#### УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

### ПРИМЕРНАЯ ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (шифр наименование в соответствии с  $\Phi \Gamma OC$  (профиль  $^{1}$ ))

Форма обучения: очная, очно-заочная, заочная

Квалификации выпускника: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

(в соответствии с перечнем профессий/специальностей СПО)

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования – <u>3 года 10 месяцев</u>; на базе среднего общего образования – <u>2 год 10 месяцев</u>.

2016 г.

Ірофия мез

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

Организация-разработчик:

#### Разработчики:

#### ФИО, должность, место работы, ученая степень

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

Быковец Ольга Анатольевна, руководитель рабочей группы. Заместитель директора ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»;

Соколова Елена Ивановна. Методист ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс», к.пед.н.;

Пахорукова Елена Ивановна. Методист ГБПОУ «Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»;

Кузьминова Татьяна Николаевна. Руководитель факультета ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»;

Ильдирова Светлана Климентовна. Преподаватель ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»;

Илюхина Галина Ивановна. Начальник учебно-методического центра ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, к.социол.наук;.

Ледовских Николай Анатольевич. Эксперт WorldSkills, мастер производственного обучения ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс».

#### Экспертные организации:

Академическая экспертиза:	
Наименование экспертной организации	
Экспертное заключение № от	-
Профессиональная экспертиза:	
Наименование экспертной организации	
Экспертное заключение № от	_

При необходимости данные о разработчиках могут быть представлены с указанием составленных ими программ учебных дисциплин, профессиональных модулей иных компонентов

#### Содержание

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

#### 1. Общие положения

#### 1.1. Аннотация

Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ПООП СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее – ПООП СПО) составлена в соответствии федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

профессиональными стандартами: 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Кондитер (утвержден приказом Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Пекарь (утвержден приказом Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н.); 4-й и 5-й уровни квалификации.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### Задачи программы:

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

#### 1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

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

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

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

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

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

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

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

Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям обучающихся и выпускников:

быть честным, ответственным; уметь работать

в команде или самостоятельно:

иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;

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

обладать способностью к концентрации внимания;

иметь хорошую координацию;

иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;

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

чувствовать время, хорошее цветоразличение; иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;

иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;

иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;

уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;

обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью сети Интернет;

использовать в работе информационно-комуникационные технологии.

Выпускники, успешно освоившие основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 .02.15 Поварское и кондитерское дело, могут продолжить обучение:

по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания или 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и получить квалификацию для выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, указанных в приложении № 1 к ФГОС СПО;

по программам высшего образования подготовки бакалавров по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.03.02 Менеджмент; 38.03.06 Торговое дело; 38.03.07 Товароведение; 43.03.01 Сервис; 43.03.03 Гостиничное дело;

по программам высшего образования подготовки магистров по направлениям подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.04.02 Менеджмент; 38.04.06 Торговое дело; 38.04.07 Товароведение; 43.04.01 Сервис; 43.04.03 Гостиничное дело;

по программе высшего образования подготовки кадров высшей квалификации по программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнология.

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

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

## 1.3. Нормативно-правовые основания разработки примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования

Нормативную правовую основу разработки ПООП СПО составляют: Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по

специальности среднего профессионального образования (СПО):

Код	Наименование
43.02.15	Поварское и кондитерское дело

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. от 15.12.2014));

Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia / WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело»;

Профессиональные стандарты:

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

#### 1.4. Требования к поступающим на программу

Условия поступления на программу Абитуриент должен иметь среднее общее образование или основное общее

образование, о чем и должен предоставить один из соответствующих документов:

– аттестат о среднем общем образовании/основном общем образовании.

В спорных случаях при равных прочих условиях приоритет отдается абитуриентам, у которых в аттестате выставлен более высокий балл по предметам естественно-научной предметной области: химии, биологии.

Прием на обучение осуществляется после прохождения медицинского осмотра, по результатам которого абитуриент предоставляет медицинскую справку по форме  $\phi$ .086-y.

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

Сроки получения СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

На базе	Наименование квалификаций	Сроки
	по образованию	
	+ по типам программ (для специальностей)	
среднего общего	Специалист по поварскому и кондитерскому	2 год 10 месяцев
образования	делу	
основного общего		3 год 10 месяцев
образования		

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

Наименование ПМ	Квалификации (для специальностей СПО) / Сочетание профессий (для профессий СПО)		
	Квалификации для специальностей берется из Перечня специальностей СПО/		
	Сочетания профессий из n. 1.11 (1.12) ФГОС по профессиям СПО		
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Повар, кондитер		
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Повар, кондитер		

с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Кондитер, пекарь		
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Кондитер, пекарь		
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Повар, кондитер,		
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Повар, кондитер, пекарь		

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

1.7.1. Получение СПО по специальности на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах примерной основной образовательной программы по специальности СПО. В этом случае программа СПО, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на

основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и СПО с учетом получаемой специальности.

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

теоретическое обучение

39 нед

(при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)

промежуточная аттестация

2 нед.

каникулы 11 нед.

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

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

ПООП распределяет обязательную часть – не более 70% (по специальности) (80%) (по профессии) объема нагрузки, предусмотренной сроком освоения данной программы в соответствии с ФГОС.

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

#### Вариативная часть составляет 1296 часов.

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

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

#### 2.1. Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен обладать общими компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций			
OK 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,			
	применительно к различным контекстам			
OK 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой			
OR 02.	для выполнения задач профессиональной деятельности			
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное			
OK 03.	развитие			
OK 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с			
OR OI.	коллегами, руководством, клиентами			
OK 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном			
OR 05.	языке с учетом особенностей социального и культурного контекста			
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать			
O11 00.	осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей			
OК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбер эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях				
		OK 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления	
	здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание			
	необходимого уровня физической подготовленности			

Ī	ОК 09.	Использовать	информационные	технологии	В	профессиональной
	OR 0).	деятельности				
Ī	OK 10.	Пользоваться	профессиональной	документацией	на	государственном и
L	OK 10.	иностранном я	зыке			
Ī	ОК 11.	Планировать п	предпринимательскую	о деятельность в	проф	ессиональной сфере

**2.2.** Перечень профессиональных компетенций Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, должен обладать профессиональными компетенциями

	оское дело, должен ооладать профессиональными компетенциями		
Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций		
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:		
ПК 1.1.			
11K 1.1.	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов		
THC 1.0	для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		
ПК 1.2.	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи		
ПК 1.3.	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для		
1110 1.5.	блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
ПК 1.4.	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом		
11K 1.4.	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ВД 2 О	рганизация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к		
	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с		
	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для		
	приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в		
	соответствии с инструкциями и регламентами		
ПК 2.2. О	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов		
	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,		
	видов и форм обслуживания		
ПК 2.3.	1 1 7		
	ассортимента		
ПК 2.4. С	существлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих		
	блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного		
	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм		
	обслуживания		
ПК 2.5. С	существлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих		
	блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей		
	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 2.6. С	существлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих		
	блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом		
	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 2.7. С	существлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих		
	блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом		
	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий,		
	закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей		
	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		

ВД 3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ВД 4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и обслуживания ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и полготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ВД 5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2. Фсуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации ПК 5.3.

	хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом		
	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 5.4. С	осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных		
	кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных		
	категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации		
	пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных		
	категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 5.6. С	существлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских		
	изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей		
	различных категорий потребителей		
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции,		
	различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей,		
	видов и форм обслуживания		
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного		
	персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями		
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала		
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других		
	категорий работников кухни на рабочем месте		

## 3. Конкретизированные требования освоения структурных элементов программ

#### 3.1. Спецификация профессиональных компетенций

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для

ВД 1.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Спецификация 1.1.

приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами Действия Умения Знания Ресурсы Ресурсное оценить наличие -регламенты, Участок для обеспечение стандарты, обработки и ресурсов; TOM В выполнения составить заявку числе система анализа, приготовлению полуфабрикатов: заланий в обеспечить оценки и управления Весоизмерительное соответствии с получение опасными факторами продуктов ХАССП оборудование: заказами, планом для (система производства (HACCP)) и работы весы настольные полуфабрикатов по нормативноэлектронные. количеству Холодильное и техническая оборудование: качеству, документация, соответствии используемая при шкаф холодильный, обработке, подготовке шкаф морозильный, заказом; -оценить качество и сырья, приготовлении, шкаф интенсивной заморозки, безопасность подготовке реализации охлаждаемый сырья, продуктов, материалов полуфабрикатов; прилавок-витрина. Распределение -распределить контроля Механическое -методы заданий и задания между продуктов оборудование: качества проведение подчиненными в перед блендер (ручной с инструктажа на соответствии с их использованием в дополнительной рабочем месте квалификацией; приготовлении блюд. насадкой для повара - объяснять правила взбивания), -важность и демонстрировать постоянного контроля мясорубка, приемы безопасной слайсер, качества эксплуатации куттер или бликсер приготовления производственного продукции (для тонкого инвентаря и работниками измельчения технологического производства. продуктов),

-методы контроля

качества

процессор кухонный,

овощерезка,

оборудования;

- разъяснять

ответственность за приготовления привод несоблюдение продукции на универсальный с санитарнопредприятиях механизмами для гигиенических питания. нарезки, протирания, требований, причины, взбивания, -основные влияющие на качество рыбочистка техники безопасности, приготовления Оборудование для пожарной продукции упаковки, оценки безопасности в производства качества и процессе работы; -важность контроля безопасности - демонстрировать пищевых продуктов: правильного приемы использования овоскоп, нитраттестер, машина рационального работниками размещения технологического для вакуумной оборудования на оборудования при упаковки, рабочем месте хранении, подготовке термоупаковщик повара; продуктов, Оборудование для приготовлении и мытья посуды: реализации блюд; машина формы -способы посудомоечная. инструктирования Вспомогательное персонала в области оборудование: обеспечения качества стол продукции производственный с производства и моечной ванной, ответственности за стеллаж качество передвижной, моечная ванна приготовления двухсекционная. продукции производства и после-Инвентарь, дующей проверки инструменты, понимания кухонная посуда: персоналом своей функциональные ответственности емкости из - контролировать Организация требования охраны нержавеющей стали подготовки выбор и пожарной для хранения и труда, рабочих мест, безопасности рациональное транспортировки, оборудования, размещение на производственной набор разделочных инвентаря, посуды рабочем месте санитарии в досок (деревянных с в соответствии с оборудования, организации питания; маркеровкой «СО», инвентаря, посуды, виды, назначение, заданиями «СР», «СМ» или из сырья, материалов правила безопасной пластика с цветовой в соответствии с эксплуатации маркеровкой для видом работ; технологического каждой группы оборудования, - обеспечивать продуктов), выполнение работы производственного подставка для бригады поваров в инвентаря, разделочных досок, соответствии с инструментов, мерный стакан, инструкциями и весоизмерительных венчик, регламентами, приборов, посуды и миски (нержавеющая стандартами правила ухода за сталь), чистоты; ними; сито, шенуа,

- контролировать последовательность лопатки своевременность выполнения (металлические), текущей уборки тяпка, тендрайзер технологических рабочих мест в операций, ручной, пинцет, соответствии с современные щипцы кулинарные, методы, обработки, набор ножей инструкциями и техника регламентами, подготовки сырья «поварская тройка», стандартами мусат для заточки продуктов; чистоты; возможные ножей, последствия -контролировать корзины для соблюдение правил санитарии органических и нарушения техники и гигиены; неорганических безопасности, требования к личной отходов гигиене персонала при пожарной безопасности, подготовке расходные производственного материалы: охраны труда -осуществлять инвентаря и кухонной стрейч пленка для Опенка пищевых продуктов посуды; контроль за соответствия вилы. назначение. пакеты для соблюдением подготовки правила применения и вакуумного аппарата, санитарных рабочего места безопасного хранения шпагат, контейнеры требований требованиям чистящих, моющих и одноразовые для работниками регламента, дезинфицирующих пищевых продуктов, бригады; инструкции, средств, перчатки - контролировать стандартов чистоты предназначенных для силиконовые выполнение последующего требований использования; стандартов чистоты правила утилизации при мойке и отходов; хранении кухонной виды, назначение посуды и *УПаковочных* производственного материалов, способы инвентаря; хранения сырья и продуктов; контролировать виды, назначение процесс упаковки, правила эксплуатации хранения, оборудования для подготовки к вакуумной упаковки транспортированию сырья и готовых п/ф полуфабрикатов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос

готовых	
полуфабрик	атов; виды
кухонных н	ожей и их
назначение	

### Спецификация 1.2.

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

овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
безопасная	безопасно, в	требования охраны	Участок для
эксплуатация	соответствии с	труда, пожарной,	обработки сырья:
технологического	инструкциями и	электробезопасности	<u>Весоизмерительное</u>
оборудования,	регламентами	в организации	оборудование:
производственного	эксплуатировать	питания;	весы настольные
инвентаря,	технологическое	виды, назначение,	электронные.
инструментов,	оборудование,	правила безопасной	<u>Холодильное</u>
весоизмерительных	инструменты,	эксплуатации	оборудование:
приборов	инвентарь в процессе	технологического	шкаф холодильный,
	обработки сырья	оборудования,	шкаф морозильный,
		производственного	шкаф интенсивной
		инвентаря,	заморозки.
		инструментов,	<u>Механическое</u>
		весоизмерительных	оборудование:
		приборов, посуды и	процессор
		правила ухода за	кухонный,
		ними	овощерезка или
обработка,	проверять качество и	методы обработки	привод
подготовка	соответствие	экзотических и	универсальный с
экзотических и	основных продуктов	редких видов сырья;	механизмами для
редких видов сырья:	и дополнительных	способы сокращения	нарезки овощей
овощей, грибов,	ингредиентов к ним	потерь сырья,	рыбочистка
рыбы, нерыбного	технологическим	продуктов при их	•
водного сырья, дичи	требованиям к п/ф,	обработке,	Оборудование для
	- распознавать	хранении;	упаковки, оценки
	недоброкачественные		качества и
	продукты;	излишней горечи из	<u>безопасности</u>
	-проверять качество	экзотических и	пищевых продуктов:
	и соответствие	_	нитраттестер,
	экзотических и	овощей;	машина для
	редких видов овощей	-способы	вакуумной
	и грибов	предотвращения	упаковки,
	технологическим	потемнения	термоупаковщик
	требованиям;	отдельных видов	
	-определять степень	экзотических и	мытья посуды:
	зрелости	редких видов сырья;	машина
	экзотических и	-санитарно-	посудомоечная.
	редких видов овощей	гигиенические	<u>Вспомогательное</u>
	для выбора	требования к	
	последующей	ведению процессов	
	обработки;	обработки,	производственный с
	- производить	подготовки	моечной ванной,
	обработку	пищевого сырья,	стеллаж

регионального, продуктов передвижной, и формы, техника редкого моечная ванна экзотического сырья, нарезки, двухсекционная. согласно заказу, для формования Инвентарь, приготовления экзотических и инструменты, полуфабрикатов редких видов сырья кухонная посуда: учетом требований к функциональные безопасности емкости из продуктов нержавеющей стали пищевых качеству готовых для хранения и полуфабрикатов; транспортировки, - нарезать и набор разделочных формовать досок (деревянных с экзотические и маркеровкой «CO», «СР», «СМ» или из редкие виды овощей в зависимости от пластика с цветовой способа их маркеровкой для дальнейшего каждой группы приготовления; продуктов), -владеть приемами подставка для разделочных досок, мытья бланширования миски сырья, пишевых (нержавеющая продуктов; сталь), -рационально набор ножей использовать сырье, «поварская тройка», продукты при их ножи для разделки, обработке, обвалки мяса; мусат подготовке; для заточки ножей, -выбирать, пинцет применять, рыбочистка ручная; комбинировать корзины для различные методы органических и обработки, неорганических подготовки отходов, горелка региональных, газовая ручная для редких и опаливания птицы, экзотических дичи овощей, грибов, рыбы, нерыбного расходные водного сырья, мяса, материалы: мясных продуктов стрейч пленка для домашней птицы, пищевых продуктов, дичи с учетом его пакеты для вида, вакуумного технологических аппарата, свойств, назначения; контейнеры -соблюдать одноразовые для пищевых продуктов, стандарты чистоты на рабочем месте перчатки упаковка, -контролировать правила, условия, силиконовые складирование складирование сроки хранения

неиспользованного	неиспользованного	пишерых продужтор.	
неиспользованного	неиспользованного	пищевых продуктов; способы упаковки,	
сырья, пищевых	сырья, пищевых		
продуктов	продуктов,	складирования	
хранение	дальнейшему	пищевых продуктов;	
обработанных	использованию с	виды оборудования,	
овощей, грибов,	учетом требований	посуды,	
рыбы, нерыбного	по безопасности;	используемые для	
водного сырья,	-контролировать	упаковки, хранения	
мяса, домашней	соблюдение правил	пищевых продуктов	
птицы, дичи	утилизации		
	непищевых отходов;		
	-выбирать,		
	рационально		
	использовать		
	материалы, посуду		
	для упаковки,		
	хранения		
	неиспользованного		
	сырья;		
	-осуществлять		
	маркировку		
	упакованных		
	неиспользованных		
	пищевых продуктов;		
	- выбирать,		
	применять различные		
	способы хранения		
	обработанного		
	сырья;		
	-контролировать		
	соблюдение условий		
	и сроков хранения		
	обработанного сырья,		
	неиспользованного		
	сырья и продуктов;		
	- контролировать		
	соблюдение		
	товарного соседства		
	пищевых продуктов		
	при складировании;		
	при складировании, -безопасно		
	использовать		
	оборудование для		
	упаковки		

## Спецификация 1.3.

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

олюд, кулинарных изделии сложного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
приготовление	-готовить	-ассортимент,	Участок для

полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в том числе региональных, согласно заказом

полуфабрикаты экзотических редких видов сырья: овощей, грибов, нерыбного рыбы, водного сырья, дичи ДЛЯ приготовления сложных блюд учетом требований безопасности пищевых продуктов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья дополнительных ингредиентов, применения ароматических вешеств: -выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов региональных, редких экзотических овощей, грибов заказа, учетом обеспечения безопасности готовой продукции; -владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом. порционировать, формовать, панировать различными способами

полуфабрикаты

рыбы;

ИЗ

рецептуры, требования к качеству, условиям срокам хранения полуфабрикатов блюд, кулинарных изделий ИЗ региональных, редких И экзотических грибов, рыбы нерыбного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента, в соответствии с заказом; - современные приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом; -требования охраны труда, безопасности производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, из правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды правила ухода за ними; -способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.

приготовления полуфабрикатов: Весоизмерительно для е оборудование: весы настольные электронные. Холодильное овощей, оборудование: шкаф водного холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной методы заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина. Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной пожарной насадкой для взбивания), мясорубка, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, рыбочистка электрическая Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковшик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. <u>Вспомогате</u>льное оборудование: стол

-владеть техникой: выделения и зачистки филе птицы, дичи, формовать котлеты из филе в фаршированном и нефаршированном виде, начинять и фаршировать птицу, дичь целиком, снятия кожи чулком, шпигования, измельчения мяса птицы, дичи для кнельной массы; -выбирать, подготавливать пряности приправы, хранить пряности приправы измельченном виде

производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СР», или из пластика с шветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, миски

порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов

-проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; -выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; -эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; -обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; -соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);

-ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; -техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; -правила заполнения этикеток; -правила складирования упакованных полуфабрикатов; -правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; -требования к условиям

(нержавеющая сталь), рыбочистка ручная сито, шенуа, лопатки (металлические), тяпка, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,

	-применять	и срокам хранения	перчатки
	различные техники,	упакованных	силиконовые
	порционирования,	полуфабрикатов	
	комплектования с		
	учетом		
	ресурсосбережения		
взаимодейс	рассчитывать	правила общения с	Программное
твие с	стоимость	потребителями;	обеспечение R-
потребителями	полуфабрикатов;	-базовый словарный	Keeper, кассовый
при отпуске	-вести учет	запас на иностранном	аппарат, терминал
продукции с	реализованных	языке;	безналичной оплаты
прилавка/раздачи	полуфабрикатов;	-техника общения,	
	-поддерживать	ориентированная на	
	визуальный контакт	потребителя;	
	с потребителем;		
	-владеть		
	профессиональной		
	терминологией;		
	-консультировать		
	потребителей,		
	оказывать им		
	помощь в выборе;		
	-разрешать		
	проблемы в рамках		
	своей компетенции		

## Спецификация 1.4.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
поиск, выбор и	- проводить анализ	-наиболее популярные	Персональные
использование	профиля и	в регионе	компьютеры по
информации в	концепции	традиционные и	количеству
области разработки,	организации	современные	обучающихся с
адаптации рецептур	питания, ее	технологии	выходом в
полуфабрикатов	ценовой и	приготовления блюд	Интернет и
	ассортиментной	сложного	лицензионным
	политики;	ассортимента.	программным
	-проводить анализ	- новые	обеспечением.
	потребительских	высокотехнологичные	
	предпочтений,	продукты,	
	рецептур	используемые для	
	конкурирующих и	приготовления блюд и	
	наиболее	современные способы	
	популярных	их хранения:	
	организаций	непрерывный холод,	
	питания в	шоковое охлаждение и	
	различных	заморозка, жидкий	
	сегментах	азот, дозревание	
	ресторанного	овощей и фруктов,	

разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	оизнеса; -проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления; - использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов; - технического оснащения, - квалификации поваров -подбирать тип и количество продуктов пряностей и приправ для создания полуфабриката; - соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ; -определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта; - комбинировать разные методы приготовления полуфабрикатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; -организовывать проработку	консервирование и прочее; - новые методы приготовления полуфабрикатов; - современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления полуфабрикатов; -принципы сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами; -принципы подбора пряностей и приправ; -варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами; -принципы организации проработки рецептур	Учебная кухня ресторана, зона по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов
---	---	--	---

	продуктов и полуфабрикатов и корректировать рецептуру; - анализировать разработанную	
	рецептуру; - изменять	
	рецептуры	
	полуфабрикатов с	
	учетом особенностей	
	заказа	
Расчет		

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

#### Спецификация 2.1.

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
ресурсное	- оценить наличие	-требования	Зона горячего цеха:
обеспечение	ресурсов;	охраны труда,	<u>Весоизмерительное</u>
выполнения заданий	- составить заявку и	пожарной	оборудование:
в соответствии с	обеспечить получение	безопасности и	весы настольные
заказами, планом	продуктов,	производственной	электронные.
работы	полуфабрикатов на	санитарии в	<u>Холодильное</u>
	производство по	организации	оборудование:
	количеству и качеству	питания;	шкаф холодильный,
	в соответствии с	-правила	шкаф морозильный,
	потребностями и	безопасной	шкаф интенсивной
	имеющимися	эксплуатации	заморозки,
	условиями хранения;	технологического	охлаждаемый
	-оценить качество и	оборудования,	прилавок-витрина,
	безопасность сырья,	производственного	льдогениратор.
	продуктов, материалов	инвентаря,	<u>Механическое</u>
распределение	-распределить задания	инструментов,	оборудование:
заданий и	между подчиненными в	весоизмерительных	блендер
проведение	соответствии с их	приборов, посуды и	(гомогенизатор)
инструктажа на	квалификацией;	правила ухода за	(ручной с
рабочем месте	- объяснять правила и	ними;	дополнительной
повара	демонстрировать	-организация работ	насадкой для
	приемы безопасной	по приготовлению	взбивания),
	эксплуатации	горячих блюд,	слайсер,
	производственного	кулинарных	куттер или бликсер
	инвентаря и	изделий, закусок	(для тонкого

	технологического	сложного	измельчения
	оборудования;	ассортимента в	продуктов),
	- разъяснять	соответствии с	процессор
	ответственность за		кухонный,
	несоблюдение	регламентами;	овощерезка,
	санитарно-	-	привод
	гигиенических	последовательност	универсальный с
	требований, техники	ь выполнения	-
	безопасности,	технологических	Тепловое
	пожарной безопасности	операций,	оборудование:
	в процессе работы;	современные	Плиты
	- демонстрировать	методы	электрические или с
	приемы рационального		индукционном
		приготовления	•
	размещения	горячих блюд,	•
	оборудования на	кулинарных	пароконвекционная,
	рабочем месте повара;		конвекционная печь,
Организация	- контролировать	СЛОЖНОГО	вок сковорода, гриль
подготовки рабочих	выбор и рациональное	ассортимента;	электрический,
мест, оборудования,	размещение на рабочем	-регламенты,	саломандра,
сырья, материалов	месте оборудования,	_	фритюрница,
для приготовления	инвентаря, посуды,	числе система	микроволновая печь.
горячих блюд,	сырья, материалов в	анализа, оценки и	Оборудование для
кулинарных	соответствии с видом	управления	упаковки, оценки
изделий, закусок	работ;	опасными	качества и
сложного	- обеспечивать	факторами	<u>безопасности</u>
ассортимента в	выполнение работы	(система НАССР) и	пищевых продуктов:
соответствии с	бригады поваров в	-нормативно-	овоскоп,
заданиями	соответствии с	техническая	нитраттестер,
	инструкциями и	документация,	машина для
	регламентами,	используемая при	вакуумной
	стандартами чистоты;	приготовлении	упаковки,
	- контролировать	горячих блюд,	термоупаковщик
	своевременность	кулинарных	Оборудование для
	текущей уборки	изделий, закусок	мытья посуды:
	рабочих мест в	сложного	машина
	соответствии с	ассортимента;	посудомоечная.
	инструкциями и	-возможные	<u>Вспомогательное</u>
	регламентами,	последствия	оборудование:
	стандартами чистоты;	нарушения	стол
	- контролировать		производственный с
	соблюдение правил	гигиены;	моечной ванной,
	техники безопасности,		стеллаж
	пожарной	•	передвижной,
	безопасности, охраны		моечная ванна
	труда	подготовке	двухсекционная.
Оценка соответствия	- осуществлять		<u>Инвентарь,</u>
подготовки рабочего	_	инвентаря и ку-	инструменты,
места требованиям	соблюдением	хонной посуды;	кухонная посуда:
регламентов,	санитарных требований	-правила	функциональные
инструкций,	работниками бригады;	-правила безопасного	емкости из
стандартов чистоты	- контролировать		нержавеющей стали
стандартов чистоты	выполнение	хранения	=
	DDIIIUJIHUHMU	чистящих, моющих	для хранения и

требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

дезинфицирующих средств, предназнадля ченных последующего использования; -правила утилизации отходов -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; -виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -условия, сроки, способы горячих блюд. кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья; -правила оформления заявок на склад;

-виды,

И

правила

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

	эксплуатации	[	одноразовые для
	приборов	для	пищевых продуктов,
	экспресс	оценки	перчатки
	качества	И	силиконовые
	безопасности	сырья	посуда для
	и материалов	;	презентации:
			тарелки глубокие,
			тарелки глубокие
			(шляпа), тарелки
			плоские диаметром
			24см, 32см, блюдо
			прямоугольное,
			соусники

## Спецификация 2.2

#### ПК 2.2.

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
контроль за	- контролировать наличие,	- ассортимент,	Зона
подготовкой	хранение и расход	рецептуры, в	приготовления
основных	запасов, продуктов на	характеристика,	горячих супов:
продуктов и	производстве,	требования к	весоизмерительно
дополнительных	- подбирать в	качеству супов	е оборудование:
ингредиентов	соответствии с	сложного	весы настольные
для	технологическими	приготовления, в	электронные.
приготовления	требованиями,	том числе	<u> Холодильное</u>
супов сложного	оценивать качество и	авторских,	оборудование:
ассортимента с	безопасность основных	региональных,	шкаф
учетом	продуктов и	– правила выбора,	холодильный,
требований к	дополнительных	требования к	шкаф
безопасности	ингредиентов;	качеству основных	морозильный,
пищевых	- сочетать основные	продуктов и	шкаф
продуктов	продукты с	дополнительных	интенсивной
	дополнительными	ингредиентов к ним,	заморозки,
	ингредиентами для	используемых для	льдогениратор.
	создания гармоничных	приготовления	<u>Механическое</u>
	блюд;	супов сложного	оборудование:
	- взвешивать, измерять	ассортимента,	блендер
	продукты, входящие в	-характеристика	(гомогенизатор)
	состав супов сложно <del>й</del> го	региональных видов	(ручной с
	ассортимента в	сырья, продуктов;	дополнительной
	соответствии с	– нормы	насадкой для
	рецептурой, заказом;	взаимозаменяемост	взбивания),
	-осуществлять	и сырья и продуктов	мясорубка,
	взаимозаменяемость	-пищевая,	овощерезка,
	продуктов в соответствии	энергетическая	привод
	с нормами закладки,	ценность сырья,	универсальный с
	особенностями заказа,	готовых супов	взбивания,

Г	Т		
	сезонностью;		<u>оборудование:</u>
	-использовать		Плиты
	региональные продукты		электрические или
	для приготовления супов		с индукционном
	сложного ассортимента		нагревом, печь
приготовление	-выбирать,	- примерные нормы	пароконвекционная
супов сложного	комбинировать,	выхода сложных	,
ассортимента	использовать различные	супов.	микроволновая
	методы приготовления	- методы	
	супов в соответствии с	приготовления	<u>Оборудование</u>
	заказом, способом		для упаковки,
	обслуживания;		оценки качества и
	-изменять рецептуру,	комбинирования,	<u>безопасности</u>
	выход порции супа в	- температурный	
	соответствии с		продуктов:
	особенностями заказа,	приготовления для	
	наличием сезонных	<del>*</del>	машина для
	видов сырья, продуктов,	сложных супов.	вакуумной
	региональными	_	упаковки,
	особенностями;	сочетания основных	термоупаковщик
	- варить	продуктов с	
	концентрированный	другими	для мытья посуды:
	бульон (консоме);	ингредиентами для	
	- варить суп-гуляш;		посудомоечная.
	- осветлять бульоны	ных супов.	<u>Вспомогательное</u>
	различными методами;	- варианты подбора	оборудование:
	- смешивать и доводить	пряностей и	стол
	до готовности	приправ при	производственный
	ингредиенты супа;	приготовлении	с моечной ванной,
	- протирать основные	супов.	стеллаж
	продукты и ингредиенты		передвижной,
	супа в пюреобразную		моечная ванна
	массу;		двухсекционная.
	- проваривать и доводить		<u>Инвентарь,</u>
	до нужной консистенции		инструменты,
	супы-пюре;		кухонная посуда:
	- заправлять супы-пюре		функциональные
	соусом, сливками,		емкости из
	сливочным маслом;		нержавеющей
	- томить овощные супы с		стали для хранения
	крупами в горшочках;		и транспортировки,
	- готовить гарниры для		термобоксы,
	сложных супов из мясной		набор
	и рыбной кнельной		разделочных досок
	массы, овощной массы;		(деревянных с
	- определять степень		маркеровкой или
	готовности сложных		из пластика с
	супов и их вкусовые		цветовой
	качества		маркеровкой для
	- определять		каждой группы
	органолептическим		продуктов),
	способом правильность		подставка для
	<u>.</u>		

	приготовления сложных		разделочных досок,
	супов и их готовность		мерный стакан,
	для подачи		венчик,
организация	– порционировать,	-техника	миски
хранения,	сервировать и	порционирования,	(нержавеющая
отпуска супов	оформлять	варианты	сталь),
сложной	сложные супы для	оформления	сито, шенуа,
технологии	подачи с учетом	сложных супов для	половник,
	потребностей	подачи;	пинцет, щипцы
	различных	-виды, назначение	кулинарные,
	категорий	посуды для подачи,	набор ножей
	потребителей,	термосов,	«поварская
	видов и форм	контейнеров для	тройка»,
	обслуживания;	отпуска на вынос	мусат для заточки
	• выдерживат	сложных супов;	ножей,
	Ь	-методы сервировки	корзины для
	температуру	и подачи супов, в	органических и
	подачи	том числе	неорганических
	сложных	региональных;	ОТХОДОВ
	супов;	-температура	Набор кастрюль
	• хранить сложные	подачи супов, в том	5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л;
	супы с учетом требований	числе	сотейники 0.8л,
	к безопасности готовой	региональных;	0.6л, 0.2л;
	продукции	- правила	Набор сковород
	-охлаждать и	разогревания	диаметром 24см,
	замораживать отдельные	сложных супов;	32см;
	полуфабрикаты для супов,	-правила	расходные
	готовые супы с учетом	охлаждения,	материалы:
	требований к	замораживания и	стрейч пленка для
	безопасности пищевых	хранения готовых	пищевых продуктов
	продуктов;	супов;	пакеты для
	- хранить	- требования к	вакуумного
	свежеприготовленные,	безопасности	аппарата,
	охлажденные и	хранения готовых	контейнеры
	замороженные супы,	супов;	одноразовые для
	полуфабрикаты к ним;	-правила	пищевых
	разогревать супы с учетом	маркирования	продуктов, перчатки
	требований к безопасности готовой	упакованных супов,	силиконовые
	продукции;	правила заполнения	посуда для
	продукции, - выбирать контейнеры,		презентации:
	эстетично упаковывать на	этикеток	тарелки глубокие,
	вынос, для		тарелки глубокие,
	транспортирования		(шляпа), тарелки
ведение расчетов	рассчитывать стоимость	ассортимент и цены	плоские диаметром
с потребителями	супов;	на супы на день	24см, 15см,
_	вести учет реализованных	принятия платежей;	бульонные чаши.
-	супов;	правила торговли;	
вынос;	пользоваться контрольно-	виды оплаты по	
· ·	кассовыми машинами при	платежам;	
	оформлении платежей;	виды и	
потребителями	принимать оплату	характеристика	
			1

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

## Спецификация 2.3

Действия	Умения	Знания	Ресурсы	
соусов сложного ассортимента				
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих				

соусов сложного ассортимента				
Действия	Умения	Знания	Ресурсы	
подготовка	- контролировать	- ассортимент,	Зона	
основных	наличие, хранение и	рецептуры, методы	приготовления	
продуктов и	расход запасов,	приготовления,	горячих соусов:	
дополнительных	продуктов на	характеристика,	<b>Весоизмерительн</b>	
ингредиентов	производстве,	требования к качеству	ое оборудование:	
	- выбирать,	соусов сложного	весы настольные	
	подготавливать	приготовления, в том	электронные.	
	пряности, приправы,	числе авторских,	<u>Холодильное</u>	
	специи;	региональных,	оборудование:	
	-взвешивать, измерять	– правила выбора,	шкаф	
	продукты, входящие в	требования к качеству	холодильный,	
	состав соусов в	основных продуктов и	шкаф	
	соответствии с	дополнительных	морозильный,	
	рецептурой;	ингредиентов,	шкаф	
	- осуществлять	используемых для	интенсивной	
	взаимозаменяемость	приготовления соусов	заморозки,	
	продуктов в	сложного	охлаждаемый	
	соответствии с	ассортимента,	прилавок-витрина,	
	нормами закладки,	– основные	льдогениратор.	

		1		
	особенностями заказа,	F	критерии	<u>Механическое</u>
	сезонностью;	(	оценки	оборудование:
	-использовать	F	качества	блендер
	региональные продукты	3	заготовок для	(гомогенизатор)
	для приготовления	(	соусов,	(ручной с
	горячих соусов	- a	ассортимент	дополнительной
приготовление	-пассеровать овощи,	I	вкусовых	насадкой для
соусных	томатные продукты,	Į	добавок к	взбивания),
полуфабрикатов	муку;		СЛОЖНЫМ	процессор
	-подпекать овощи без	I	горячим	кухонный,
	жира;		соусам и	овощерезка,
	-применять различные		варианты их	привод
	методы разведения		использования.	универсальный с
	мучной пассеровки;		правила	функцией
	- нагревать и		выбора вина и	протирания,
	перемешивать на		других	<u>Тепловое</u>
	водяной бане яично-		алкогольных	оборудование:
	масляную смесь до		напитков для	Плиты
	загустения;		ароматизации	электрические или
	• растирать яйца и		сложных	с индукционном
	яичные желтки с		горячих	нагревом, печь
	добавлением жидкости		соусов.	пароконвекционная
			-	_
	и других ингредиентов;		-правила , соусной печь,	конвекционная
	- уваривать смесь из		=	микророппорад
	вина, уксуса и		композиции	микроволновая
	вкусовых приправ;		горячих	печь.
	- готовить льезоны;		соусов.	<u>Оборудование</u>
	-готовить		соррекция	для упаковки,
	концентрированные		цветовых	оценки качества и
	бульоны;		оттенков,	<u>безопасности</u>
	-готовить овощные и		варианты пищев	
	фруктовые пюре для		комбинирован <u>п</u> ј	
	соусной основы;		ия различных	нитраттестер,
	-охлаждать,		способов	машина для
	- обеспечивать		приготовления	вакуумной
	температурный и		горячих	упаковки,
	временной режим		соусов.	термоупаковщик
	размораживания		виды	<u>Оборудование</u>
	заготовок для сложных		оборудования	для мытья посуды:
	горячих		M	машина
	с учетом требований к		производствен	посудомоечная.
	безопасности готовой		НОГО	<u>Вспомогательное</u>
	продукции	1	инвентаря,	оборудование:
приготовление	-выбирать,		используемые	стол
горячих соусов	комбинировать,		при	производственный
сложного	использовать		приготовлении	с моечной ванной,
ассортимента	различные методы		соусов с	стеллаж
	приготовления соусов		учетом	передвижной,
	в соответствии с		гребований	моечная ванна
	заказом, способом		гехники	двухсекционная.
	обслуживания;	(	безопасности	<u>Инвентарь,</u>
	-изменять рецептуру,	Ι	при:	инструменты,

выход порции соусов в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями: -рационально использовать продукты, полуфабрикаты; -закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; -соблюдать температурный и временной режим варки coycoB; -рассчитывать нормы закладки загустителей для получения соусов определенной консистенции; изменять закладку продуктов в

- изменять
   закладку
   продуктов в
   соответствии с
   изменением
   выхода соуса;
- определять органолептическ ими способами степень готовности и качества сложных горячих соусов,
- определять блюда, подходящие для подачи с отдельными горячими соусами

хранение соусов, порционировани прав

- обеспечивать правильный приготовлении

правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов с учетом требований к безопасности.

- правила размораживани я заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.

основные соусные предпочтения и методы приготовления региональных и авторских горячих соусов.

ми кухонная посуда:
функциональные емкости из
и 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, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа,

лопатки
(металлические,
силиконовые),
половник, соусник
пинцет, щипцы
кулинарные,
набор ножей
«поварская
тройка»,

мусат для заточки ножей,

корзины для органических и неорганических отходов

Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;

Набор сковород диаметром 24см, 32см;

расходные

материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов

е соусов на	температурный режим		пакеты для
раздаче	при подаче горячих		вакуумного
риздите	соусов,		аппарата,
	-проверять качество		контейнеры
	готовых соусов перед		одноразовые для
	отпуском их на		пищевых
	раздачу;		продуктов,
	- порционировать,		перчатки
	соусы с применением		силиконовые
	мерного инвентаря,		посуда для
	дозаторов, с		презентации:
	соблюдением		тарелки глубокие,
	требований по		тарелки глубокие
	безопасности готовой		(шляпа), тарелки
	продукции;		плоские диаметром
	- оформлять тарелку и		24см, 32см, блюдо
	блюда сложными		прямоугольное,
	горячими соусами с		соусники,
	учетом требований к		co y chinkin,
	безопасности готовой		
	продукции;		
	- охлаждать и		
	замораживать готовые		
	соусы с учетом		
	требований к		
	безопасности пищевых		
	продуктов;		
	-обеспечивать		
	правильный		
	температурный режим		
	при хранении		
	свежеприготовленных,		
	охлажденных и		
	замороженных		
	сложных горячих		
	соусов,		
	-разогревать соусы с		
	учетом требований к		
	безопасности готовой		
	продукции;		
	-выбирать контейнеры,		
	-эстетично упаковывать		
	соусы для		
	транспортирования		
	Транопортпрования		

### Спецификация 2.4

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка	- контролировать наличие,	– правила выбора,	Зона

основных продуктов и дополнительных ингредиентов

хранение и расход запасов, продуктов на производстве, -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа. сезонностью; - использовать региональные и экзотические продукты для приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

требования качеству основных продуктов дополнительных ингредиентов ним, используемых ДЛЯ приготовления блюд и гарниров из овошей. круп, бобовых. макаронных изделий сложного ассортимента, -правила сочетаемости, взаимозаменяемост и сырья; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - характеристика региональных видов сырья, экзотических продуктов; - нормы взаимозаменяемост и сырья и

приготовление горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов

- -выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа,

продуктов

— ассортимент,
рецептуры,
характеристика,
требования к
качеству горячих
блюд и гарниров
сложного
ассортимента из
овощей, грибов, в
том числе
авторских,
региональных,
— правила выбора,

приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента: Весоизмерительн ое оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогениратор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный Тепловое оборудование: Плиты электрические или

с индукционном нагревом, печь

пароконвекционна

я, конвекционная

сковорода, гриль

печь, вок

наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; -выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и из овощей и грибов с учетом заказа:

- бланшироват ь артишоки;
- варить овощи в вакууме;
- припускать сырые овощи постепенным добавлением жидкости;
- о протирать припущенные овощи и смешивать с дополнительн ыми ингредиента ми;
- взбивать горячую овощную массу;
- отсаживать овощную массу из кондитерског о мешка и запекать изделия до образования золотистой корочки;
- варить на napy фаршированн ые овощи;
- формовать, панировать и жарить во фритюре шарики и брусочки из

требования качеству основных продуктов дополнительных ингредиентов используемых ним, ДЛЯ блюд горячих гарниров сложного ассортимента овощей, грибов, - методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов, варианты

- комбинирования различных способов приготовления блюд из овощей и грибов.
- температурный режим и правила приготовления различных видов сложных блюд из овощей и грибов.
- техника выполнения лействий в соответствии с типом овощей и грибов, в том числе региональных и экзотических, -методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов: овощного ризотто, картофеля Бек, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков

электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая к печь. Оборудование приготовления для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. <u>Вспомогательное</u> оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь,

> кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных

инструменты,

- овощной массы;
- жаритьовощи в воке;
- жаритьовощи вжидкомтесте вофритюре;
- варить на пару и запекать в формах пудинги/мусс ы из овощей;
- готовить овощные рулеты;
- томить овощи в горшочке;
- производить холодное и горячее копчение овощей;
- готовить
   экзотические
   и редкие виды
   овощей и
   грибов
   методом
   паровой
   конвекции;
- затягивать блюда из овощей и грибов сливками;
- комбинирова
   ть различные
   способы
   приготовлени
   я овощей и
   грибов
- определять степень готовности сложных блюд из овощей, грибов, и их

фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, корня лотоса отварного или жаренного; пудингов/муссов паровых и запеченных в формах; изделий из кнельной массы, запеченных и паровых; картофельного рулета с грибами; крокет картофельных; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных.

• органолептически е способы определения степени готовности блюд из овощей и грибов,

досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль

5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л,  $0.6\pi, 0.2\pi;$ Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром

24см, 32см, блюдо

качества; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,
производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  Техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов,
инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  Техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов,
инструменты в соответствии со способом приготовления;  техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов,  Программное обеспечение R-Кеерег, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты
соответствии со способом приготовления;  техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов,
приготовления;  техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов,
техника порционирования, безналичной оплаты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов,
техника порционирования, безналичной оплаты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов,
порционирования, безналичной оплаты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов,
варианты оплаты оплаты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов,
оформления блюд и гарниров из овощей, грибов,
гарниров из овощей, грибов,
овощей, грибов,
макаронных
изделий
разнообразного
ассортимента для
подачи;
виды, назначение
посуды для подачи,
термосов,
контейнеров для
отпуска на вынос
блюд и гарниров
сложной
технологии из
овощей, грибов,
круп, бобовых,
макаронных
изделий
разнообразного
ассортимента, в том
числе
региональных;
методы сервировки
и подачи,
температура подачи
блюд и гарниров
сложной
технологии из
овощей, грибов,
круп, бобовых,
макаронных
изделий
разнообразного
ассортимента;
правила
разогревания,
правила
охлаждения,

		T	1
		замораживания и	
		хранения готовых	
		блюд и гарниров	
		сложной	
		технологии из	
		овощей, грибов,	
		круп, бобовых,	
		макаронных	
		изделий	
		разнообразного	
		ассортимента;	
		- требования к	
		безопасности	
		хранения готовых	
		горячих блюд и	
		гарниров сложной	
		технологии из	
		овощей, грибов,	
		круп, бобовых,	
		макаронных	
		изделий	
		разнообразного	
		ассортимента;	
		- правила	
		маркирования	
		упакованных	
		горячих блюд и	
		гарниров сложной	
		технологии из	
		овощей, грибов,	
		круп, бобовых,	
		макаронных	
		изделий	
		разнообразного	
		ассортимента,	
		правила заполнения	
		этикеток	
приготовление	-выбирать, комбинировать,	• подходящие	
-		заправки, соусы для	
блюд и гарниров	использовать различные	отдельных блюд из	
из круп,	методы приготовления		
бобовых,	блюд и гарниров из круп,	овощей и грибов,	
макаронных	бобовых, макаронных	круп, бобовых и	
изделий	изделий в соответствии с	макаронных	
сложного	заказом, способом	изделий,	
ассортимента	обслуживания;	• методы	
	-изменять рецептуру,	сервировки и	
	выход порции супа в	подачи сложных	
	соответствии с	блюд из овощей и	
	особенностями заказа,	грибов, бобовых и	
	наличием сезонных видов	макаронных	
	сырья, продуктов,	изделий, с учетом	
	региональными	заказа,	

	T -		
	особенностями;	• требования к	
	- готовить блюда сложного	безопасности	
	ассортимента из круп,	хранения готовых	
	бобовых и макаронных	блюд,	
	изделий в сочетании с	предназначенных	
	мясом, овощами;	для последующего	
	- определять степень	использования.	
	готовности блюд и	• основные	
	гарниров из круп, бобовых,	предпочтения и	
	макаронных изделий и их	методы	
	вкусовые качества;	приготовления	
	-доводить до вкуса, нужной	авторских и	
	консистенции;	региональных блюд	
	-рассчитывать соотношение	из овощей и грибов,	
	жидкости и основного	бобовых и	
	продукта в соответствии с	макаронных	
	нормами для замачивания,	изделий у	
	варки, припускания круп,	различных народов	
	бобовых, макаронных	мира.	
	изделий;	-виды, назначение и	
	-выбирать оборудование,	правила безопасной	
	производственный	эксплуатации	
	инвентарь, посуду,	оборудования,	
	инструменты в	инвентаря	
	соответствии со способом	инструментов;	
	приготовления	- ассортимент	
		пряностей, приправ,	
		используемых при	
		приготовлении	
		блюд и гарниров из	
		круп, бобовых и	
		макаронных	
		изделий, их	
		сочетаемость с	
		основными	
		продуктами;	
		- нормы	
		взаимозаменяемост	
		и основного сырья	
		и дополнительных	
		ингредиентов с	
		учетом сезонности,	
		региональных	
**		особенностей	
Хранение,	- проверять качество		
отпуск блюд и	готовых блюд из овощей,		
гарниров из	грибов, круп, бобовых,		
овощей, грибов,	макаронных изделий перед		
круп, бобовых,	отпуском, упаковкой на		
макаронных	вынос;		
изделий	-порционировать,		
сложного	сервировать и оформлять		

ассортимента	сложные блюда из овощей,		
de cop insideriu	грибов, круп, бобовых,		
	макаронных изделий для		
	подачи с учетом заказа,		
	-		
	рационального		
	использования ресурсов,		
	соблюдением требований		
	по безопасности готовой		
	продукции;		
	- обеспечивать правильный		
	температурный режим при		
	подаче сложных блюд из		
	овощей, грибов, круп,		
	бобовых, макаронных		
	изделий;		
	-охлаждать и замораживать		
	готовые сложные горячие		
	блюда и гарниры с учетом		
	требований к безопасности		
	пищевых продуктов;		
	- хранить		
	свежеприготовленные,		
	-		
	охлажденные и		
	замороженные сложные		
	блюда и гарниры из		
	овощей, грибов, круп,		
	бобовых, макаронных		
	изделий;		
	- разогревать сложные		
	блюда и гарниры из		
	овощей, грибов, круп,		
	бобовых, макаронных		
	изделий с учетом		
	требований к безопасности		
	готовой продукции;		
	-выбирать контейнеры,		
	эстетично упаковывать на		
	вынос, для		
	транспортирования		
ведение	- рассчитывать стоимость,	- ассортимент и	
расчетов с	- вести учет реализованных	цены на сложные	
потребителями	горячих сложных блюд и	горячие блюда и	
_	1	•	
при отпуске	* *	гарниры из овощей,	
	грибов, круп, бобовых,	грибов, круп,	
вынос;	макаронных изделий	бобовых,	
взаимоде	сложного ассортимента;	макаронных	
	- пользоваться контрольно-	изделий	
потребителями	кассовыми машинами при	разнообразного	
при отпуске		ассортимента на	
продукции с	принимать оплату	день принятия	
прилавка/раздач	наличными деньгами;	платежей;	
И	принимать и оформлять;	- правила торговли;	
	<del></del>	<del>-</del>	

·			
	безналичные платежи;	- виды оплаты по	
	- составлять отчет по	платежам;	1
	платежам;	- виды и	1
	- поддерживать визуальный	характеристика	1
	контакт с потребителем;	контрольно-	1
	- владеть	кассовых машин;	
	профессиональной	- виды и правила	1
	терминологией;	осуществления	1
	- консультировать	кассовых операций;	1
	потребителей, оказывать им	- правила и порядок	
	помощь в выборе сложных	расчета	1
	горячих блюд и гарниров из	потребителей при	
	овощей, грибов, круп,	оплате наличными	1
	бобовых, макаронных	деньгами, при	1
	изделий;	безналичной форме	1
	- разрешать проблемы в	оплаты;	1
	рамках своей компетенции	- правила	1
		поведения, степень	1
		ответственности за	
		правильность	
		расчетов с	
		потребителями;	1
		- правила общения	1
		с потребителями;	1
		- базовый	1
		словарный запас на	
		иностранном языке;	
		- техника общения,	1
		ориентированная на	1
		потребителя	

# Спецификация 2.5

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
контроль за	контролировать	- ассортимент,	Зона горячего
подготовкой	наличие, хранение и	рецептуры,	цеха:
основных	расход запасов, продуктов	характеристика,	<u>Весоизмерительн</u>
продуктов и	на производстве,	требования к	ое оборудование:
дополнительных	- подбирать в	качеству горячих	весы настольные
ингредиентов	соответствии с	блюд из яиц,	электронные.
	технологическими	творога, сыра, муки	<u> Холодильное</u>
	требованиями,	сложного	оборудование:
	оценивать качество и	ассортимента, в том	шкаф
	безопасность основных	числе авторских,	холодильный,
	продуктов и	региональных,	шкаф
	дополнительных	– правила выбора,	морозильный,
	ингредиентов;	требования к	шкаф
	- сочетать основные	качеству основных	интенсивной
	продукты с	продуктов и	заморозки,
	дополнительными	дополнительных	охлаждаемый

ингредиентами для ингредиентов прилавок-витрина, создания гармоничных льдогениратор. ним, используемых блюд; ДЛЯ приготовления <u>Механическое</u> -выбирать, подготавливать горячих блюд из оборудование: пряности, приправы, яиц, творога, сыра, блендер сложного (гомогенизатор) спешии: муки -взвешивать, измерять ассортимента (ручной с продукты, входящие в учетом заказа; дополнительной состав горячих блюд из -виды, насадкой для яиц, творога, сыра, муки характеристика взбивания). сложного ассортимента в региональных слайсер, соответствии с видов сырья, куттер или бликсер (для рецептурой, продуктов; -осуществлять -нормы тонкого взаимозаменяемост измельчения взаимозаменяемость продуктов в соответствии и сырья и продуктов), с нормами закладки, продуктов; процессор особенностями заказа, кухонный, сезонностью; привод - использовать универсальный, региональные продукты планетарный для приготовления миксер. горячих блюд из яиц, Тепловое оборудование: творога, сыра, муки сложного ассортимента с Плиты учетом потребностей электрические или различных категорий с индукционном потребителей, видов и нагревом, печь форм обслуживания. пароконвекционная -выбирать, приготовление -ассортимент, , конвекционная комбинировать, рецептуры, методы сложных печь, растечный горячих блюд из использовать различные приготовления, шкаф, блинница яиц, методы приготовления характеристика, электрическая, сложных горячих блюд из требования к гриль яиц в соответствии с качеству блюд электрический, сложного саломандра, заказом, способом обслуживания; ассортимента из фритюрница, -изменять рецептуру, микроволновая выход порции в - правила их выбора печь. соответствии с с учетом Оборудование потребностей особенностями заказа, для упаковки, наличием сезонных видов различных оценки качества и категорий сырья, продуктов, безопасности региональными потребителей, пищевых особенностями; видов и форм продуктов: - варить яйца в скорлупе обслуживания, овоскоп, (до различной степени -кулинарных нитраттестер, готовности) и без; свойств основного машина для - готовить на пару; продукта; вакуумной - жарить основным - виды, назначение упаковки, способом и с добавлением и правила термоупаковщик других ингредиентов; безопасной Оборудование

эксплуатации

для мытья

- жарить на плоской

посуды: машина поверхности; оборудования, - жарить инвентаря посудомоечная. - фаршировать, запекать; инструментов; Вспомогательное -определять степень - нормы, правила оборудование готовности блюд из яиц; взаимозаменяемост : стол -доводить до вкуса; и свежих яиц и производственный -выбирать оборудование, яичного порошка с моечной ванной, производственный стеллаж инвентарь, посуду, передвижной, инструменты в моечная ванна соответствии со способом двухсекционная. приготовления; Инвентарь, приготовление -изменять рецептуру, - ассортимент, инструменты, горячих блюд из выход порции блюд из рецептуры, в кухонная посуда: характеристика, творога, сыра творога, сыра сложного функциональные требования к сложного ассортимента в емкости из ассортимента с соответствии с качеству блюд из нержавеющей творога, сыра стали для хранения vчетом особенностями заказа. потребностей региональными сложного и транспортировки, термобоксы различных особенностями; приготовления, в категорий - выбирать, том числе набор потребителей, комбинировать, разделочных досок авторских, видов и форм использовать различные региональных, (деревянных с маркировкой или обслуживания. • классификация методы приготовления из пластика с ПО блюд из творога, сыра в сыров соответствии с заказом, содержанию цветовой маркировкой для с учетом вида основного жира, каждой группы сырья, его кулинарных консистенции продуктов), созреванию, свойств: • классификацию подставка для - протирать и по разделочных досок, отпрессовывать творог творога термометр со вручную и содержанию механизированным жира, щупом, мерный стакан, способом; • основные венчик, кисть - формовать изделия из характеристики и творога; вкусовые силиконовая, - жарить, варить на пару, особенности миски (нержавеющая запекать изделия из региональных сыров, сталь), творога; сито, шенуа, • нарезать разные виды • требования к лопатки сыра тонкими ломтиками качеству различных и кусочками вручную и на видов сыров, (металлические, творога, силиконовые), слайсере; половник, соусник жарить сыр основным • правила хранения пинцет, щипцы способом; различных видов кулинарные, взбивать измельченный сыров и творога, набор ножей сыр в сырную массу; • традиционные и «поварская формовать из сырной современные тройка», массы шарики; варианты • панировать и жарить во мусат для заточки сочетаемости вина фритюре шарики из ножей, и фруктов с сыром,

сырной массы; • правила выбора корзины для • расплавлять сыр для творога и сыра органических и приготовления жидкого соответствии неорганических технологическими фондю; отходов обмакивать в жидкое требованиями Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; фондю из сыра гренки, блюдам, овощи и грибы; • основные сотейники 0.8л, варить измельченный предпочтения  $0.6\pi$ ,  $0.2\pi$ ; сыр на «водяной бане» с методы Набор сковород диаметром 24см, непрерывным приготовления помешиванием; блюд из творога 32см; гриль у различных сковорода, • производить холодное сыра народов мира, и горячее копчение сыра; расходные • особенности - жарить на плоской материалы: приготовления стрейч пленка поверхности; - жарить, запекать на блюд из творога, для пищевых гриле; сыра, продуктов -определять степень • варианты пакеты для готовности блюд из сочетания творога, вакуумного сыра другими аппарата, шпагат, творога, сыра; c -выбирать оборудование, ингредиентами для контейнеры производственный создания одноразовые для гармоничных блюд. инвентарь, посуду, пищевых инструменты в -виды, назначение и продуктов, соответствии со способом правила безопасной перчатки эксплуатации приготовления силиконовые оборудования, посуда для инвентаря презентации: инструментов; тарелки глубокие, -правила тарелки глубокие взаимозаменяемост (шляпа), тарелки и продуктов; плоские диаметром • актуальные 24см, 32см, блюдо направления в прямоугольное, приготовлении и соусники. Зона оплаты завершении приготовления готовой продукции: блюд из творога и Программное сыра с учетом обеспечение Rзаказа и Keeper, кассовый региональных аппарат, терминал особенностей. безналичной оплаты приготовление -выбирать, применять -основные горячих блюд комбинировать различные характеристики способы приготовления сложной муки, используемой технологии из горячих блюд, для приготовления кулинарных изделий из муки мучных блюд из муки в соответствии с разных видов муки. заказом: замеса, • требования к расстойки, качеству основных порционирования, продуктов и раскатывания, дополнительных

- раскатывания/растягивани я теста; формовки изделий, отделки изделий, выпечки в форме, выпечки на листах, выпечки на сковороде,
- готовить мучные блюда из разных видов муки и сложных изделий из теста: блинов гречневых, пшенных, овсяных, рисовых, сдобных; блинов на пшенной каше; блинов гурьевских; пирога блинчатого; блинницы: курника ИЗ сдобного пресного теста и пресного слоеного теста; рыбника сдобного пресного теста и пресного слоеного теста; хачапури; листовых (больших праздничных) пирогов; мелкоштучных изделий из теста фаршами И сладкими начинками различной формы; штруделей фаршами И сладкими начинками.
- владеть техникой изготовления украшений для больших праздничных пирогов, охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; подготавливать продукты для пиццы; раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;
- жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; жарить в большом количестве жира; жарить после

- ингредиентов к ним, используемых для приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста.
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных блюд сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных,
- методы приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста в соответствии с заказом. •

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста с учетом требований техники безопасности предварительного отваривания изделий из теста; соблюдать режим выпечки сложных изделий из теста (время, температура, влажность), • использовать органолептические способы определения степени готовности и качества мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста, - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.

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

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

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

замороженные блюда, муки сложного полуфабрикаты для них с ассортимента; учетом требований по -требования к безопасности готовой безопасности хранения горячих продукции; - разогревать охлажденные блюд из яиц, и замороженные блюда, творога, сыра, муки кулинарные изделия с сложного учетом требований к ассортимента; безопасности готовой -правила продукции; маркирования - выбирать контейнеры, упакованных эстетично упаковывать на горячих блюд из вынос, для яиц, творога, сыра, транспортирования в муки сложного соответствии с заказом ассортимента, -правила заполнения этикеток - рассчитывать стоимость, -ассортимент и ведение расчетов с - вести учет цены на горячих потребителями реализованных горячих блюд из яиц, отпуске блюд из яиц, творога, творога, сыра, муки при продукции на сыра, муки сложного сложного вынос; ассортимента; ассортимента на взаимоде - пользоваться день принятия йствие контрольно-кассовыми платежей: потребителями машинами при - правила торговли; отпуске оформлении платежей; при - виды оплаты по принимать оплату продукции платежам; прилавка/раздач наличными деньгами; виды и принимать и оформлять; характеристика безналичные платежи; контрольно-- составлять отчет по кассовых машин; - виды и правила платежам; осуществления -поддерживать визуальный контакт с кассовых операций; потребителем; - правила и порядок -владеть расчета потребителей при профессиональной терминологией; оплате наличными -консультировать деньгами, при потребителей, оказывать безналичной форме им помощь в выборе оплаты; горячих блюд из яиц, - правила творога, сыра, муки поведения, степень сложного ассортимента; ответственности за -разрешать проблемы в правильность рамках своей компетенции расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями;

	- базовый	
	словарный запас на	
	иностранном языке;	
	- техника общения,	
	ориентированная на	
	потребителя	

# Спецификация 2.6

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

Действия	умения Умения	Знания	Ресурсы
контроль за	- контролировать	- ассортимент,	Зона
подготовкой	наличие, хранение и	рецептуры,	приготовления
основных	расход запасов,	характеристика,	горячих блюд из
продуктов и	продуктов на	требования к качеству	рыбы, нерыбного
дополнительных	производстве,	блюд из рыбы и	водного сырья
ингредиентов	-подбирать в	нерыбного сырья	Весоизмерительн
	соответствии с	сложного	ое оборудование:
	технологическими	ассортимента, в том	весы настольные
	требованиями, оценивать	числе авторских,	электронные.
	качество и безопасность	региональных,	<u> Холодильное</u>
	рыбы, нерыбного	правила выбора	оборудование:
	водного сырья и	-основных продуктов и	шкаф
	дополнительных	дополнительных	холодильный,
	ингредиентов к ним в	ингредиентов с учетом	шкаф
	соответствии с заказом;	их сочетаемости,	морозильный,
	-организовывать их	взаимозаменяемости;	шкаф
	хранение в процессе	- виды, характеристика	интенсивной
	приготовления горячих	региональных видов	заморозки,
	блюд сложного	сырья, продуктов;	охлаждаемый
	ассортимента из рыбы,	нормы,	прилавок-витрина,
	нерыбного водного	-взаимозаменяемости	льдогениратор.
	сырья;	сырья и продуктов;	<u>Механическое</u>
	- выбирать,		оборудование:
	подготавливать		блендер
	пряности, приправы,		(гомогенизатор)
	специи;		(ручной с
	-взвешивать, измерять		дополнительной
	продукты, входящие в		насадкой для
	состав горячих блюд в		взбивания),
	соответствии с		слайсер,
	рецептурой;		куттер или
	- осуществлять		бликсер (для
	взаимозаменяемость		тонкого
	продуктов в		измельчения
	соответствии с нормами		продуктов),
	закладки, особенностями		процессор
	заказа;		кухонный,
	-использовать		привод
	региональные продукты		универсальный,
	для приготовления		планетарный

	<u></u>		
	горячих блюд из рыбы,		миксер.
	нерыбного водного		<u>Тепловое</u>
	сырья сложного		<u>оборудование</u>
	ассортимента		<u>:</u> Плиты
приготовление	- изменять рецептуру,	- методы	электрические или с
горячих блюд из	выход порции блюд из	приготовления горячих	индукционном
рыбы, нерыбного	рыбы, нерыбного	блюд из рыбы,	нагревом, печь
водного сырья	водного сырья в	нерыбного водного	пароконвекционная,
сложного	соответствии с заказом,	сырья, в том числе	конвекционная
ассортимента	наличием сезонных	региональных и	печь, вок
	видов сырья, продуктов,	авторских, правила их	сковорода, гриль
	региональными	выбора в соответствии	электрический,
	особенностями;	с заказом, кулинарных	саломандра,
	- выбирать, применять	свойств рыбы и	фритюрница,
	комбинировать	нерыбного водного	микроволновая
	различные способы	сырья;	печь.
	приготовления горячих	-виды, назначение и	<u>Оборудование</u>
	блюд из рыбы,	правила безопасной	для упаковки,
	нерыбного водного	эксплуатации	оценки качества и
	сырья в соответствии с	оборудования,	безопасности
	заказом, способом	инвентаря	пищевых
	обслуживания:	инструментов;	продуктов:
	- варить рыбу	-требования к	овоскоп,
	порционными кусками в	качеству, температура	нитраттестер,
	воде или в молоке;	подачи горячих блюд	машина для
	- готовить на пару;	из рыбы, нерыбного	вакуумной
	- припускать рыбу	водного сырья, в том	упаковки,
	порционными кусками,	числе региональных и	термоупаковщик
	изделия из рыбной	авторских;	Оборудование
	котлетной массы в воде,	- органолептические	для мытья посуды:
	бульоне;	способы определения	машина
	- жарить порционные	готовности;	посудомоечная.
	куски рыбы, рыбу	-ассортимент	Вспомогательное
	целиком, изделия из	пряностей, приправ,	оборудование:
	рыбной котлетной массы	используемых при	стол
	основным способом, во	приготовлении	производственный
	фритюре;	горячих блюд из рыбы,	с моечной ванной,
	- жарить порционные	нерыбного водного	стеллаж
	куски рыбы, рыбу	сырья, их сочетаемость	передвижной,
	целиком, изделия из	с основными	моечная ванна
	рыбной котлетной и	продуктами;	двухсекционная.
	кнельной массы на	- нормы	<u>Инвентарь,</u>
	решетке гриля и плоской	взаимозаменяемости	<u>инструменты,</u>
	поверхности;		1.7
	- фаршировать, тушить,	основного сырья и	кухонная посуда: функциональные
	запекать с гарниром и	дополнительных ингредиентов с учетом	функциональные емкости из
	без;	сезонности,	нержавеющей стали
	*	· ·	для хранения и
	- варить креветок, раков, гребешков, филе	региональных особенностей	
	-	OCOUCHHOC1CN	транспортировки, термобоксы
	кальмаров, морскую		набор
	капусту в воде и других		разделочных досок
	жидкостях;		разделочных досок

- бланшировать и (деревянных с отваривать мясо крабов; маркеровкой или -припускать мидий в из пластика с небольшом количестве цветовой жидкости и собственном маркеровкой для каждой группы соку; -жарить кальмаров, продуктов), креветок, мидий на подставка для решетке гриля, разделочных досок, основным способом, в термометр со большом количестве щупом, мерный стакан, - комбинировать венчик, кисть различные способы силиконовая, приготовления рыбы и миски нерыбных (нержавеющая морепродуктов, сталь), -определять степень сито, шенуа, готовности сложных лопатки горячих блюд из рыбы, (металлические, нерыбного водного силиконовые), сырья; половник, -доводить до вкуса; пинцет, шипцы -выбирать оборудование, кулинарные, производственный набор ножей инвентарь, посуду, «поварская тройка», инструменты в мусат для заточки соответствии со ножей, способом корзины для приготовления; органических и хранение, отпуск -проверять качество -техника неорганических горячих блюд из готовых горячих блюд из порционирования, отходов рыбы, нерыбного рыбы, нерыбного варианты оформления Набор кастрюль водного сырья водного сырья перед горячих блюд из рыбы, 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сложного отпуском, упаковкой на нерыбного водного сотейники 0.8л. вынос; сырья сложного  $0.6\pi, 0.2\pi;$ ассортимента порционировать, Набор сковород ассортимента для сервировать и оформлять диаметром 24см, подачи в соответствии горячие блюда из рыбы, с заказом: 32см; гриль сковорода, нерыбного водного -виды, назначение сырья для подачи с посуды для подачи, расходные учетом рационального термосов, контейнеров материалы: использования ресурсов, для отпуска на вынос стрейч пленка для соблюдением горячих блюд из рыбы, пищевых продуктов требований по нерыбного водного пакеты для безопасности готовой сырья сложного вакуумного продукции; ассортимента, в том аппарата, шпагат, -соблюдать выход при числе региональных; контейнеры порционировании в -методы сервировки и одноразовые для соответствии с заказом; подачи, температура пишевых подачи горячих блюд - выдерживать продуктов, температуру подачи из рыбы, нерыбного перчатки

горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; -охлаждать и замораживать готовые горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья; -разогревать блюда из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

водного сырья сложного ассортимента; -правила разогревания, -правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, - правила заполнения этикеток

силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные, соусники. Зона оплаты

Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R-Кеерег, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

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

-рассчитывать стоимость, отпуске -вести учет на реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать

-ассортимент и цены на горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на день, -принятия платежей; -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

потребителей, оказывать	правильность расчетов	
им помощь в выборе	с потребителями;	
горячих блюд из рыбы,	-правила общения с	
нерыбного водного	потребителями;	
сырья;	-базовый словарный	
-разрешать проблемы в	запас на иностранном	
рамках своей	языке;	
компетенции	-техника общения,	
	ориентированная на	
	потребителя	

### Спецификация 2.7

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
контроль за	-подбирать в	- ассортимент,	Зона
подготовкой	соответствии с	рецептуры,	приготовления
основных	технологическими	характеристика,	горячих блюд из
продуктов и	требованиями, оценивать	требования к	мяса, домашней
дополнительных	качество и безопасность	качеству горячих	птицы, дичи и
ингредиентов	горячих блюд,	блюд, кулинарных	кролика
	кулинарных изделий,	изделий, закусок из	<u>Весоизмерительное</u>
	закусок из мяса,	мяса, домашней	оборудование:
	домашней птицы, дичи и	птицы, дичи и	весы настольные
	кролика сложного	кролика сложного	электронные.
	ассортимента и	ассортимента, в том	<u>Холодильное</u>
	дополнительных	числе авторских,	оборудование:
	ингредиентов к ним;	региональных,	шкаф
	-организовывать их	-правила выбора	холодильный,
	хранение в процессе	основных продуктов	шкаф
	приготовления горячих	и дополнительных	морозильный,
	блюд, кулинарных	ингредиентов с	шкаф
	изделий, закусок мяса,	учетом их	интенсивной
	домашней птицы, дичи.	сочетаемости,	заморозки,
	кролика;	взаимозаменяемости;	охлаждаемый
	-выбирать,	- характеристика	прилавок-витрина,
	подготавливать	региональных видов	льдогениратор.
	пряности, приправы,	сырья, продуктов;	<u>Механическое</u>
	специи;	-нормы	оборудование:
	-взвешивать, измерять	взаимозаменяемости	блендер
	продукты, входящие в	сырья и продуктов;	(гомогенизатор)
	состав горячих блюд,		(ручной с
	кулинарных изделий,		дополнительной
	закусок в соответствии с		насадкой для
	рецептурой;		взбивания),
	-осуществлять		слайсер,
	взаимозаменяемость		куттер или
	продуктов в		бликсер (для
	соответствии с нормами		тонкого
	закладки, особенностями		измельчения
	заказа;		продуктов),

-использовать процессор кухонный, региональные продукты для приготовления привод горячих блюд, универсальный. кулинарных изделий, Тепловое закусок из мяса, оборудование: домашней птицы, дичи, Плиты кролика сложного электрические или с ассортимента индукционном приготовление выбирать, применять -традиционные и нагревом, печь горячих блюд, комбинировать современные методы пароконвекционная, кулинарных различные способы приготовления конвекционная изделий, закусок приготовления горячих горячих блюд из печь, вок из мяса, мясных блюд, кулинарных мяса, домашней сковорода, гриль электрический, продуктов, изделий, закусок из мяса, птицы, дичи, кролика, правила их саломандра, домашней домашней птицы, дичи, птицы, дичи, кролика в соответствии с выбора с учетом фритюрница, микроволновая кролика заказом, их вида и заказа, кулинарных свойств продуктов; печь. кулинарных свойств: - варить мясо, мясные -виды, назначение и Оборудование для продукты, правила безопасной упаковки, оценки подготовленные тушки эксплуатации качества и домашней птицы, дичи оборудования, безопасности основным способом, инвентаря пищевых методом сю-вид; инструментов; продуктов: -органолептические - варить изделия из овоскоп, мясной котлетной массы. способы нитраттестер, котлетной массы из определения машина для готовности; домашней птицы на вакуумной пару; -ассортимент упаковки, - припускать мясо, пряностей, приправ, термоупаковщик мясные продукты, птицу используемых при Оборудование для порционными кусками, приготовлении мытья посуды: изделия из котлетной горячих блюд, машина массы в небольшом кулинарных изделий, посудомоечная. количестве жидкости и закусок из мяса, **Вспомогательное** оборудование: на пару; мясных продуктов, стол - жарить мясо крупным домашней птицы, куском, подготовленные дичи, кролика, их производственный с моечной ванной, сочетаемость с тушки птицы, дичи, кролика целиком; основными стеллаж - жарить порционные продуктами; передвижной, моечная ванна куски мяса, мясных -нормы продуктов, домашней взаимозаменяемости двухсекционная. птицы, дичи, кролика, основного сырья и Инвентарь, изделия из котлетной дополнительных инструменты, кухонная посуда: массы основным ингредиентов с способом, во фритюре; учетом сезонности, функциональные емкости из - жарить порционные региональных особенностей нержавеющей стали куски мяса, мясных для хранения и продуктов, домашней транспортировки, птицы, дичи, кролика,

термобоксы изделия из котлетной, натуральной рублей набор массы на решетке гриля разделочных досок и плоской поверхности; (деревянных с маркеровкой или - жарить мясо, домашнюю птицу, из пластика с кролика мелкими цветовой маркеровкой для кусками; - жарить пластованные каждой группы тушки птицы под продуктов), прессом; подставка для -жарить на шпажках, на разделочных досок, вертеле на огнем, на термометр со гриле; щупом, - тушить мясо крупным, мерный стакан, порционным и мелкими венчик, кисть кусками гарниром и без; силиконовая, - запекать мясо, мясные миски продукты, домашнюю (нержавеющая птицу, дичь, кролика в сталь), сыром виде и после сито, шенуа, предварительной варки, лопатки тушения, обжаривания с (металлические. гарниром, соусом и без; силиконовые), - бланшировать, половник, отваривать мясные пинцет, щипцы продукты; кулинарные, -определять степень набор ножей готовности горячих «поварская тройка», блюд, кулинарных мусат для заточки изделий, закусок из мяса, ножей, мясных продуктов, корзины для домашней птицы, дичи, органических и кролика; неорганических - доводить до вкуса; отходов -выбирать оборудование, Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; производственный сотейники 0.8л, инвентарь, посуду,  $0.6\pi, 0.2\pi;$ инструменты в Набор сковород соответствии со диаметром 24см, способом приготовления хранение, отпуск -проверять качество 32см; гриль -техника горячих блюд, готовых горячих блюд, порционирования, сковорода, кулинарных кулинарных изделий, варианты расходные изделий, закусок закусок из мяса, оформления горячих материалы: из мяса, мясных домашней птицы, дичи, блюд, кулинарных стрейч пленка для продуктов, кролика перед отпуском, изделий, закусок из пищевых продуктов ломашней упаковкой на вынос; мяса, мясных пакеты для птицы, дичи, - порционировать, продуктов, вакуумного сервировать и оформлять аппарата, шпагат, кролика домашней птицы, горячие блюда, дичи, кролика контейнеры сложного кулинарные изделия, сложного одноразовые для ассортимента

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

ассортимента для подачи, в том числе региональных и авторских; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика ассортимента, в том числе региональных; -методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с заказом: -правила разогревания, охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; -правила

маркирования

пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные, соусники. Зона оплаты

зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R-Кеерег, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

		упакованных блюд	
		из мяса, домашней	
		птицы, дичи,	
		кролика, правила	
	4.000	заполнения этикеток	
ведение расчетов	-рассчитывать	-ассортимент и цены	
с потребителями	стоимость,	на горячие блюда из	
при отпуске	_	мяса, домашней	
1	реализованных горячих	птицы, дичи,	
вынос;	блюд из мяса, домашней	кролика сложного	
взаимодействие с	птицы, дичи, кролика	ассортимента на	
потребителями	сложного ассортимента в	день принятия	
при отпуске	соответствии с заказом;	платежей;	
продукции с	-пользоваться	-правила торговли;	
прилавка/раздачи	контрольно-кассовыми	виды оплаты по	
	машинами при	платежам;	
	оформлении платежей;	виды и	
	-принимать оплату	характеристика	
	наличными деньгами;	контрольно-	
	принимать и оформлять;	кассовых машин;	
	безналичные платежи;	виды и правила	
	-составлять отчет по	осуществления	
	платежам;	кассовых операций;	
	-поддерживать	-правила и порядок	
	визуальный контакт с	расчета	
	потребителем;	потребителей при	
	-владеть	оплате наличными	
	профессиональной	деньгами, при	
	терминологией;	безналичной форме	
	-консультировать	оплаты;	
	потребителей, оказывать	-правила поведения,	
	им помощь в выборе	степень	
	горячих блюд из мяса,	ответственности за	
	домашней птицы, дичи,	правильность	
	кролика;	расчетов с	
	-разрешать проблемы в	потребителями;	
	рамках своей	-правила общения с	
	компетенции	потребителями;	
	,	-базовый словарный	
		запас на	
		иностранном языке;	
		-техника общения,	
		ориентированная на	
		потребителя	
L		потресптели	

# Спецификация 2.8

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Поиск, выбор и	-проводить анализ	-наиболее	Персональные
использование	профиля и концепции	популярные в регионе	компьютеры по

информации в организации питания, традиционные и количеству обучающихся с области разработки, ее ценовой и современные ассортиментной адаптации рецептур выходом в технологии горячих блюд, политики. приготовления Интернет и кулинарных -проводить анализ ежедневных и лицензионным изделий, закусок, в потребительских праздничных блюд программным том числе предпочтений, (холодных и горячих) обеспечением. авторских, рецептур с использованием брендовых, конкурирующих и разнообразных продуктов. региональных с наиболее популярных учетом организаций питания в -новые потребностей различных сегментах высокотехнологичные различных ресторанного бизнеса; продукты, категорий -проводить анализ используемые для потребителей приготовления блюд возможностей и современные организации питания в области применения способы их хранения: сложных, непрерывный холод, шоковое охлаждение инновационных метолов и заморозка, жидкий приготовления, азот, дозревание овощей и фруктов, -использования консервирование и новейших видов оборудования, новых прочее; видов сырья и -новые методы продуктов, приготовления блюд: использование низких региональных видов сырья и продуктов: температур, технического приготовление в оснащения, вакууме и прочее; квалификации поваров -современное Определение выхода технологическое порции форме, методу оборудование, и способу позволяющее обслуживания применять новые Определение технологии соответствия приготовления блюд; оформления способу -принципы подачи сочетаемости Разработка, -подбирать тип и Учебная кухня основного продукта, адаптация рецептур количество продуктов соуса и гарнира в ресторана: горячих блюд, пряностей и приправ классическом кулинарных для создания горячих исполнении; изделий, закусок, в блюд, кулинарных -особенности том числе изделий, закусок, в праздничных и авторских, том числе авторских, ежедневных брендовых, брендовых, презентаций блюд; региональных с региональных; -теория -подбирать цветовую учетом совместимости потребностей гамму продуктов и продуктов; различных соблюдать баланс -теория кулинарного категорий жира, соли, сахара, декора;

#### потребителей

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

-способы и приемы декорирования тарелки для подачи блюда: -художественные и артистические приемы, используемые при создании съедобных украшений; -особенности вкуса и аромата местных и привозных пряностей; -принципы подбора пряностей и приправ к разным продуктам и блюдам; -варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами; -потребительские параметры блюда и их связь с эстетическими свойствами блюда; - принципы создания образа блюда; - примеры разработки рецептур порционных и банкетных блюд (подбор продуктов и пряностей, соуса и гарнира, создание цветовой гаммы, вкуса и консистенции). - примеры приготовления и подачи холодных и горячих закусок на оншкеи декорированных тарелках; -примеры подбора вин, крепких алкогольных напитков и пива к новым блюдам;

- современная

		ресторанная посуда, назначение; -принципы организации проработки рецептур; -влияние концепции и	
		ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры блюда; -современные тенденции в области	
		ресторанной моды на блюда	
Ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных. Разработка документации на новые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, в том числе авторские, брендовые, региональные	- рассчитывать цену на разработанное блюдо; - рассчитывать энергетическую ценность блюда; - изменять закладку продуктов в рецептурах блюд, кулинарных изделий с учетом замены сырья, продуктов, в том числе на сезонные, региональные; - осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода блюд, кулинарных изделий; - рассчитывать выход блюд, кулинарных изделий; - рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости; - проводить расчеты в программе excel; - составлять понятные и привлекательные описания блюд; -предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с	- рекомендации по разработке рецептур блюд и кулинарных изделий; - системы ценообразования на блюда; -факторы, влияющие на цену блюд; - методы расчета стоимости различных видов кулинарной продукции в организации питания; -методы расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - методы расчета выхода блюд, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рекомендации по оформлению рецептур блюд; - правила проведения расчетов в программе ехсеl.	Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.
Презентация новых	приготовлением блюд представлять	- способы	Посуда для

		T
	=	презентации:
		Сервировочный
тенциальным	блюдам в меню;	стол.
клиентам;	- правила общения с	Обеденный стол,
- выбирать формы и		скатерть,
методы презентации	- базовый словарный	салфетки, посуда
блюда;	запас на иностранном	и столовые
- взаимодействовать с	языке;	приборы для
потребителем в целях	- техника общения,	сервировки
презентации новых	ориентированная на	стола,
блюд меню;	потребителя	блюда
- владеть		различного
профессиональной		диаметра для
терминологией;		порционной
- консультировать		подачи,
потребителей,		щипцы
объяснять достоинства		универсальные.
новых рецептур		
- анализировать спрос	- тенденции	
на новые блюда;	ресторанной моды в	
- использовать	области меню и блюд;	
различные способы	- методы	
совершенствования	совершенствования	
рецептуры: изменения	рецептур;	
оформления,	- примеры успешных	
изменения выходы,	блюд, приемлемых с	
изменения пропорции	кулинарной и	
основного продукта и	коммерческой точек	
гарнира и соуса,	зрения, ресторанов с	
замена в рецептуре	разной ценовой	
сырья, продуктов на	категорией и типом	
сезонные,	кухни в регионе	
региональные с целью		
удешевления		
стоимости и т.д.		
	клиентам; - выбирать формы и методы презентации блюда; - взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептур анализировать спрос на новые блюда; - использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения оформления, изменения пропорции основного продукта и гарнира и соуса, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления	внимания гостей к блюдам в меню; - выбирать формы и методы презентации блюда; - взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню; - владеть профессиональной герминологией; - консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептур - анализировать спрос на новые блюда; - использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения пропорции основного продукта и гарнира и соуса, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления

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

### Спецификация 3.1

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Ресурсное	- оценить наличие		Зона приготовления
обеспечение	ресурсов;		холодных закусок:
выполнения заданий	- составить заявку и	безопасности и	<u>Весоизмерительное</u>
в соответствии с	обеспечить получение	производственной	оборудование:
заказами, планом	продуктов,	санитарии в	весы настольные
работы	полуфабрикатов на	организации	электронные.
	производство по количеству и качеству	питания;	<u>Холодильное</u>

Г			
	в соответствии с	виды, назначение,	оборудование:
	потребностями и имеющимися	правила безопасной	шкаф холодильный,
	условиями хранения;	эксплуатации	шкаф морозильный,
	-оценить качество и	технологического	шкаф интенсивной
	безопасность сырья,	оборудования,	заморозки,
	_	производственного	охлаждаемый
	продуктов,	инвентаря,	прилавок-витрина,
D	материалов	инструментов,	льдогениратор.
Распределение	-распределить	весоизмерительных	Механическое
заданий и	задания между	приборов, посуды и	оборудование:
проведение	подчиненными в	правила ухода за	блендер
инструктажа на	соответствии с их	ними;	(гомогенизатор)
рабочем месте	квалификацией;	организация работ	(ручной с
повара	- объяснять правила	на участке (в зоне)	дополнительной
	и демонстрировать		
	приемы безопасной	поприготовлению	насадкой для
	эксплуатации	холодных блюд,	взбивания),
	производственного	кулинарных	хлеборезка
	инвентаря и	изделий, закусок;	слайсер,
	технологического	последовательность	куттер или бликсер
	оборудования;	выполнения	(для тонкого
		технологических	измельчения
	- разъяснять	операций,	продуктов),
	ответственность за	современные методы	соковыжималка,
	несоблюдение	приготовления	соковыжималка для
	санитарно-	холодных блюд,	цитрусовых,
	гигиенических	кулинарных	процессор
	требований, техники	изделий, закусок;	кухонный,
	безопасности,	регламенты,	привод
	пожарной	стандарты, в том	· ·
	безопасности в	числе система	
	процессе работы;		
	- демонстрировать	анализа, оценки и	оборудование:
	приемы	управления	Плиты
	рационального	опасными	электрические или с
	размещения	факторами (система	•
	оборудования на	НАССР) и	нагревом,
	рабочем месте повара;	нормативно-	микроволновая печь.
Организация	- контролировать	техническая	Оборудование для
подготовки рабочих	выбор и	документация,	упаковки, оценки
мест, оборудования,	рациональное	используемая при	качества и
сырья, материалов	размещение на	приготовлении	безопасности
для приготовления	рабочем месте	холодных блюд,	пищевых продуктов:
холодных блюд,	оборудования,	кулинарных	овоскоп,
кулинарных	инвентаря, посуды,	изделий, закусок;	нитраттестер,
изделий, закусок	сырья, материалов в	Возможные	машина для
сложного	соответствии с	последствия	вакуумной
	видом работ;	нарушения санитарии	упаковки,
ассортимента в	- обеспечивать	и гигиены;	<i>y</i> <del></del> 7
соответствии с			термоупаковщик
заданиями	выполнение работы	требования к личной	Оборудование для
	бригады поваров в	гигиене персонала	
	соответствии с	при подготовке	мытья посуды:
	инструкциями и	производственного	машина
I	регламентами,	инвентаря и кухонной	посудомоечная.

посуды; Вспомогательное

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

стандартами

подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты

3a соблюдением санитарных требований работниками бригады; - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

правила безопасного чистяших хранения моющих дезинфицирующих средств, предназначенных последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; сроки, условия, способы хранения блюд, холодных кулинарных изделий, закусок

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, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л,  $0.2\pi;$ Набор сковород диаметром 24см,

	32см; гриль
	сковорода,
	расходные
	материалы: стрейч
	пленка для
	пищевых продуктов
	пакеты для
	вакуумного
	аппарата, шпагат,
	контейнеры
	одноразовые для
	пищевых
	продуктов, перчатки
	силиконовые

### Спецификация 3.2

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Контроль за	-контролировать	-правила выбора	Зона горячего
подготовкой	наличие, хранение и	основных продуктов и	цеха:
основных	расход запасов,	дополнительных	<u>Весоизмерительн</u>
продуктов и	продуктов на	ингредиентов с	ое оборудование:
дополнительных	производстве,	учетом их	весы настольные
ингредиентов	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов, заправок; -организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;	учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	весы настольные  электронные. <u>Холодильное</u> оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, льдогениратор. <u>Механическое</u> оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),
	-выбирать,		соковыжималка,
	подготавливать		соковыжималка
	пряности, приправы,		для цитрусовых,

специи;

-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой и заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок

Тепловое оборудование: микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование:

стол

производственный

приготовление холодных соусов и заправок с учетом заказа, форм обслуживания

выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления холодных соусов и заправок в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять рецептуру холодных соусов и заправок в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; использовать методы приготовления холодных соусов и заправок: - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить соус майонез и его производные: - создавать цветовые оттенки и вкус холодных соусов; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; -охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты coycob; -

рационально

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

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 шветовой маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (силиконовые), набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л,  $0.6\pi, 0.2\pi;$ расходные материалы: стрейч пленка

для пищевых

соусов, соусных

	использовать продукты,	пакеты для
	соусные полуфабрикаты;	вакуумного
	изменять закладку	аппарата,
	продуктов в	контейнеры
	соответствии с	одноразовые для
	изменением выхода	пищевых
	coyca;	продуктов,
	- определять	перчатки
	органолептическим	силиконовые
	способом правильность	•
	приготовления и	
	готовность их для	
	использования	
L		

Опганизания	HNODON GMI TAOTTO GMD O	_TAVIIIV9
Организация	-проверять качество	-техника
хранения соусов,	готовых холодных соусов	порционирования,
порционирование	и заправок перед	варианты подачи
соусов на раздаче	отпуском их на раздачу; -порционировать, соусы с	соусов;
	применением мерного	-виды, назначение
	инвентаря, дозаторов, с	посуды для подачи,
	соблюдением требований	термосов,
	по безопасности готовой	контейнеров для
	продукции;	отпуска на вынос
	соблюдать выход соусов	соусов;
	при порционировании;	-методы сервировки и
	-выдерживать температуру подачи;	подачи соусов на стол;
	хранить	способы оформления
	свежеприготовленные	тарелки соусами;
	соусы с учетом	-температура подачи
	требований к	соусов;
	безопасности готовой	-правила
	продукции;	хранения готовых
	-выбирать контейнеры,	-
	эстетично упаковывать	COYCOB;
	соусы для	-требования к
	транспортирования;	безопасности
	творчески оформлять	хранения готовых
	соусами тарелку с	соусов;
	холодными блюдами	-правила
		маркирования
		упакованных соусов,
		правила заполнения
		этикеток

# Спецификация 3.3

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
контроль за	- контролировать	-правила выбора	Зона холодного
подготовкой	наличие, хранение и	основных продуктов	цеха:
основных	расход запасов, продуктов	и дополнительных	<u>Весоизмерительн</u>
продуктов и	на производстве,	ингредиентов с	ое оборудование:
дополнительных	-подбирать в	учетом их	весы настольные
ингредиентов для	соответствии с	сочетаемости,	электронные.
приготовления	технологическими	взаимозаменяемости;	<u> Холодильное</u>
салатов сложного	требованиями,	- критерии оценки	оборудование:
ассортимента с	оценивать качество и	качества основных	шкаф
учетом	безопасности основных	продуктов и	холодильный,
потребностей	продуктов и	дополнительных	шкаф
различных	дополнительных	ингредиентов для	морозильный,

	Ī	Ī	1
категорий		приготовления	шкаф
потребителей,	-организовывать их	салатов сложного	интенсивной
видов и форм	хранение в процессе	ассортимента;	заморозки,
обслуживания	приготовления салатов; -сочетать основные	виды,	охлаждаемый

-характеристика продукты с прилавок-витрина, региональных видов дополнительными льдогениратор. ингредиентами для сырья, продуктов; Механическое создания гармоничных -нормы оборудование: блюд: взаимозаменяемости блендер -взвешивать, измерять сырья и продуктов; (гомогенизатор) продукты, входящие в (ручной с состав салатов в дополнительной соответствии с насадкой для рецептурой, в том числе взбивания), авторских, слайсер, региональных; куттер или -осуществлять бликсер (для взаимозаменяемость тонкого продуктов в измельчения соответствии с нормами продуктов), закладки, центрифуга для особенностями заказа, сушки листовых сезонностью: салатов использовать Тепловое региональные продукты оборудование: для приготовления Плиты салатов сложного электрические или ассортимента с индукционном приготовление выбирать, применять -методы нагревом, салатов сложного комбинировать приготовления микроволновая ассортимента различные способы салатов сложного печь. приготовления салатов с ассортимента, Оборудование учетом типа питания, правила их выбора с для упаковки, вида и кулинарных учетом заказа, оценки качества и свойств используемых кулинарных свойств безопасности продуктов; продуктов: пищевых - нарезать свежие и -виды, назначение и продуктов: правила безопасной вареные овощи, свежие овоскоп, фрукты вручную и эксплуатации нитраттестер, механическим оборудования, машина для способом: инвентаря вакуумной - замачивать сушеную инструментов; упаковки, морскую капусту для - ассортимент, термоупаковщик набухания; рецептуры, Оборудование - нарезать, измельчать характеристика, для мытья посуды: мясные и рыбные требования к качеству машина салатов сложного продукты; посудомоечная. приготовления, в том - выбирать, числе авторских, **Вспомогательное** подготавливать региональных, оборудование: салатные заправки на -ассортимент стол основе растительного пряностей, приправ, производственный масла, уксуса, майонеза, используемых при с моечной сметаны и других приготовлении ванной, стеллаж кисломолочных салатных заправок, передвижной, продуктов; их сочетаемость с моечная ванна - прослаивать основными

	Хранение, отпуск салатов сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных	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	подачи; -виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; -методы сервировки и подачи, температура подачи салатов сложного ассортимента; -правила хранения салатов сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных салатов, правила заполнения этикеток - ассортимент салатов сложного	венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических 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,
--	--	---	--	--

потребителями	стоимость,	ассортимента на	контейнеры
при отпуске	_	день, в том числе	одноразовые
продукции на	реализованных салатов	авторских,	для пищевых
вынос;	сложного ассортимента,	региональных,	продуктов,
взаимодейс	в том числе авторских,	правила торговли; -виды оплаты по	перчатки
твие с	региональных;	платежам; виды и	силиконовые
потребителями	-пользоваться	характеристика	посуда для
при отпуске	контрольно-кассовыми		презентации:
продукции с	машинами при	контрольно-	тарелки глубокие
прилавка/раздачи	оформлении платежей;	кассовых машин;	(шляпа), тарелки
	принимать оплату	виды и правила	плоские диаметром
	наличными деньгами;	осуществления кассовых операций;	24см, 32см, блюда
	принимать и оформлять;	правила и порядок	прямоугольные.
	безналичные платежи;	расчета потребителей	<u>Зона оплаты</u>
	составлять отчет по	при оплате наличными	<u>готовой</u>
	платежам;	деньгами, при	продукции:
	поддерживать	безналичной форме	Программное
	визуальный контакт с	оплаты;	обеспечение R-
	потребителем;	правила поведения,	Keeper, кассовый
	-владеть	степень	аппарат, терминал
	профессиональной	ответственности за	безналичной
	терминологией;	правильность	оплаты
	-консультировать	расчетов с	
	потребителей,	потребителями; -	
	оказывать им помощь в	правила общения с	
	выборе салатов;	потребителями; -	
	- разрешать проблемы в	базовый словарный	
	рамках своей	запас на	
	компетенции	иностранном языке;	
	•	-техника общения,	
		ориентированная на	
		потребителя	

## Спецификация 3.4

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Контролировать	- контролировать	-правила выбора	Зона холодного
подготовку	наличие, хранение и	основных продуктов	цеха:
основных	расход запасов, продуктов	и дополнительных	<u>Весоизмерительн</u>
продуктов и	на производстве,	ингредиентов с	ое оборудование:
дополнительных	-подбирать в	учетом их	весы настольные
ингредиентов для	соответствии с	сочетаемости,	электронные.
приготовления	технологическими	взаимозаменяемости;	<u> Холодильное</u>
канапе, холодных	требованиями,	-критерии оценки	оборудование:
закусок сложного	оценивать качество и	качества основных	шкаф
ассортимента	безопасность основных продуктов и	продуктов и	холодильный,

дополнительных ингредиентов; - сочетать основные

ингредиентов для приготовления

морозильный, шкаф

канапе, холодных продукты с интенсивной закусок сложного дополнительными заморозки, ингредиентами для ассортимента; охлаждаемый создания гармоничных виды, прилавок-витрина, блюд; характеристика льдогениратор. -организовывать их региональных видов <u>Механическое</u> хранение в процессе сырья, продуктов; оборудование: приготовления канапе, нормы блендер холодных закусок (гомогенизатор) взаимозаменяемости сложного ассортимента; сырья и продуктов; (ручной с -выбирать, дополнительной подготавливать насадкой для пряности, приправы, взбивания), спешии: хлеборезка -взвешивать, измерять слайсер, продукты, входящие в куттер или состав канапе, холодных бликсер (для закусок сложного тонкого ассортимента в измельчения соответствии с заказом; продуктов). -осуществлять <u>Тепловое</u> взаимозаменяемость оборудование: продуктов в Плиты соответствии с нормами электрические или закладки, с индукционном особенностями заказа. нагревом, сезонностью: микроволновая -использовать печь. региональные продукты Оборудование для приготовления для упаковки, канапе, холодных оценки качества и закусок сложного безопасности ассортимента сложного пищевых ассортимента продуктов: приготовление -выбирать, комбинировать, - ассортимент, нитраттестер, бутербродов, рецептуры, использовать различные машина для холодных закусок методы приготовления характеристика, вакуумной канапе, холодных требования к качеству разнообразного упаковки, закусок сложного канапе, холодных ассортимента термоупаковщик ассортимента в закусок сложного Оборудование ассортимента, в том соответствии с заказом, для мытья посуды: способом обслуживания; числе авторских, машина -изменять рецептуру, выход региональных, посудомоечная. порции канапе, -методы **Вспомогательное** холодных закусок приготовления сложного ассортимента оборудование: канапе, холодных в соответствии с стол закусок сложного особенностями заказа, производственный ассортимента, наличием сезонных видов с моечной правила их выбора с сырья, продуктов, ванной, стеллаж учетом заказа, региональными передвижной, кулинарных свойств особенностями; моечная ванна -подбирать способы продуктов; приготовления виды, назначение и

бутербродов, холодных закусок с учетом заказа, кулинарных свойств используемых продуктов:
- нарезать свежие и

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

соответствии со способом

правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент ароматических вешеств. используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента; -нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом заказа, сезонности, региональных

особенностей

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), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей для карвинга, «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов сотейники 0.8л,  $0.6\pi$ ,  $0.2\pi$ ; Набор сковород диаметром 24см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного

приготовления; -соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента; Хранение, отпуск техника - проверять качество канапе, холодных порционирования, готовых канапе, закусок сложного варианты холодных закусок оформления канапе, ассортимента сложного ассортимента холодных закусок сложного перед отпуском, упаковкой на вынос; ассортимента сложного -порционировать, ассортимента сервировать и оформлять согласно заказу; канапе, холодных -виды, назначение закусок сложного посуды для подачи, ассортимента для подачи контейнеров для с учетом заказа, соблюдением требований отпуска на вынос канапе, холодных по безопасности готовой продукции; закусок сложного - соблюдать выход при ассортимента, в том порционировании; числе региональных; выдерживать -методы сервировки температуру подачи и подачи, канапе, холодных температура подачи закусок сложного канапе, холодных ассортимента; закусок сложного -хранить канапе, ассортимента; холодных закусок -правила хранения, сложного ассортимента требования к с учетом требований к безопасности безопасности готовой хранения продукции; бутербродов, канапе, выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на холодных закусок вынос, для сложного транспортирования ассортимента; -правила маркирования упакованных канапе, холодных закусок, правила заполнения этикеток ведение расчетов с рассчитывать - ассортимент канапе, потребителями стоимость, холодных закусок отпуске - вести учет при сложного продукции на реализованных ассортимента бутербродов, холодных вынос; согласно заказу; взаимодействие с закусок разнообразного -правила торговли; виды оплаты по потребителями ассортимента; платежам; отпуске - пользоваться при вилы и продукции с контрольно-кассовыми характеристика

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

прилавка/раздачи	машинами при	контрольно-кассовых
I	оформлении платежей;	машин;
	принимать оплату	виды и правила
	1 *	осуществления
	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
	визуальный контакт с	форме оплаты;
	потребителем;	-правила поведения,
	-владеть	степень
	профессиональной	ответственности за
	1 1	правильность
	терминологией;	расчетов с
	-консультировать	потребителями;
	потребителей,	правила общения с
	оказывать им помощь в	l <del>-</del>
	выборе бутербродов,	потребителями;
	холодных закусок;	-базовый словарный
	разрешать проблемы в	запас на
	рамках своей	иностранном языке;
	*	-техника общения,
	компетенции	ориентированная на
		потребителя

## Спецификация 3.5

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

	•		
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
контроль за	- контролировать	-правила выбора	Зона холодного
подготовкой	наличие, хранение и	основных продуктов	цеха:
основных	расход запасов, продуктов	и дополнительных	<u>Весоизмерительн</u>
продуктов и	на производстве,	ингредиентов с	ое оборудование:
дополнительных	-подбирать в	учетом их	весы настольные
ингредиентов	соответствии с технологическими	сочетаемости,	электронные.
	требованиями,	взаимозаменяемости;	<u>Холодильное</u>
	оценивать качество и	-критерии оценки	<u>оборудование</u> :
	безопасность рыбы,	качества основных	шкаф
	нерыбного водного	продуктов и	холодильный,
	сырья и	дополнительных	шкаф
	дополнительных	ингредиентов для	морозильный,
	ингредиентов к ним;	холодных блюд из	шкаф
	_ ·	рыбы, нерыбного	интенсивной
	-организовывать их	водного сырья	заморозки,
	хранение в процессе	сложного	охлаждаемый
	приготовления	ассортимента, в том	прилавок-витрина,
	холодных блюд из	числе авторских и	<u>Механическое</u>
	рыбы, нерыбного	региональных;	оборудование:
•	водного сырья сложного	-виды,	блендер

	-выбирать,	характеристика	(гомогенизатор)
	подготавливать	региональных видов	(ручной с
	пряности, приправы,	сырья, продуктов;	дополнительной
	специи;	нормы	насадкой для
	-взвешивать, измерять	взаимозаменяемости	взбивания),
	продукты, входящие в	сырья и продуктов;	слайсер,
	состав холодных блюд,		куттер или
	кулинарных изделий,		бликсер (для
	закусок сложного		тонкого
	ассортимента в		измельчения
	соответствии с заказом;		продуктов).
	- осуществлять		Тепловое
	взаимозаменяемость		оборудование:
	продуктов в		Плиты
	соответствии с нормами		электрические или
	закладки,		с индукционном
	особенностями заказа;		нагревом,
	-использовать		микроволновая
	региональные продукты		печь.
	для приготовления		<u>Оборудование</u>
	холодных блюд из		для упаковки,
	рыбы, нерыбного		оценки качества и
	водного сырья сложного		безопасности
	ассортимента		<u>пищевых</u>
приготовление	выбирать, применять	-методы	
холодных блюд из	комбинировать	приготовления	продуктов:
рыбы, нерыбного	различные способы	холодных блюд,	нитраттестер, машина для
водного сырья	приготовления	кулинарных изделий,	
сложного	холодных блюд из	закусок из рыбы,	вакуумной
		_	упаковки,
ассортимента	рыбы, нерыбного	нерыбного водного	термоупаковщик
	водного сырья сложного	сырья, правила их	<u>Оборудование</u>
	ассортимента с учетом	выбора с учетом	для мытья посуды:
	заказа:	заказа, кулинарных	машина
	- охлаждать, хранить	свойств рыбы и	посудомоечная.
	готовые рыбные	нерыбного водного	<u>Вспомогательное</u>
	продукты с учетом	сырья;	оборудование:
	требований к	-виды, назначение и	стол
	безопасности;	правила безопасной	производственный
	- нарезать тонкими	эксплуатации	с моечной ванной,
	ломтиками рыбные	оборудования,	стеллаж
	продукты, малосоленую	инвентаря	передвижной,
	рыбу вручную и на	инструментов;	моечная ванна
	слайсере;	-ассортимент,	двухсекционная.
	- замачивать желатин,	рецептуры,	<u>Инвентарь,</u>
	готовить рыбное желе;	требования к	инструменты,
	- украшать и заливать	качеству,	кухонная посуда:
	рыбные продукты	температура подачи	функциональные
	порциями;	холодных блюд,	емкости из
	- вынимать рыбное желе	кулинарных изделий,	нержавеющей
	из форм;	закусок из рыбы,	стали для хранения
	- доводить до вкуса;	нерыбного водного	и транспортировки,
	- готовит холодных блюд	сырья, в том числе	набор

из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента из экзотических и редких видов: - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; -соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении ХОЛОДНЫХ блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

авторские и региональные; -органолептические способы определения готовности; -ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; -нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей

разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с шветовой маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (металические,... силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка». специальный нож для моллюсков. мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических

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

-проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; -творчески оформлять холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи, используя подходящие гарниры, заправки и соусы; -соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; -хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия,

-техника порционирования, -варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи: -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; -методы сервировки и подачи,

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

закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования согласно заказа

температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; -требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток

посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R-Кеерег, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции вынос:

взаимодейс твие потребителями отпуске при продукции прилавка/раздачи

-рассчитывать стоимость, вести учет на реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи: составлять отчет по платежам: - поддерживать визуальный контакт с

нерыбного водного сырья разнообразного машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами,

ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых

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

# Спецификация 3.6

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

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

	региональные продукты		
	для приготовления		1
	холодных блюд		
	кулинарных изделий,		
	закусок из мяса, мясных		
	продуктов, домашней		
	птицы, дичи		
приготовление холодных блюд,	-выбирать, применять	-ассортимент,	
	комбинировать	рецептуры, характеристика,	
кулинарных	различные способы		
изделий, закусок	приготовления	требования к качеству холодных блюд,	
из мяса, мясных	холодных блюд,	холодных олюд,	
продуктов,	кулинарных изделий,	кулинарных изделий,	
домашней птицы,	закусок из мяса, мясных	закусок из мяса,	
дичи сложного	продуктов, домашней	мясных продуктов,	
ассортимента	птицы, дичи с учетом	домашней птицы,	
	заказа, их вида и	дичи сложного	
	кулинарных свойств:	ассортимента, в том числе авторских,	
	- охлаждать, хранить	региональных -	
	готовые мясные	методы	
	продукты с учетом	приготовления	
	требований к	холодных блюд,	
	безопасности;	кулинарных изделий,	
	- нарезать, порционировать и	закусок из мяса,	
	собирать продукты, сохраняя	мясных продуктов,	
	форму целой птицы и крупного куска мяса;	домашней птицы,	
	• заливать поросенка в	дичи, правила их	
	целом виде;	выбора с учетом	
	• глазировать ланспиком	заказа, кулинарных	
	мясные холодные изделия в	свойств продуктов;	
	целом виде; • глазировать ланспиком	виды, назначение и	
	украшения для сложных	правила безопасной	
	мясных холодных блюд;	эксплуатации	
	• отделывать сливочным	оборудования,	
	маслом из корнетика и	инвентаря	
	кондитерского мешка холодные мясные блюда;	инструментов;	
	• готовить украшения для	- органолептические	
	сложных холодных мясных	способы	
	блюд из различных	определения	
	продуктов;	готовности;	
	- нарезать тонкими	-ассортимент	
	ломтиками мясные	пряностей, приправ,	
	продукты вручную и на	используемых при	
	слайсере;	приготовлении	
	- замачивать желатин,	холодных блюд,	
	готовить мясное,	кулинарных изделий,	
	куриное желе;	закусок из мяса,	
	- украшать и заливать	мясных продуктов,	
	мясные продукты	домашней птицы,	

продуктов). <u>Тепловое</u> оборудование: Плиты электрические или

с индукционном нагревом, микроволновая печь.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды:

машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование:

стол

производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов),

подставка для разделочных

продуктами; - комбинировать досок, мерный -нормы различные способы стакан, украшения сложных венчик, миски взаимозаменяемости холодных мясных блюд, (нержавеющая основного сырья и кулинарных изделий и дополнительных сталь), закусок; сито, лопатки ингредиентов с -соблюдать санитарногигиенические учетом сезонности, (металические,... региональных требования при силиконовые), особенностей приготовлении холодных пинцет, щипцы блюд, закусок из мяса, кулинарные, мясных продуктов, набор ножей домашней птицы, дичи «поварская хранение, отпуск -проверять качество техника тройка». холодных блюд, порционирования, готовых холодных блюд, мусат для кулинарных кулинарных изделий, варианты заточки ножей, изделий, закусок оформления закусок из мяса, мясных корзины для из мяса, мясных холодных блюд, продуктов, домашней органических и кулинарных изделий, продуктов, птицы, дичи перед неорганических домашней птицы, отпуском, упаковкой на закусок из мяса, отходов вынос; дичи сложного мясных продуктов, сотейники 0.8л, -порционировать,  $0.6\pi$ ,  $0.2\pi$ ; ассортимента домашней птицы, сервировать и оформлять Набор сковород дичи разнообразного холодные блюда, диаметром 24см; ассортимента для кулинарные изделия, гриль сковорода, подачи; закуски из мяса, мясных расходные виды, назначение продуктов, домашней материалы: посуды для подачи, ПТИЦЫ, ДИЧИ Для подачи стрейч пленка контейнеров для с учетом рационального для пищевых отпуска на вынос использования ресурсов, продуктов холодных блюд, соблюдением требований пакеты для кулинарных изделий, по безопасности готовой вакуумного продукции; закусок из мяса, -соблюдать выход при аппарата, мясных продуктов, порционировании; контейнеры домашней птицы, выдерживать одноразовые дичи разнообразного температуру подачи для пищевых ассортимента, в том холодных блюд, продуктов, кулинарных изделий, числе региональных; перчатки закусок из мяса, мясных методы сервировки и силиконовые продуктов, домашней подачи, температура посуда для подачи холодных птицы, дичи; презентации: блюд, кулинарных -охлаждать и тарелки плоские изделий, закусок из замораживать готовые диаметром 24см, холодные блюда, мяса, мясных 32см, блюда кулинарные изделия, продуктов, прямоугольные. закуски из мяса, мясных домашней птицы, Зона оплаты дичи разнообразного продуктов, домашней готовой птицы, дичи с учетом ассортимента; продукции: требований к правила Программное хранения готовых безопасности пищевых продуктов; обеспечение Rхолодных блюд, -хранить холодные Кеерег, кассовый кулинарных изделий, блюда, кулинарные аппарат, терминал закусок из мяса, изделия, закуски из безналичной мясных продуктов, мяса, мясных

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

кулинарных изделий,	-правила общения с	
закусок из мяса, мясных	потребителями;	
продуктов, домашней	-базовый словарный	
птицы, дичи;	запас на	
-разрешать проблемы в	иностранном языке;	
рамках своей	-техника общения,	
компетенции	ориентированная на	
	потребителя	

#### Спецификация 3.7

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Поиск, выбор и	- проводить анализ	- наиболее	Персональные
использование	профиля и концепции	популярные в регионе	компьютеры по
информации в	организации питания,	традиционные и	количеству
области разработки,	ее ценовой и	современные	обучающихся с
адаптации рецептур	ассортиментной	технологии	выходом в
холодных блюд,	политики;	приготовления	Интернет и
кулинарных	- проводить анализ	холодных блюд,	лицензионным
изделий, закусок, в	потребительских	кулинарных изделий,	программным
том числе	предпочтений,	закусок с	обеспечением.
авторских,	рецептур	использованием	
брендовых,	конкурирующих и	разнообразных	
региональных с	наиболее популярных	продуктов.	
учетом	организаций питания в	- новые	
потребностей	различных сегментах	высокотехнологичные	
различных	ресторанного бизнеса;	продукты,	
категорий	- проводить анализ	используемые для	
потребителей, видов	возможностей	приготовления блюд	
и форм	организации питания в	и современные	
обслуживания	области применения	способы их хранения:	
-	сложных,	непрерывный холод,	
	инновационных	шоковое охлаждение	
	методов	и заморозка, жидкий	
	приготовления,	азот, дозревание	
	использования	овощей и фруктов,	
	новейших видов	консервирование и	
	оборудования, новых	прочее.	
	видов сырья и	- новые методы	
	продуктов,	приготовления	
	региональных видов	холодных блюд,	
	сырья и продуктов:	кулинарных изделий,	
	технического	закусок;	
	оснащения,	-современное	
	квалификации поваров	технологическое	
Разработка,	- подбирать тип и	оборудование,	Учебная кухня
адаптация рецептур	количество продуктов	позволяющее	ресторана:
холодных блюд,	пряностей и приправ для	применять новые	
кулинарных	создания блюда; - подбирать цветовую	технологии	
изделий, закусок, в	гамму продуктов и	приготовления	

том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ; - определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта; - комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- организовывать проработку технологии холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и в том числе авторских, брендовых, региональных и корректировать рецептуру блюда;
- определять тип украшений и создавать съедобные украшения

– для

декориров ания тарелки;

- декорировать тарелку для ежедневной и праздничной (банкетной) презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
- выбирать посуду для подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
  - анализировать разработанную технологическую

документацию на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски; холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -особенности праздничных и ежедневных презентаций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Теория совместимости продуктов. Теория кулинарного декора. Способы и приемы декорирования тарелки для подачи блюда. Художественные И артистические приемы, используемые при создании съедобных украшений. Особенности вкуса И аромата местных и привозных пряностей. Принципы подбора пряностей и приправ к разным продуктам и блюдам. Варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами. Потребительские параметры блюда и их связь сэстетическими свойствами блюда. Принципысоздания образа блюда. Примеры разработки рецептур порционных и банкетных блюд (подбор продуктов И пряностей, coyca И

гарнира, создание

цветовой гаммы,

		I	
	— изменять	вкуса и консистенции).	
	рецептуры	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
	холодных	Примеры	
	блюд,	приготовления и	
	кулинарных	подачи холодных и	
	изделий,	горячих закусок на	
	закусок с учетом	изящно	
	особенностей	декорированных	
	заказа, формы обслуживания	тарелках.	
	оослуживания	Примеры подбора	
		вин, крепких	
		алкогольных	
		напитков и пива к	
		новым блюдам.	
		Современная	
		ресторанная посуда,	
		назначение.	
		Принципы	
		организации	
		проработки рецептур.	
		Влияние концепции	
		и ценовой политики	
		предприятия	
		питания на	
		разработку	
		рецептуры блюда.	
		Современные	
		тенденции в области	
		ресторанной моды на	
		блюда	
Ведение расчетов,	-рассчитывать цену на	Рекомендации по	Персональные
необходимых при	разработанное блюдо;	разработке рецептур	компьютеры по
разработке,	-рассчитывать	блюд и кулинарных	количеству
адаптации рецептур	энергетическую	изделий.	обучающихся с
холодных блюд,	ценность блюда.	Системы	выходом в
кулинарных	изменять закладку	ценообразования на	Интернет и
изделий, закусок	продуктов в рецептурах	блюда.	лицензионным
Разработка	блюд, кулинарных изделий	Факторы, влияющие	программным
документации на	с учетом замены сырья; -	на цену блюд.	обеспечением.
новые холодные	продуктов, в том числе на	Методы расчета	
блюда, кулинарные	сезонные, региональные;	стоимости различных	
изделия, закуски	-осуществлять пересчет	видов кулинарной и	
insperim, sury siri	количества продуктов с	кондитерской	
	учетом изменения выхода	•	
	блюд, кулинарных	продукции в	
	изделий;	организации питания.	
	рассчитывать выход блюд,	Методы расчета	
	кулинарных изделий;	энергетической	
	-рассчитывать замену	ценности блюд,	
	продуктов в рецептуре с	кулинарных и	
	учетом	кондитерских	
	взаимозаменяемости;	изделий.	
	-проводить расчеты в	Методы расчета	
		, , <u>r</u>	1

	программе excel;	выхода блюд,	
	-составлять понятные и	кулинарных и конд	
	привлекательные описания	итерских изделий.	
	блюд;	Рекомендации по	
	-предлагать продажные	оформлениюрецептур	
	цены на блюда с учетом	блюд. Правила	
	стоимости продуктов и	проведения расчетов	
	услуг и расходов,	в программе EXCEL.	
	связанных с приготовлением блюд		
Презентация новых	- представлять	-способы	Посуда для
холодных блюд,	разработанное блюдо	привлечения	презентации:
	руководству и по-	внимания гостей к	Сервировочный
кулинарных		внимания гостеи к	Сервировочный
изделий, закусок	тенциальным клиентам;	блюдам в меню;	стол.
	-выбирать формы и	-правила общения с	Обеденный стол,
	методы презентации	потребителями;	скатерть,
	блюда;	-базовый словарный	салфетки, посуда
	-взаимодействовать с	запас на иностранном	и столовые
	потребителем в целях	языке;	приборы для
	-	-техника общения,	сервировки
	презентации новых	ориентированная на	стола,
	блюд меню;	потребителя	блюда
	-владеть		различного
	профессиональной		диаметра для
	терминологией;		порционной
	-консультировать		подачи,
	потребителей,		подачи, щипцы
	объяснять достоинства		
	новых рецептур		универсальные.
Совершенствование	- анализировать спрос	-тенденции	
рецептур холодных	на новые блюда и	ресторанной моды в	
блюд, кулинарных	использовать	области меню и блюд;	
изделий, закусок	различные способы	-методы	
_	совершенствования	совершенствования	
	рецептуры: изменения	рецептур;	
	оформления,	-примеры успешных	
	изменения выходы,	блюд, приемлемых с	
	изменения пропорции	кулинарной и	
	основного продукта и	коммерческой точек	
	гарнира и соуса,	зрения, ресторанов с	
	замена в рецептуре	разной ценовой	
	сырья, продуктов на	категорией и типом	
	сезонные,	кухни в регионе	
	региональные с целью	Lymin b permone	
	удешевления		
	1 *		
	стоимости и т.д.		

ВД 4. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» Спецификация 4.1.

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
ресурсное	- оценить наличие	-требования охраны	Весоизмерительно
обеспечение	ресурсов;	труда, пожарной	е оборудование:
выполнения заданий	- составить заявку и	безопасности и	весы настольные
в соответствии с	обеспечить	производственной	электронные.
заказами, планом	получение	санитарии в	<b>Холодильное</b>
работы	продуктов,	организации	оборудование:
	полуфабрикатов на	питания;	шкаф
	производство по	-виды, назначение,	холодильный,
	количеству и	правила безопасной	шкаф
	качеству в	эксплуатации	морозильный,
	соответствии с	технологического	шкаф интенсивной
	потребностями и	оборудования,	заморозки,
	имеющимися	производственного	охлаждаемый
	условиями хранения;	инвентаря,	прилавок-витрина,
	-оценить качество и	инструментов,	<u>Механическое</u>
	безопасность сырья,	весоизмерительных	оборудование:
	продуктов,	приборов, посуды и	блендер
	материалов	правила ухода за	(гомогенизатор)
Распределение	-распределить	ними;	(ручной с
заданий и	задания между	-организация работ	дополнительной
проведение	подчиненными в	на участках (в зонах)	насадкой для
инструктажа на	соответствии с их	поприготовлению	взбивания),
рабочем месте	квалификацией;	холодных и горячих	слайсер,
повара	- объяснять правила	сладких блюд,	продуктов),
	и демонстрировать	десертов, напитков	электрокипятильник
	приемы безопасной	сложного	, соковыжималка,
	эксплуатации	ассортимента;	соковыжималка для
	производственного	-последовательность	цитрусовых,
	инвентаря и	выполнения	кофеварка,
	технологического	технологических	кофемашина,
	оборудования;	операций,	аппарат для
	- разъяснять	современные методы	-
	ответственность за	приготовления	кофемолка,
	несоблюдение	холодных и горячих	планетарный
	санитарно-	сладких блюд,	миксер.
	гигиенических	десертов, напитков;	<u>Тепловое</u>
	требований, техники	-регламенты,	оборудование:
	безопасности,	стандарты, в том	
	пожарной		электрические или с
	безопасности в	анализа, оценки и	индукционном
	процессе работы;	управления	нагревом, печь

	- демонстрировать	опасными	пароконвекционная,
	приемы	факторами (система	•
	рационального	НАССР) и	фритюрница,
	размещения	нормативно-	микроволновая печь.
	оборудования на	техническая	Оборудование для
	рабочем месте	документация,	упаковки, оценки
	повара;	используемая при	качества и
Организация	- контролировать	приготовлении	безопасности
подготовки рабочих	выбор и	холодных и горячих	пищевых продуктов:
мест, оборудования,	рациональное	десертов, напитков	
сырья, материалов	размещение на	сложного	нитраттестер,
для приготовления	рабочем месте	ассортимента;	машина для
холодных и горячих	оборудования,	-возможные	вакуумной
десертов, напитков	инвентаря, посуды,	последствия	упаковки,
сложного	сырья, материалов в	нарушения	термоупаковщик
ассортимента в	соответствии с	санитарии и	Оборудование для
соответствии с	видом работ;	гигиены;	мытья посуды:
заказом	- обеспечивать	-требования к	машина
	выполнение работы	личной гигиене	посудомоечная.
	бригады поваров в	персонала при	<b>Вспомогательное</b>
	соответствии с	подготовке	оборудование:
	инструкциями и	производственного	стол
	регламентами,	инвентаря и ку-	производственный с
	стандартами	хонной посуды;	моечной ванной,
	чистоты;	-правила	стеллаж
	- контролировать	безопасного	передвижной,
	своевременность	хранения чистящих,	моечная ванна
	текущей уборки	моющих и	двухсекционная.
	рабочих мест в	дезинфицирующих	<u>Инвентарь,</u>
	соответствии с	средств, предназна-	инструменты,
	инструкциями и	ченных для	кухонная посуда:
	регламентами,	последующего	функциональные
	стандартами	использования;	емкости из
	чистоты;	-правила утилизации	нержавеющей стали
	- контролировать	отходов	для хранения и
	соблюдение правил	виды, назначение	транспортировки,
	техники	упаковочных	набор
	безопасности,	материалов, способы	•
	пожарной	хранения пищевых	(деревянных с
	безопасности,	продуктов;	маркеровкой или
	охраны труда	-виды, назначение	из пластика с

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

- осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады;

- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;

- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; -условия, сроки, способы хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

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 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л,  $0.2\pi$ : 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 плоские лиаметром 24см.
продуктов, перчатки
диаметром 24см,
32см, блюда
прямоугольные.
Чайные, кофейные
чашки, бокалы

## Спецификация 4.2

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
контроль за	- контролировать наличие,	- ассортимент,	<u>Зона</u>
подготовкой	хранение и расход	рецептуры,	приготовления
основных	запасов, продуктов на	характеристика,	холодных и горячих
продуктов и	производстве,	требования к качеству	десертов сложного
дополнительных	-подбирать в	холодных и горячих	ассортимента:
ингредиентов	соответствии с	десертов сложного	<u>Весоизмерительн</u>
для	технологическими	ассортимента, в том	ое оборудование:
приготовления	требованиями, оценка	числе авторских,	весы настольные
холодных и	качества и безопасности	региональных, - правила выбора	электронные.
горячих десертов	основных продуктов и	основных продуктов	<u> Холодильное</u>
сложного	дополнительных	и дополнительных	оборудование:
ассортимента	ингредиентов;	ингредиентов с	шкаф
	-организовывать их хранение в процессе	учетом их	холодильный,

приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента с

взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных

морозильный, шкаф интенсивной

соответст соблюдением продуктов и требований по дополнительных безопасности продукции, ингредиентов для товарного соседства; холодных и горячих десертов сложного - сочетать основные ассортимента в продукты с соответствии с дополнительными ингредиентами для заказом: создания гармоничных - характеристика блюд для приготовления региональных видов холодных и горячих сырья, продуктов; десертов сложного нормы ассортимента, в том взаимозаменяемости числе авторских, сырья и продуктов; региональных; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных -выбирать, применять - методы приготовление комбинировать приготовления холодных и различные способы холодных и горячих горячих десертов десертов сложного приготовления холодных сложного ассортимента, в том и горячих десертов ассортимента числе авторских, сложного ассортимента с региональных, учетом заказа, вида -правила их выбора с основного сырья, его учетом заказа, кулинарных свойств: кулинарных свойств - хранить готовые основного продукта; полуфабрикаты виды, назначение и промышленного правила безопасной изготовления, используемые эксплуатации для приготовления сложных оборудования, холодных десертов; инвентаря проверять качество и

заморозки, льдогениратор, охлаждаемый

прилавок-витрина, Механическое

оборудование: блендер

(гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),

слайсер, продуктов),

соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, планетарный миксер, универсальный привод.

Тепловое оборудование:

Плиты электрические или с индукционном нагревом, печь пароконвекционная. Печь конвекционная микроволновая печь.

<u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности</u> <u>пищевых продуктов</u>:

овоскоп нитраттестер,

машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик

Оборудование для мытья посуды:

машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование:

стол

продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным холодным десертам;

- вымачивать свежие и сушеные фрукты в вине и коньяке;
- тушить фрукты в жидкостях;
- карамелизовать фрукты до светло-золотистого цвета;
- взбивать сливочный сыр с другими ингредиентами;
- взбивать яйца с сахаром с постепенным добавлением горячих ингредиентов;
- смешивать и проваривать взбитые массы на водяной бане;
- взбивать желированные основы со сливками с добавлением яично-молочной смеси и без:
- взбивать смеси при одновременном нагревании на водяной бане;
- взбивать смеси с дополнительным охлаждением;
- взбивать смеси с периодическим замораживанием;
- охлаждать и замораживать смеси;
- взбивать замороженные фруктовые пюре и соки;
- раскатывать и формовать горячую массу из нугатина;
- размазывать и выпекать тесто «тюлип»;
- использовать в приготовлении холодных десертов тесто «фило»; -определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных и горячих десертов сложного ассортимента; -доводить до вкуса; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,

соответствии со способом

инструменты в

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных и горячих десертов сложного ассортимента; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной. моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с пветовой маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), 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 сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л. сковороды диаметром

	приготовления		24см.
хранение, отпуск	- проверять качество	- техника	расходные
холодных и	готовых ХОЛОДНЫХ И	порционирования,	материалы:
горячих десертов	горячих десертов	варианты	стрейч пленка для
сложного	сложного ассортимента	оформления	пищевых продуктов
ассортимента	Перед отпуском, упаковкой	холодных и горячих	пакеты для
1	на вынос;	десертов сложного	вакуумного
	-порционировать,	ассортимента для	аппарата,
	сервировать и оформлять	подачи;	контейнеры
	холодных и горячих	-виды, назначение	одноразовые для
	десертов сложного	посуды для подачи,	пищевых
	ассортимента;	термосов,	продуктов,
	-для подачи с учетом	контейнеров для	перчатки
	рационального	отпуска на вынос	силиконовые
	использования ресурсов, соблюдения требований по	холодных и горячих	посуда для
	безопасности готовой	десертов сложного	презентации:
	продукции;	ассортимента, в том	тарелки плоские
	-соблюдать выход при	числе авторских,	диаметром 24см,
	порционировании;	региональных;	32см, блюда
	- выдерживать	-методы сервировки	прямоугольные.
	температуру подачи	и подачи,	Зона оплаты
	холодных и горячих	температура подачи	<u>готовой продукции:</u>
	десертов сложного	холодных и горячих	Программное
	ассортимента;	десертов сложного	обеспечение R-
	-охлаждать и	ассортимента;	Кеерег, кассовый
	замораживать полуфабрикаты для	-требования к	аппарат, терминал
	холодных и горячих	безопасности	безналичной
	десертов сложного	хранения готовых	оплаты
	ассортимента с учетом	холодных и горячих	Olivia i bi
	требований к безопасности	десертов сложного	
	пищевых продуктов;	ассортимента;	
	-хранить	-правила	
	свежеприготовленные	маркирования	
	холодные и горячие	упакованных	
	десерты сложного	холодных и горячих	
	ассортимента,	десертов сложного	
	полуфабрикаты для них с учетом требований по	ассортимента,	
	учетом треоовании по безопасности готовой	правила заполнения	
	продукции;	этикеток	
	-выбирать контейнеры,	JIMOTOR	
	эстетично упаковывать на		
	вынос, для		
	транспортирования		
ведение расчетов	рассчитывать стоимость,	ассортимент и цены	
с потребителями	вести учет	на холодных и	
•	реализованных	горячих десертов	
• •	холодных и горячих	сложного	
вынос;	десертов сложного	ассортимента на день	
взаимодей	ассортимента;	принятия платежей;	
ствие с	-составлять отчет по	-правила поведения,	
потребителями	платежам;	степень	
потреонтелини	,		
_	-поддерживать	ответственности за	

прилавка/раздачи	потребителем;	расчетов с	
	-владеть	потребителями;	
	профессиональной	-правила общения с	
	терминологией;	потребителями;	
	-консультировать	-базовый словарный	
	потребителей, оказывать	запас на	
	им помощь в выборе	иностранном языке;	
	холодных и горячих	-техника общения,	
	десертов сложного	ориентированная на	
	ассортимента, в том	потребителя	
	числе авторских,		
	региональных с учетом		
	заказа;		
	-разрешать проблемы в		
	рамках своей		
	компетенции		

## Спецификация 4.3

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
контроль за	- контролировать наличие,	- ассортимент,	<u>Зона</u>
подготовкой	хранение и расход	рецептуры,	приготовления
основных	запасов, продуктов на	характеристика,	холодных и горячих
продуктов и	производстве,	требования к качеству	десертов сложного
дополнительных	-подбирать в	холодных и горячих	ассортимента:
ингредиентов	соответствии с	напитков сложного	<u>Весоизмерительн</u>
для	технологическими	ассортимента, в том	ое оборудование:
приготовления	требованиями, оценка	числе авторских,	весы настольные
холодных и	качества и безопасности	региональных, - правила выбора	электронные.
горячих	основных продуктов и	основных продуктов	<u> Холодильное</u>
напитков	дополнительных	и дополнительных	оборудование:
сложного	ингредиентов;	ингредиентов с	шкаф
ассортимента	-организовывать их хранение в процессе	учетом их	холодильный,
	приготовления холодных	сочетаемости,	шкаф
	и горячих напитков	взаимозаменяемости;	морозильный,
	сложного ассортимента с	-критерии оценки	шкаф
	1	качества основных	интенсивной
	соблюдением требований по	продуктов и	заморозки,
	-	дополнительных	льдогениратор,
	безопасности продукции,	ингредиентов для	охлаждаемый
	товарного соседства;	холодных и горячих	прилавок-витрина,
	- сочетать основные продукты с	напитков сложного	Механическое

дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд для приготовления

соответствии с заказом; - характеристика блендер (гомогенизатор) (ручной с

	холодных и горячих	региональных видов	алко: - под
	напитков сложного	сырья, продуктов;	Г
	ассортимента, в том	нормы	
	числе авторских,	взаимозаменяемости	
	региональных;	сырья и продуктов;	
	-взвешивать, измерять		
	продукты, входящие в		
	состав холодных и		
	горячих напитков		
	сложного ассортимента в		
	соответствии с		
	рецептурой;		
	-осуществлять		
	взаимозаменяемость		
	продуктов в		
	соответствии с нормами		
	закладки, особенностями		
	заказа, сезонностью;		
	-использовать		
	региональные продукты		
	для приготовления		
	холодных и горячих		
	напитков сложного		
	ассортимента, в том		
	числе авторских,		
	региональных		
приготовление	-выбирать, применять	– методы	
приготовление	комбинировать	приготовления	
холодных и	Komonimpobarb	inpin of obstening	
	различные способы	холодных и горячих	
горячих		напитков сложного	
напитков	приготовления холодных	ассортимента, в том	
	и горячих напитков		
сложного	-	числе авторских,	
ассортимента	сложного ассортимента с	региональных,	
	учетом заказа; выбирать,	-правила их выбора с	
	применять	учетом заказа;	
	комбинировать	-виды, назначение и	
	различные способы	правила безопасной	
	приготовления горячих	эксплуатации	
	напитков с учетом типа	оборудования,	
	питания, вида основного	инвентаря	
	сырья, его кулинарных	инструментов;	
	свойств:	-ассортимент,	
	- заваривать чай;	рецептуры,	
	- варить кофе в	требования к	
	наплитной посуде и с	качеству,	
	помощью кофемашины;	температура подачи	
	- готовить кофе на песке;	холодных и горячих	
	- обжаривать зерна кофе;	напитков сложного	
	- варить какао, горячий	ассортимента;	
	шоколад;		
	- готовить горячие	нормы, правила	

дополнительной насадкой для взбивания),

слайсер, продуктов),

соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, планетарный миксер, универсальный привод.

Тепловое оборудование:

Плиты электрические или с индукционном нагревом, печь пароконвекционная. Печь конвекционная микроволновая печь.

<u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности</u> 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:

хранение, отпуск холодных и горячих напитков сложного ассортимента	для напитков; - проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество готовых холодных и горячих напитков сложного ассортимента Перед отпуском, упаковкой на вынос; -для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход; - выдерживать температуру подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	- техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих напитков сложного ассортимента для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; - температура подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных холодных и горячих напитков сложного ассортимента, правила заполнения	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), 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 и неорганических отходов сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л. сковороды
ранания растата	DOCUMENT TO SEE TO SEE	этикеток	диаметром
ведение расчетов с потребителями	рассчитывать стоимость, вести учет	ассортимент и цены на ХОЛОДНЫХ И	24см. расходные
при отпуске	1	горячих напитков	материалы:
	холодных и горячих	сложного	стрейч пленка для
вынос;	напитков сложного	ассортимента на день	пищевых продуктов
взаимодей	ассортимента;	принятия платежей; -правила общения с	пакеты для
ствие с	-составлять отчет по	потребителями;	вакуумного
потребителями	платежам;	-базовый словарный	аппарата, контейнеры
при отпуске	-поддерживать	-	одноразовые для
продукции с	визуальный контакт с	запас на	- Hindresoppe Will

прилавка/раздачи	потребителем;	иностранном языке;	пищевых
	-владеть	-техника общения,	продуктов,
	профессиональной	ориентированная на	перчатки
	терминологией;	потребителя	силиконовые
	-консультировать		посуда для
	потребителей, оказывать		презентации:
	им помощь в выборе		тарелки плоские
	холодных и горячих		диаметром 24см,
	напитков сложного		32см, блюда
	ассортимента, в том		прямоугольные.
	числе авторских,		Зона оплаты
	региональных с учетом		готовой продукции:
	заказа;		Программное
	-разрешать проблемы в		обеспечение R-
	рамках своей		Keeper, кассовый
	компетенции		аппарат, терминал
			безналичной
			оплаты

## Спецификация 4.4

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка	-подбирать в	-правила выбора	
основных	соответствии с	основных продуктов	
продуктов и	технологическими	и дополнительных	
дополнительных	требованиями, оценка	ингредиентов с	
ингредиентов	качества и безопасности	учетом их	
	основных продуктов и	сочетаемости,	
	дополнительных	взаимозаменяемости;	
	ингредиентов;	-критерии оценки	
	-организовывать их	качества основных	
	хранение в процессе	продуктов и	
	приготовления холодных	дополнительных	
	напитков с соблюдением	ингредиентов для	
	требований по	холодных напитков	
	безопасности продукции,	сложного	
	товарного соседства;	ассортимента, в том	
	-выбирать,	числе авторских,	
	подготавливать	брендовых,	
	ароматические вещества;	региональных;	
	-взвешивать, измерять	-виды,	
	продукты, входящие в	характеристика	
	состав холодных	региональных видов	
	напитков в соответствии	сырья, продуктов;	
	с рецептурой;	нормы	
	-осуществлять	взаимозаменяемости	
	взаимозаменяемость	сырья и продуктов;	
	продуктов в соответствии		

	с нормами закладки,		
	особенностями заказа,		
	сезонностью;		
	-использовать		
	региональные продукты		
	для приготовления		
	холодных напитков		
	сложного ассортимента, в		
	том числе авторских,		
	брендовых, региональных		
	-выбирать, применять	-методы	
приготовление	комбинировать	приготовления	
холодных	различные способы	холодных напитков,	
напитков	приготовления холодных	правила их выбора с	
	напитков с учетом типа	учетом типа	
	<u> </u>	*	
	питания, вида основного	питания,	
	сырья, его кулинарных	кулинарных свойств	
	свойств;	основного продукта;	
	- отжимать сок из	-виды, назначение и	
	фруктов, овощей, ягод;	правила безопасной	
	- смешивать различные	эксплуатации	
	соки с другими	оборудования,	
	ингредиентам;	инвентаря	
	- проваривать, настаивать	инструментов;	
	плоды, свежие и	-ассортимент,	
	сушеные, процеживать,	рецептуры,	
	смешивать настой с	требования к	
	другими ингредиентами;	качеству,	
	- готовить морс, компоты,	температура подачи	
	холодные фруктовые	холодных напитков;	
	напитки;	-органолептические	
	- готовить квас из	способы	
	ржаного хлеба и готовых	определения	
	полуфабрикатов	готовности;	
	промышленного	-нормы, правила	
	производства;	взаимозаменяемости	
	- готовить лимонады;	продуктов	
	- готовить холодные		
	алкогольные напитки;		
	- готовить горячие напитки		
	(чай, кофе) для подачи в		
	холодном виде;		
	- подбирать и		
	подготавливать пряности		
	для напитков; -выбирать оборудование,		
	производственный		
	инвентарь, посуду,		
	инструменты в		
	соответствии со способом		
	приготовления, безопасно		
	его использовать;		
	соблюдать санитарные		
	правила и нормы в		

	процессе приготовления	
Хранение,	-проверять качество	-техника
отпуск холодных	готовых ХОЛОДНЫХ	порционирования,
напитков	напитков перед отпуском,	варианты
	упаковкой на вынос;	оформления
	-порционировать,	холодных напитков
	сервировать и оформлять	сложного
	холодные напитки для	ассортимента для
	подачи с учетом	подачи;
	рационального	-виды, назначение
	использования ресурсов, соблюдения требований по	посуды для подачи,
	безопасности готовой	термосов,
	продукции;	контейнеров для
	-соблюдать выход при	отпуска на вынос
	порционировании;	холодных напитков
	выдерживать температуру	сложного
	подачи ХОЛОДНЫХ	ассортимента, в том
	напитков;	числе авторских,
	-хранить	брендовых и
	свежеприготовленные ХОЛОДНЫЕ Напитки с	региональных;
	учетом требований по	-методы сервировки
	безопасности готовой	и подачи,
	продукции;	температура подачи
	-выбирать контейнеры,	холодных напитков
	эстетично упаковывать на	сложного
	вынос, для	ассортимента;
	транспортирования	-требования к
		безопасности
		хранения готовых
		холодных напитков
		сложного
		ассортимента, в том
		числе авторских,
		-
		брендовых,
		региональных;
		-правила маркирования
		маркирования
		упакованных
		холодных напитков
		СЛОЖНОГО ассортимента
		ассортимента,
		правила заполнения
рапанна посновов	-рассиити грати оточнувает	этикеток
ведение расчетов с потребителями	-рассчитывать стоимость, вести учет	-ассортимент и цены
*	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	на холодные напитки
при отпуске	реализованных холодных напитков сложного	СЛОЖНОГО
продукции на вынос;	ассортимента;	ассортимента на
	-	день принятия платежей;
взаимодействие с	-поддерживать	-правила торговли;
потребителями	визуальный контакт с	-правила поведения,
= -	потребителем;	степень
продукции с	-владеть	

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

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

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Ресурсное	- оценить наличие	-регламенты,	
обеспечение	ресурсов;	стандарты, в том	
выполнения заданий	- составить заявку и	числе система	
в соответствии с	обеспечить получение	анализа, оценки и	
заказами, планом работы	продуктов для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов,	управления опасными факторами (система НАССР) и нормативнотехническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных,	
Распределение	материалов - -распределить	мучных	
заданий и	задания между	кондитерских	
проведение	подчиненными в	изделий сложного	
инструктажа на	соответствии с их	ассортимента;	
рабочем месте пекаря, кондитера	квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического	-методы контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	

оборудования; -важность постоянного - разъяснять контроля качества приготовления ответственность за хлебобулочных, несоблюдение мучных санитарнокондитерских гигиенических изделий сложного требований, техники ассортимента безопасности, работниками производспожарной безопасности в -методы контроля процессе работы; качества приготовления - демонстрировать хлебобулочных, мучных приемы кондитерских рационального размещения изделий сложного оборудования на ассортимента; рабочем месте пекаря, -основные причины. кондитера; влияющие на качество приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -способы формы инструктирования персонала области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности Организация - контролировать требования охраны подготовки рабочих выбор и пожарной труда,

мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями

рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ; - обеспечивать выполнение работы бригады кондитеров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности,

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

охраны труда осуществлять контроль соблюдением санитарных требований работниками бригады; - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к

пожарной

безопасности,

безопасности производственной санитарии организации питания: виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные метолы. техника обработки, подготовки сырья продуктов; Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; -виды, назначение, правила применения безопасного хранения чистяших. моющих дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; -виды, назначение

правила

транспортированию	эксплуатации	
п/ф	оборудования для	
	вакуумной упаковки	
	сырья и готовых	
	хлебобулочных,	
	мучных	
	кондитерских	
	изделий сложного	
	ассортимента;	
	-виды, назначение	
	оборудования,	
	инвентаря посуды,	
	используемых для	
	порционирования	
	(комплектования)	
	ГОТОВЫХ	
	хлебобулочных,	
	мучных	
	кондитерских	
	изделий сложного	
	ассортимента;	
	-способы и правила	
	порционирования	
	(комплектования),	
	упаковки на вынос	
	ГОТОВЫХ	
	хлебобулочных,	
	мучных	
	кондитерских	
	изделий сложного	
	ассортимента	

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Контроль	-контролировать	-ассортимент	Отделение для
подготовки	подбор основных	отделочных	приготовления
основных продуктов	продуктов и	полуфабрикатов;	различных видов
и дополнительных	дополнительных	-требования к	полуфабрикатов
ингредиентов	ингредиентов в	качеству основных продуктов и	Тепловое
	соответствии с	дополнительных	оборудование:
	технологическими	ингредиентов к ним,	плита
	требованиями, оценка	используемых для	электрическая.
	качества и	приготовления	Механическое
	безопасности;	сложных отделочных полуфабрикатов;	оборудование:
	-контролировать	-требования к	миксер,
	хранение сырья в	безопасности	куттер,

процессе	мясорубка,

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

хранения заготовок, используемых для дальнейшего приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; - основные критерии оценки качества заготовок и готовых сложных отделочных полуфабрикатов; методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; варианты комбинирования различных способов приготовления отделочных полуфабрикатов; - температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных отделочных

полуфабрикатов.

универсальный привод со сменными механизмами. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифон, газовая горелка (для

карамелизации), помпа для карамели, аэрограф, формы для конфет, формы ДЛЯ шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка,

приготовление выбирать, применять отделочных комбинировать полуфабрикатов различные методы приготовления, подготовки

отделочных

	полуфабрикатов: темперирование желтков яиц, варка сахарного сиропа с желирующими ингредиентами, заваривание взбитого белка, закрепление белка, смягчение массы кремом, взбивание, смешивание, вымешивание, отсаживание из кондитерского мешка, подкрашивание, раскатывание, нарезка, лепка, выливание в формы, охлаждение, вынимание из формы, подсушивание - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом		сито, шенуа, скребок пластиковый, скребок метал лический
Хранение отделочных полуфабрикатов	приготовления  -проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; -хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; -организовывать хранение отделочных полуфабрикатов	Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток	Отделение для охлаждения и отделки изделий Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор.

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

потребностей различн	ых категорий потребите		уживания.
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка	-подбирать в	-ассортимент,	Отделение для
основных продуктов	соответствии с	характеристика,	хранения
и дополнительных	технологическими	правила выбора	суточного запаса
ингредиентов	требованиями, оценка	основных продуктов	сырья и
	качества и	и дополнительных	подготовки к
	безопасности	ингредиентов с	<u>использованию</u>
	основных продуктов	учетом их	<u>Весоизмерительное</u>
	и дополнительных	сочетаемости,	оборудование:
	ингредиентов;	взаимозаменяемости;	весы настольные
	-организовывать их	-критерии оценки	электронные,
	хранение в процессе	качества основных	весы напольные.
	приготовления	продуктов и	<u>Холодильное</u>
	хлебобулочных	дополнительных	<u>оборудование</u> :
	изделий и	ингредиентов для	шкаф холодильный,
	праздничного хлеба	хлебобулочных	шкаф морозильный
	сложного	изделий и	Оборудование для
	ассортимента с	праздничного хлеба	упаковки, оценки
	соблюдением	сложного	качества и
	требований по	ассортимента;	<u>безопасности</u>
	безопасности	-виды,	<u>пищевых</u>
	продукции, товарного	характеристика	продуктов:
	соседства;	региональных видов	овоскоп,
	-выбирать,	сырья, продуктов;	нитраттестер,
	подготавливать	-нормы	машина для
	ароматические,	взаимозаменяемости	вакуумной
	красящие вещества;	сырья и продуктов;	упаковки,
	взвешивать, измерять		<u>Вспомогательное</u>
	продукты, входящие в		оборудование:
	состав		стеллаж
	хлебобулочных		стационарный,
	изделий и		стеллаж
	праздничного хлеба		передвижной,
	сложного		поддоны,
	ассортимента в		полки,
	соответствии с		производственный
	рецептурой;		стол,
	-осуществлять		моечная ванна двух
	взаимозаменяемость		ИЛИ
	продуктов в		четырехсекционная.
	соответствии с		Инвентарь,
	нормами закладки,		инструменты,
	особенностями		кухонная посуда:
	заказа;		мерный инвентарь,
	-использовать		функциональные
	региональные		емкости из
	продукты для		нержавеющей

хлеба

приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: заменивать на опаре слобие дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий и без; прославиять дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий и без; прославиять дрожжевое тесто для основного продукта; заменимать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба; заменимать слобное тесто для куличей; заменивать спениальное пресвее тесто для украшений; раздельвать и формовать слобное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформовать хлебое тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформовать хлебое тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформовать хлебое тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформовать хлебое тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформовать хлебое тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформовать хлебое тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформовать хлебое тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформовать изредия и пределения готовности продуктов		нициоторизмия	
приготовление комбинировать комбинировать изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сыръя, его свойств: замешивать на опаре сдобное дрожжевое тесто для хлебобулочных и без: прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных и без: прослаивать дрожжевое тесто для храничного хлеба; замешивать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба; замешивать сдобное тесто для куличей; замешивать сдобные изделия и праздничного хлеба сложного ассортимента; оорганоденти тотовности выпеченных изделий; нормы, праздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделях оформованных		=	
приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: замешивать на опаре сложного масла: замешивать доожжевое тесто слиючным маслом с предварительной подготовкой сливочного масла: замешивать слебное тесто для куличей; замешивать слебное тесто для праздничного хлеба и кразделий и праздничного хлеба сложного продукта; -выды, назначение и правила безопасной эксплуатации иборудования, иструментов; -ассортимент, рецентуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного прадриженов -ассортимента, -асортимент, рецентуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и праздничного хлеба основного сножного продукта; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации иботрудования, иструментов; -ассортимента, -правила безопасной эксплуатации иботрудования, иструментов; -ассортимента, -правила безопасной эксплуатации ипструментов; -ассортимента, -правила качеству, иструментов; -ассортимента, -правила безопасной эксплуатации ипструментов; -ассортимента, -правила, -правила ваимозаменяемости продуктов		3	
приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента илделий и праздничного хлеба сложного ассортимента илделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сыръя, его свойств: замещивать на опаре сдобное дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий с наполнителями и без; прослаивать дрожжевое тесто сливочным маслом спревварительной подготовкой сливочного масла; замещивать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба; замещивать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба; замещивать специальное пресное тесто для украшений; разцелывать и формовать слобные изделия и праздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия разинчных форм; формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия драздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия драздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия дванимозаменяемости продуктов			
приготовление  хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента  изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сыръя, его свойств: замешивать на опаре саобное дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий с наполнителями и без: прослаивать дрожжевое тесто сливочным маслом с предварительной подготовкой сливочного масла; замешивать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба; замешивать специальное пресное тесто для украшений; раздельнать и формовать саобные изделия различных форм; формовать хлебное тесто для куличей; замешивать специальное пресное тесто для украшений; раздельнать и формовать саобные изделия различных форм; формовать хлебное тесто для приготовления илделий и праздничного хлеба спожного предвения готовнения илделий и правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; -виды, назначение и правила безопасной экспруатации оборудования, инвентаря инструментов; -ессортимента, -епиды, назначение и правила безопасной экспруатации оборудования, инвентаря инструментов; -ессортимента, -правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; -виды, назначение и правила безопасной экспруатации оборудования, инвентаря инструментов; -ессортимента, -правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; -виды, назначение и правила безопасной экспруатации оборудования, инвентаря инструментов; -ессортимента, -правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного правила основного правила их выбора с учетом типа питания, куличей; -виды, назначение и правила основного правила их выбора с учетом типа питания, -правила их выбора с пожонго подовным маслом с правила основного постовнения питания, питания, питания, питания, питания, питания питания питания питания питания питания питания питания питания пи		сложного	
хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента илделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: замещивать на опаре сдобное дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий с наполнителями и без; прослаивать дрожжевое тесто сливочным маслом с предварительной подготовкой сливочного масла; замещивать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба; замещивать слобное тесто для куличей; раздельвать и формовать сдобные изделия различных форм: формовать хлебное тесто для притотовления праздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованных		ассортимента	
изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента  изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента  изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: замещивать на опаре сдобное дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий наполнителями и без; прослаивать дрожжевое тесто сливочным маслом с предварительной подтотовкой сливочного масла; замещивать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба; замещивать слобное тесто для куличей; замещивать специальное пресное тесто для укращений; раздельвать и формовать сдобные изделия различных форм: формовать хлебное тесто для притотовления праздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованных	приготовление	-выбирать, применять	-методы
приготовления изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: замещивать на опаре сдобное дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий с наполнителями и без; прослаивать дрожжевое тесто сливочным маслом с предварительной подготовкой сливочного масла; замещивать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба; замещивать сдобное тесто для куличей; замещивать специальное пресное тесто для укращений; раздельвать и формовать сдобные изделия различных форм: формовать хлебное тесто для притотовления праздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованных	хлебобулочных	комбинировать	приготовления
праздничного хлеба сложного ассортимента  изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: замешивать на опаре сдобное дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий с наполнителями и без; прославиать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба; замешивать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба; замешивать специальное пресное тесто для украшений; разделывать и формовать сдобные изделия различных форм; формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованных	изделий и	различные способы	хлебобулочных
праздничного хлеба сложного ассортимента изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: замешивать на опаре сдобное дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий с наполнителями и без; прослаивать дрожжевое тесто сливочным маслом спердварительной подготовкой сливочного масла; замешивать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба; замешивать сдобное тесто для куличей; замешивать сдобное тесто для куличей; замешивать сдобное тесто для куличей; замешивать сдобное тесто для украшений; разделывать и формовать сдобные изделия различных форм; формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформыять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованных	праздничного хлеба	приготовления	изделий и
праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: замешивать на опаре сдобное дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий с наполнителями и без; прослаивать дрожжевое тесто сливочным маслом с предварительной подготовкой сливочного масла; замешивать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба; замешивать специальное пресное тесто для куличей; замешивать специальное пресное тесто для украшений; разделывать и формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованных	_	хлебобулочных	праздничного хлеба
ассортимента, праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: замешивать на опаре сдобное дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий с наполнителями и без; прослаивать дрожжевое тесто сливочным маслом с предварительной подготовкой сливочного масла; замешивать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба; замешивать сдобное тесто для куличей; замешивать специальное пресное тесто для украшений; разделывать и формовать сдобные изделия различных форм: формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованных	ассортимента	изделий и	сложного
ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: замешивать на опаре сдобное дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий с наполнителями и без; прослаивать дрожжевое тесто сливочным маслом с предварительной подготовкой сливочного масла; замешивать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба; замешивать сдобное тесто для куличей; замешивать специальное пресное тесто для украшений; разделывать и формовать сдобные изделия различных форм; формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованых	ассортимента	праздничного хлеба	ассортимента,
учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: замешивать на опаре сдобное дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий с наполнителями и без; прослаивать дрожжевое тесто сливочного масла; замешивать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба; замешивать сдобное тесто для куличей; замешивать специальное пресное тесто для украшений; разделывать и формовать сдобные изделия различных форм; формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованых		сложного	-правила их выбора с
кулинарных свойств соновного сырья, его свойств: замешивать на опаре сдобное дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий с наполнителями и без; прослаивать дрожжевое тесто сливочным маслом с предварительной подготовкой сливочного масла; замешивать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба; замешивать сдобное тесто для куличей; разделывать специальное пресное тесто для украшений; разделывать и формовать сдобные изделия различных форм; формовать хлебное тесто для приготовпения праздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованных		ассортимента с	учетом типа
сырья, его свойств: замешивать на опаре сдобное дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий с наполнителями и без; прослаивать дрожжевое тесто сливочным маслом с предварительной подготовкой сливочного масла; замешивать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба; замешивать сдобное тесто для куличей; замешивать специальное пресное тесто для украшений; разделывать и формовать сдобные изделия различных форм; формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованных			· ·
замешивать на опаре сдобное дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий с наполнителями и без; прослаивать дрожжевое тесто сливочным маслом с предварительной подготовкой сливочного масла; замешивать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба; замешивать сдобное тесто для куличей; замешивать специальное пресное тесто для украшений; разделывать и формовать сдобные изделия различных форм; формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованных			
правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; замешивать стесто для куличей; замешивать специальное пресное тесто для украшений; разделывать и формовать сдобные изделия приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованных		-	1
для хлебобулочных изделий с наполнителями и без; прослаивать дрожжевое тесто сливочным маслом с предварительной подготовкой сливочного масла; замешивать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба; замешивать сдобное тесто для куличей; замешивать специальное пресное тесто для украшений; разделывать и формовать сдобные изделия различных форм; формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованных		*	
изделий с наполнителями и без; прослаивать дрожжевое тесто сливочным маслом с предварительной подготовкой сливочного масла; замешивать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба; замешивать сдобное тесто для куличей; замешивать специальное пресное тесто для украшений; разделывать и формовать сдобные изделия различных форм; формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованных		_	-
и без; прослаивать дрожжевое тесто сливочным маслом с предварительной подготовкой сливочного масла; замешивать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба; замешивать сдобное тесто для куличей; замешивать специальное пресное тесто для украшений; разделывать и формовать сдобные изделия различных форм; формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованных		-	
прослаивать дрожжевое тесто сливочным маслом с предварительной подготовкой сливочного масла; замешивать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба; замешивать сдобное тесто для куличей; замешивать специальное пресное тесто для украшений; разделывать и формовать сдобные изделия различных форм; формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованных			
подготовкой сливочного масла; замешивать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба; замешивать сдобное тесто для куличей; замешивать специальное пресное тесто для украшений; разделывать и формовать сдобные изделия различных форм; формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованных			•
подготовкой сливочного масла; замешивать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба; замешивать сдобное тесто для куличей; замешивать специальное пресное тесто для украшений; разделывать и формовать сдобные изделия различных форм; формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованных		тесто сливочным маслом с	
требования к качеству, хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; замешивать сдобное тесто для куличей; замешивать специальное пресное тесто для украшений; разделывать и формовать сдобные изделия различных форм; формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованных			=
разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба; замешивать сдобное тесто для куличей; замешивать специальное пресное тесто для украшений; разделывать и формовать сдобные изделия различных форм; формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованных		подготовкой сливочного	
разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба; замешивать сдобное тесто для куличей; замешивать специальное пресное тесто для украшений; разделывать и формовать сдобные изделия различных форм; формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованных		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	-
дрожжах и закваске для праздничного хлеба; замешивать сдобное тесто для куличей; замешивать специальное пресное тесто для украшений; разделывать и формовать сдобные изделия различных форм; формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованных			•
замешивать сдобное тесто для куличей; ассортимента; ассособы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов			•
для куличей; замешивать специальное пресное тесто для украшений; определения разделывать и формовать сдобные изделия различных форм; формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованных			праздничного хлеба
замешивать специальное пресное тесто для украшений; определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов взаимозаменяемости продуктов производить расстойку и отделку сформованных			
пресное тесто для украшений; определения разделывать и формовать сдобные изделия различных форм; формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованных		•	_
украшений; разделывать и формовать сдобные изделия различных форм; формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованных		· ·	=
разделывать и формовать сдобные изделия различных форм; формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованных		•	
сдобные изделия различных форм; формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованных		• •	_
различных форм; формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованных			
для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованных		различных форм;	
праздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованных			
кренделей; оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованных		_	
дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованных			продуктов
специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованных			
тестом; производить расстойку и отделку сформованных			
производить расстойку и отделку сформованных		_	
отделку сформованных			
		_	
VACCIDIA AJICCOU MIO IIIDIA			
изделий и праздничного		_	

стали, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ», нож, венчик, сито,

совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора.

#### **Тестомесильное**

#### отделение

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Тепловое оборудование: плита электрическая. Механическое оборудование: мукопросеиватель, тестомес, взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой, миксер. Вспомогательное оборудование: стеллаж

полки, производственный стол, табурет низкий для дежи (котлов). <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда</u>: дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито,

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

скребок пластиковый, скребок металлический.

### Отделение для расстойки

Тепловое оборудование: шкаф для расстойки теста. Вспомогательное оборудование: табурет низкий для дежи (котлов.

Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

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

-техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных; -методы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования

упакованных,

правила заполнения

Отделение для разделки теста Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный. Механическое оборудование: тестоделитель или тестоделительокруглитель, тестораскаточная машина, тестозакаточная манина. 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:

ведение расчетов с потребителями при отпуске на вынос: взаимодействие потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

рассчитывать стоимость, продукции -вести учет реализованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей: принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять: безналичные платежи: составлять отчет по платежам: -поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции

этикеток -ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и праздничный хлеб сложного ассортимента на день принятия платежей: правила торговли; вилы 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

иностранном языке;

ориентированная на

-техника общения,

запас на

потребителя

деревянные скалки и штампы для раскатки теста и нанесения рисунков, резцы, сито, скребок

пластиковый, скребок металлический, нож, кондитерские листы. силиконовые коврики, противни перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, кисти силиконовые.

#### Отделение для выпекания

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

Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов

<u>Тепловое</u> оборудование: плита электрическая. Механическое оборудование: миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок

металлический.

Отделение для

охлаждения и

отделки изделий

Весоизмерительное

оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор. Механическое оборудование: миксер. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками для инструментов, производственный стол с мраморной столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости,

темперирующая емкость, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, контейнер с крышкой.

Отделение для мытья инвентаря и инструментов

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная, стерилизатор, шкаф сушильный. **Вспомогательное** оборудование: стеллаж стационарный, полки, моечные ванны. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: корзина для мусора. Отделение для

упаковки готовых изделий и экспедиция Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, камера холодильная. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий: машина для

вакуумной упаковки,

упаковочные машины. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол.

<u>Инвентарь,</u> <u>инструменты,</u>

I	
	кухонная посуда:
	лотки, контейнеры
	с крышками, нож,
	инструменты для
	упаковки, корзина
	для мусора.
	<u>Расходные</u>
	материалы:
	упаковочные
	материалы
	(бумажные пакеты,
	плёночный
	материал,
	термоусадочную
	обёрточную
	плёнку,
	полимерные
	пакеты,
	прозрачные
	коробки-
	контейнеры из
	пластика с
	крышками,
	специальные
	картонные коробки
	и др.), бумага
	пергаментная.
	Сырье:
	•
	по рецептуре на
	хлебобулочные
	изделия:
	мука пшеничная,
	мука ржаная,
	молоко, дрожжи,
	яйца, меланж или
	яичный порошок,
	сахар, сахарная
	пудра, масло
	сливочное,
	маргарин,
	масло
	растительное и др.
1	1 ruz-

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Контроль за	- контролировать	-ассортимент,	Отделение
подготовкой	подбор основных	характеристика,	тестомесильное
основных продуктов	продуктов и	правила выбора	Весоизмерительное

и дополнительных дополнительных оборудование: основных продуктов ингредиентов ингредиентов с и дополнительных весы настольные технологическими ингредиентов с электронные. требованиями, оценка **учетом** их Механическое качества и сочетаемости, оборудование: безопасности; взаимозаменяемости; мукопросеиватель, -организовывать их -критерии оценки тестомес, хранение в процессе качества основных взбивальная приготовления продуктов и машина или мучных кондитерских дополнительных универсальный изделий сложного ингредиентов для привод с взбивалкой, ассортимента с мучных соблюдением кондитерских миксер. требований по изделий сложного Вспомогательное безопасности ассортимента; оборудование: продукции, товарного стеллаж виды, соседства; характеристика полки, -выбирать, региональных видов производственный подготавливать сырья, продуктов; стол, табурет низкий для ароматические, нормы красящие вещества; взаимозаменяемости дежи (котлов). -взвешивать, сырья и продуктов; Инвентарь, измерять продукты, инструменты, кухонная посуда: входящие в состав мучных кондитерских дежи, изделий сложного кастрюли, ассортимента в функциональные соответствии с емкости из рецептурой; нержавеющей -осуществлять стали, взаимозаменяемость венчик, продуктов в лопатка, соответствии с сито, нормами закладки, скребок особенностями пластиковый, заказа; скребок металлический. -использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента -выбирать, -методы приготовление приготовления применять мучных комбинировать мучных Отделение для кондитерских разделки теста различные способы кондитерских изделий сложного

изделий сложного

правила их выбора с

ассортимента,

учетом типа

Весоизмерительное

оборудование:

электронные.

весы настольные

приготовления

кондитерских

изделий сложного

мучных

ассортимента

L

ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его свойств:подготавливать продукты;- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; взбивать яичные белки до образования устойчивой пены с постепенным добавлением сахарного добавлять в воздушный полуфабрикат измельченные орехи с мукой и без; растирать измельченные ядра миндаля с сахаром и яичными белками; подогревать миндальную массу на водяной бане; смешивать миндальную массу с мукой; наполнять формы и отсаживать воздушное, воздушно-ореховое и миндальное тесто из кондитерского мешка; перемешивать смесь из сахара, молока и яиц до полного растворения сахара и замешивать сахарное тесто; намазывать сахарное тесто на листы тонкими лепешками и сворачивать в горячем виде после выпечки; смешивать ингредиенты и замешивать тесто «бриошь» для приготовления изделий в формах; распускать мед на водяной бане с добавлением соды; соединять взбитые яйца с сахаром и маслом с постепенным

питания. кулинарных свойств основного продукта; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов

Холодильное оборудование: шкаф холодильный. Механическое оборудование: тестораскаточная машина, тестозакаточная машина. тестоотсалочная машина. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, табурет низкий для дежи (котлов). Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, кондитерские листы, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, (десертов, мармелада,

добавлением муки и замешивать медовое тесто различной консистенции; раскатывать/разминать пластом медовое тесто для придания формы; замешивать, процеживать и выливать в формы для выпекания вафельное тесто на основе белка, сливочного масла; замешивать бисквитное тесто с добавлением орехов, миндальной массы, сливочного масла: замешивать тесто «тюпип»: выпекать сложные мучные кондитерские изделия с соблюдением температурного режима и влажности; определять степень готовности выпеченных сложных мучных кондитерских изделий; охлаждать выпеченные сложные мучные кондитерские изделия; дополнительно отделывать сложные мучные кондитерские изделия -выбирать, безопасно использовать оборудование. производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

мороженого), круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка, нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые. Отделение для выпекания Тепловое оборудование: жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: силиконовые коврики для выпечки, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг.

Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

-проверять качество мучных кондитерских изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос: -порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; -выдерживать условия хранения МУЧНЫХ кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

-техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; -методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, -правила заполнения

сито,

взаимодействие потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

-поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного

этикеток -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя

Расходные материалы: бумага для выпечки. Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов Тепловое оборудование: плита электрическая. Механическое оборудование: миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка,

ассортимента; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции

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: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, темперирующая емкость, термометр инфракрасный,

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	венчик,
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:	
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:	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
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:	
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:	
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:	скресок
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:	метаппицеский
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,	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
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:	
мытья инвентаря и инструментов Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная, стерилизатор, шкаф сушильный. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, полки, моечные ванны. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:	
инструментов Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная, стерилизатор, шкаф сушильный. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, полки, моечные ванны. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:	
Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная, стерилизатор, шкаф сушильный. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, полки, моечные ванны. Инвентарь, инструменты,	
мытья посуды: машина посудомоечная, стерилизатор, шкаф сушильный. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, полки, моечные ванны. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:	
машина посудомоечная, стерилизатор, шкаф сушильный. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, полки, моечные ванны. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:	
посудомоечная, стерилизатор, шкаф сушильный. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, полки, моечные ванны. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:	_
стерилизатор, шкаф сушильный. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, полки, моечные ванны. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:	
шкаф сушильный. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, полки, моечные ванны. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:	
Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, полки, моечные ванны. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:	
оборудование: стеллаж стационарный, полки, моечные ванны. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:	
стеллаж стационарный, полки, моечные ванны. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:	
стационарный, полки, моечные ванны. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:	оборудование:
полки, моечные ванны. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:	стеллаж
ванны. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:	стационарный,
инструменты, кухонная посуда:	полки, моечные
кухонная посуда:	ванны. Инвентарь,
	инструменты,
корзина для мусора	кухонная посуда:
	корзина для мусора

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
контроль	- контролировать	ассортимент,	Отделение для
подготовки	подбор основных	характеристика,	упаковки готовых
основных	продуктов и	правила выбора	изделий и
продуктов и	дополнительных	основных продуктов	экспедиция
дополнительных	ингредиентов в	и дополнительных	Весоизмерительное
ингредиентов	соответствии с	ингредиентов с	оборудование:
	технологическими	учетом их	весы настольные
	требованиями, оценка	сочетаемости,	электронные,
	качества и	взаимозаменяемости;	весы напольные.
	безопасности;	-критерии оценки	Холодильное
	-организовывать их	качества основных	оборудование:
	хранение в процессе	продуктов и	шкаф холодильный,
	приготовления	дополнительных	камера
	пирожных и тортов	ингредиентов для	холодильная.
	сложного ассортимента	пирожных и тортов	Оборудование для
	с соблюдением	сложного	упаковки, оценки
	требований по	ассортимента;	качества и

безопасности безопасности виды, продукции, товарного характеристика готовых изделий: соседства; региональных видов машина для сырья, продуктов; выбирать, вакуумной подготавливать нормы упаковки, ароматические, взаимозаменяемости упаковочные красящие вещества; сырья и продуктов; машины. взвешивать, измерять Вспомогательное продукты, входящие в оборудование: состав пирожных и стеллаж тортов сложного стационарный, ассортимента в стеллаж соответствии с передвижной, рецептурой; полки, осуществлять производственный взаимозаменяемость стол. Инвентарь, продуктов в инструменты, соответствии с кухонная посуда: нормами закладки, особенностями заказа; лотки, контейнеры с использовать региональные крышками, продукты для жон. приготовления инструменты для пирожных и тортов упаковки, сложного ассортимента корзина для выбирать, применять методы мусора. приготовление комбинировать приготовления Расходные пирожных и различные способы пирожных и тортов материалы: тортов сложного приготовления сложного упаковочные ассортимента пирожных и тортов ассортимента, материалы правила их выбора с (бумажные пакеты, сложного ассортимента с учетом типа питания: учетом типа плёночный - подготавливать питания; материал, виды, назначение и продукты; термоусадочную - готовить различные правила безопасной обёрточную виды теста: пресное эксплуатации плёнку, сдобное, песочное, оборудования, полимерные бисквитное, пресное инвентаря пакеты, прозрачные слоеное, заварное, инструментов; коробкивоздушное, пряничное ассортимент, контейнеры из вручную и с рецептуры, пластика с использованием требования к крышками, качеству, пирожных технологического специальные оборудования; и тортов сложного картонные коробки -выбирать методы ассортимента; и др.), органолептические бумага приготовления пирожных способы пергаментная. и тортов сложного определения Сырье: ассортимента: взбивание, по рецептуре на смешивание горячихи готовности ингредиентов, выпеченных и хлебобулочные холодных

растирание, подогревание отделочных изделия:

ореховой массы замешивание теста заваривание теста. процеживание теста. форм, наполнение порционирование, отсаживание из кондитерского мешка, намазывание теста на лист, сворачивание теста горячем виле раскатывание/разминание теста, выпечка, охлаждение, вынимание из форм; -соблюдать температурный режим И правила приготовления разных пирожных типов тортов сложного ассортимента; -подбирать варианты сочетания основных продуктов дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мучных кондитерских изделий; -выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -проверять качество

полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; мука пшеничная, мука ржаная, молоко, дрожжи, яйца, меланж или яичный порошок, сахар, сахарная пудра, масло сливочное, маргарин, масло растительное и др.

Хранение, отпуск, упаковка на вынос пирожных и тортов сложного ассортимента

пирожных и тортов сложного ассортимента Перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения Пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования

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

	пирожных и тортов	-требования к	
		безопасности	
		хранения готовых	
		пирожных и тортов	
		пирожных и тортов	
		сложного	
		ассортимента;	
		-правила	
		маркирования	
		упакованных	
		пирожных и тортов	
		сложного	
		ассортимента,	
		правила заполнения	
		этикеток	
взаимодействие с	рассчитывать	ассортимент и цены	
потребителями	стоимость,	на пирожные и	
*	вести учет	торты	
=	реализованных	разнообразного	
прилавка/раздачи	пирожных и тортов	ассортимента на	
прилавка/разда ти	разнообразного	день принятия	
	-	платежей;	
	ассортимента;	правила торговли;	
	пользоваться	виды оплаты по	
	контрольно-кассовыми	платежам;	
	машинами при	виды и	
	оформлении платежей;	характеристика	
	принимать оплату	контрольно-кассовых	
	наличными деньгами;	машин;	
	принимать и	виды и правила осуществления	
	оформлять;	кассовых операций;	
	безналичные платежи;	правила и порядок	
	составлять отчет по	расчета потребителей	
	платежам;	при оплате	
	-поддерживать	наличными деньгами,	
	визуальный контакт с	при безналичной	
	потребителем;	форме оплаты;	
	-владеть	правила поведения,	
	профессиональной	степень	
	терминологией;	ответственности за	
	-консультировать	правильность	
	потребителей,	расчетов с	
	оказывать им помощь в	потребителями;	
	выборе пирожных и	-правила общения с	
	тортов сложного	потребителями;	
	ассортимента;	базовый словарный	
	-разрешать проблемы в	запас на	
	рамках своей	иностранном языке;	
	*	-техника общения,	
	компетенции	ориентированная на	
		потребителя	
L		1	

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

Действия	ых категории потреоител Умения	Знания	Ресурсы
Поиск, выбор и	- проводить анализ	- наиболее	Персональные
использование	профиля и концепции	популярные в регионе	компьютеры по
информации в	организации питания,	традиционные и	компьютеры по
области разработки,	ее ценовой и	современные	обучающихся с
адаптации рецептур	ассортиментной	технологии	выходом в
хлебобулочных,	политики;		Интернет и
•	, and the second	приготовления	· •
мучных	- проводить анализ	хлебобулочных,	лицензионным
кондитерских	потребительских	мучных кондитерских	программным
изделий, в том числе	предпочтений,	изделий с	обеспечением.
авторских,	рецептур	использованием	
брендовых,	конкурирующих и	разнообразных	
региональных с	наиболее популярных	продуктов.	
учетом	организаций питания в	- новые	
потребностей	различных сегментах	высокотехнологичные	
различных	ресторанного бизнеса;	продукты,	
категорий	- проводить анализ	используемые для	
потребителей, видов	возможностей	приготовления	
и форм	организации питания в	хлебобулочных,	
обслуживания	области применения	мучных кондитерских	
	сложных,	изделий и	
	инновационных	современные способы	
	методов	их хранения:	
	приготовления,	непрерывный холод,	
	использования	шоковое охлаждение	
	новейших видов	и заморозка, жидкий	
	оборудования, новых	азот и прочее.	
	видов сырья и	- новые методы	
	продуктов,	приготовления	
	региональных видов	хлебобулочных,	
	сырья и продуктов:	мучных кондитерских	
	технического	изделий;	
	оснащения,	-современное	
	квалификации поваров	технологическое	
Разработка,	- подбирать тип и	оборудование,	Учебный
адаптация рецептур	количество продуктов для	позволяющее	кондитерский
хлебобулочных,	разработки новых	применять новые	цех ресторана.
мучных	хлебобулочных,	технологии	Персональные
кондитерских	мучных кондитерских	приготовления	компьютеры по
изделий, в том числе	изделий;	хлебобулочных,	количеству
	- соблюдать баланс жира,	inition juic iiibin,	10012
авторских,	соли, сахара, специй,	мучных кондитерских	обучающихся с
брендовых,	приправ;	изделий;	выходом в
региональных с	- определять методы и тип	-особенности	Интернет и
учетом	кулинарной обработки	праздничных и	лицензионным
потребностей	продуктов с учетом	ежедневных	программным
различных	требований к безопасности пищевого продукта;	презентаций	обеспечением.

категорий - комбинировать разные хлебобулочных, потребителей, видов методы приготовления мучных кондитерских

и форм	хлебобулочных,	изделий;	
обслуживания	мучных кондитерских	-теория	
	изделий, в том числе	совместимости	
	авторских, брендовых,	продуктов;	
	региональных с учетом	теория кулинарного	
	требований к безопасности	декора;	
	готовой продукции;	-варианты	
	<ul> <li>организовывать</li> </ul>	сочетаемости	
	проработку технологии	различных пряностей	
	хлебобулочных	и приправ для	
	, мучных	хлебобулочных,	
	кондитерских	мучных кондитерских	
	изделий и в том	изделий;	
	числе	-принципы	
	авторских,	организации	
	брендовых,	проработки рецептур;	
	региональных и	-влияние концепции	
	корректировать	и ценовой политики	
	рецептуру	предприятия питания	
	изделий; - анализировать	на разработку	
	разработанную	рецептуры	
	технологическую	хлебобулочных,	
	документацию на	мучных кондитерских	
	хлебобулочных,	изделий;	
	мучных кондитерских	-современные	
	изделий;	тенденции в области	
	— изменять рецептуры	ресторанной моды на хлебобулочных,	
	хлебобулочных	мучных кондитерских	
	, мучных	изделий	
	кондитерских		
	изделий с учетом		
	особенностей		
	заказа, формы		
Dawayyya na ayyaman	обслуживания	<b>n</b> oveovovy <b>n</b> o	Пополукату учета
Ведение расчетов,	-рассчитывать цену на	-рекомендации по	Персональные
необходимых при разработке,	разработанную хлебобулочную	разработке рецептур хлебобулочных,	компьютеры по количеству
разраоотке, адаптации рецептур	продукцию, мучные	мучных кондитерских	обучающихся с
хлебобулочных,	продукцию, мучные кондитерские изделия;	изделий;	выходом в
мучных	-рассчитывать	-системы	Интернет и
кондитерских	энергетическую	ценообразования на	лицензионным
изделий.	ценность	хлебобулочные,	программным
Разработка	хлебобулочной	мучные кондитерские	обеспечением.
документации на	продукции, мучных	изделия;	
новые	кондитерских	-факторы, влияющие	
хлебобулочные,	изделий;	на цену изделий.	
мучные	-изменять закладку	методы расчета	
кондитерские	продуктов в рецептурах	стоимости различных	
изделия	хлебобулочных,	хлебобулочных,	
	мучных кондитерских	мучных кондитерских	
	изделий с учетом замены	изделий в	
	сырья, в том числе на	организации питания;	

	сезонные, региональные;	-методы расчета	
	-осуществлять пересчет	энергетической	
	количества продуктов с	ценности	
	учетом изменения выхода	хлебобулочных,	
	хлебобулочных,	мучных кондитерских	
	мучных кондитерских	изделий;	
	изделий;	-методы расчета	
	рассчитывать выход	выхода	
	хлебобулочных,	хлебобулочных,	
	мучных кондитерских изделий;	мучных кондитерских	
	-рассчитывать замену	изделий;	
	продуктов в рецептуре с	-рекомендации по	
	учетом	оформлению	
	взаимозаменяемости;	рецептур блюд;	
	-проводить расчеты в	-правила проведения	
	программе excel;	расчетов в программе	
	-составлять понятные и	excel.	
	привлекательные описания		
	хлебобулочных,		
	мучных кондитерских		
	изделий;		
	-предлагать продажные цены на изделия с учетом		
	стоимости продуктов и		
	услуг и расходов,		
	связанных с		
	приготовлением блюд		
Презентация новых	- представлять	-способы	Посуда для
хлебобулочных,	разработанные	привлечения	презентации:
мучных	хлебобулочные,	внимания гостей к	Сервировочный
кондитерских	мучные кондитерские	новым изделиям в	стол.
изделий	изделия руководству и	меню;	Обеденный стол,
	TIOTOTITIES III III IM	провино общощия о	
	потенциальным	-правила общения с	скатерть,
	клиентам;	потребителями;	скатерть, салфетки, посуда
	клиентам; -выбирать формы и	потребителями; -базовый словарный	салфетки, посуда и столовые
	клиентам; -выбирать формы и методы презентации	потребителями; -базовый словарный запас на иностранном	салфетки, посуда и столовые приборы для
	клиентам; -выбирать формы и методы презентации изделий;	потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке;	салфетки, посуда и столовые приборы для сервировки
	клиентам; -выбирать формы и методы презентации	потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения,	салфетки, посуда и столовые приборы для сервировки стола,
	клиентам; -выбирать формы и методы презентации изделий; -взаимодействовать с	потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на	салфетки, посуда и столовые приборы для сервировки стола, блюда
	клиентам; -выбирать формы и методы презентации изделий; -взаимодействовать с потребителем в целях	потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения,	салфетки, посуда и столовые приборы для сервировки стола, блюда различного
	клиентам; -выбирать формы и методы презентации изделий; -взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых	потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на	салфетки, посуда и столовые приборы для сервировки стола, блюда различного диаметра для
	клиентам; -выбирать формы и методы презентации изделий; -взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых изделий; -владеть профессиональной	потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на	салфетки, посуда и столовые приборы для сервировки стола, блюда различного диаметра для порционной
	клиентам; -выбирать формы и методы презентации изделий; -взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых изделий; -владеть профессиональной терминологией;	потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на	салфетки, посуда и столовые приборы для сервировки стола, блюда различного диаметра для порционной подачи,
	клиентам; -выбирать формы и методы презентации изделий; -взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых изделий; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать	потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на	салфетки, посуда и столовые приборы для сервировки стола, блюда различного диаметра для порционной подачи, щипцы
	клиентам; -выбирать формы и методы презентации изделий; -взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых изделий; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей,	потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на	салфетки, посуда и столовые приборы для сервировки стола, блюда различного диаметра для порционной подачи,
	клиентам; -выбирать формы и методы презентации изделий; -взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых изделий; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, объяснять достоинства	потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на	салфетки, посуда и столовые приборы для сервировки стола, блюда различного диаметра для порционной подачи, щипцы
	клиентам; -выбирать формы и методы презентации изделий; -взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых изделий; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептур	потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя	салфетки, посуда и столовые приборы для сервировки стола, блюда различного диаметра для порционной подачи, щипцы универсальные.
Совершенствование	клиентам; -выбирать формы и методы презентации изделий; -взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых изделий; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептур - анализировать спрос	потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя  -тенденции	салфетки, посуда и столовые приборы для сервировки стола, блюда различного диаметра для порционной подачи, щипцы универсальные.
рецептур	клиентам; -выбирать формы и методы презентации изделий; -взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых изделий; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептур - анализировать спрос на новые	потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя  -тенденции ресторанной моды в	салфетки, посуда и столовые приборы для сервировки стола, блюда различного диаметра для порционной подачи, щипцы универсальные.  Учебный кондитерский
рецептур хлебобулочных,	клиентам; -выбирать формы и методы презентации изделий; -взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых изделий; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептур - анализировать спрос на новые хлебобулочные,	потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя  -тенденции ресторанной моды в области меню и	салфетки, посуда и столовые приборы для сервировки стола, блюда различного диаметра для порционной подачи, щипцы универсальные.  Учебный кондитерский цех.
рецептур	клиентам; -выбирать формы и методы презентации изделий; -взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых изделий; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептур - анализировать спрос на новые	потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя  -тенденции ресторанной моды в	салфетки, посуда и столовые приборы для сервировки стола, блюда различного диаметра для порционной подачи, щипцы универсальные.  Учебный кондитерский

изделий	использовать	совершенствования	количеству
	различные способы	рецептур;	обучающихся с
	совершенствования	-примеры успешных	выходом в
	рецептуры: изменения	хлебобулочных,	Интернет и
	оформления,	мучных кондитерских	лицензионным
	изменения выходы,	изделий, приемлемых	программным
	изменения пропорции	с кулинарной и	обеспечением.
	ингредиентов, замена	коммерческой точек	
	в рецептуре сырья,	зрения, ресторанов с	
	продуктов на	разной ценовой	
	сезонные,	категорией и типом	
	региональные с целью	кухни в регионе	
	удешевления		
	стоимости и т.д.		

ПМ 6. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» Спецификация 6.1.

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Поиск, выбор и	Проводить анализ	Актуальные	Персональные
использование	профиля и концепции	направления,	компьютеры по
информации в	организации питания,	тенденции	количеству
области разработки	ее ценовой и	ресторанной моды в	обучающихся с
ассортимента	ассортиментной	области	выходом в
кулинарной и	политики.	ассортиментной	Интернет и
кондитерской	Проводить анализ	политики.	лицензионным
продукции и меню.	потребительских	Классификация	программным
	предпочтений, меню	организаций	обеспечением.
	конкурирующих и	питания.	
	наиболее популярных	Стиль ресторанного	
	организаций питания в	меню.	
	различных сегментах	Взаимосвязь	
	ресторанного бизнеса.	профиля и	
	Проводить анализ	концепции	
	возможностей	ресторана и меню.	
	организации питания в	Роль и принципы	
	области реализации	учета и	
	различных видов меню:	формирования	
	технического	потребительских	
	оснащения,	предпочтений при	
	квалификации поваров	разработке	
	и кондитеров	ресторанного меню.	
Разработка	Принимать решение о	Названия основных	
ассортимента	составе меню.	продуктов и блюд в	
кулинарной и	Оценивать	различных странах.	
кондитерской	конкурентоспособность	Ассортимент блюд,	
продукции,	набора блюд в меню с	составляющих	
различных видов	учетом типа	классическое	

Прогнозировать восприятие рынком меню, полбирать разнообразиве блюда с учетом садиой композиции, разнообразия блюд в меню, тила кухии, сезона и концепции ресторана. Преглагать в меню блюда, приемлемые с кулинарной и коммерческой точек зрения и с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подбирать оптимальное соотношение блюд в меню. Обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим возмождоства и мастерству персонала, средним загратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли. Ограничивать число конкурирующих позиций в меню.  Ведение расчетов, посмудирных поридкции. Рассчитывать цену на празлачитые виды кулинарной и комдентерской продукции. Рассчитывать легую ценность блюд, кулинарных и кондитерской продукции. Рассчитывать оформления меню о учетом профеля и кондитерской продукции в организации питания в продукции в организации питания в продукции в породизиции продукции в организации по оформления на блюда. Методы расчета стоимости различных видов кулинарных и кондитерской продукции в организации по продукции в организации по оформления на блюда. Методы расчета стоимости различных видов кулинарных и кондитерской продукции в организации по оформления к видов к кулинарной и кондитерской продукции в организации по офоранизации по оформления к видов к кулинарной и кондитерской продукции в организации по офоранизации по оформления к видов к кулинарной и кондитерской продукции в организации по офоранизации по офоранизации по офоранизации по оформления к видов к кулинарной и кондитерской продукции в организации по офоранизации и офоранизации по офораниз	меню	организации питания.	ресторанное меню.	
восприятие рынком меню, применяемые разпообразна блюда учстом сдилой композиции, разпообразия блюд в меню, типа кухни, сезова и концепции ресторана. Предлагать в мешо блюда, приемлемые с кулинарной и коммерческой точек зрения и сучстом требований к безопасности готовой продукции. Подобрать оптимальное соотпошение блюд в меню. Обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству пересопала, средним загратам ожидаемый прибыли. Ограничивать число конкурирующих позиций в мешо.  Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню оформления меню с учстом профиля и копцантиры продукции. Рассчитывать эпертстическую ценность блюд, кулинарных и кондитерской продукции. Рассчитывать опертстическую ценность блюд, кулинарных и кондитерской профумии в меню. Основные в деление обормления меню с учстом профиля и копшепции в подокти оформления меню с учстом профиля и копшепции в копшепции в подукции в продукции в подукции в		Прогнозировать	Основные типы	
меню, полбирать разнообразные блюда с учетом единой композиции, разнообразия блюд в мелю. тила кухли, сезова и конпептри ресторала. Предлагать в меню блюда, приемлемые с кулинарыой и коммерческой точек зрения и с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подбирать оптимальное соотпошелие блюд в меню. Обеспечивать соответствие ресторанного меню соответствие ресторанного меню соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним загратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли. Ограничивать число комкурирующих позиций в меню.  Ведение расчетов, песобходимых при разработке меню и оформление меню оформление меню оформление меню и оформление меню оформления к кондитерский и кондитерский и предукции. Рассчитывать энергенческую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и кондитерской продукции в мениость блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и кондитерской продукции в		1 -	меню, применяемые	
разпообразные блюда с учетом единой композиции, разпообразия блюд в мещо, типа кухли, сезопа и копщепции ресторана. Предлагать в меню блюда, приемлемые с кулинарной и коммерческой точек эрения и с учетом пребований к безопасности готовой продукции. Подбирать оптимальное соотпошение блюд в мешо. Обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персопала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли. Ограпичивать число копкурирующих позиций в меню.  Ведение расчетов, необходимых при различные виды кулинарной и кондитерской продукции. Рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерской продукции. Рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерской продукции в монденской продукции в кондитерской продукции в кондитерской продукции в		меню, подбирать	-	
композиции, разнообразия блюд в меню, тила кухни, сезопа и копщепции ресторана. Предлагать в меню о точного описания блюд в меню и точного описания блюд в меню о точного описания блюд в меню и точного описания блюд в меню. Основные принципы подбора алкогольных папитков к блюдам. Классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных папитков. Примеры успешного меню. Сочновные принципы подбора алкогольных папитков к блюдам. Классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных папитков. Примеры успешного меню. Сочновные принципы подбора алкогольных папитков к блюдам. Классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных папитков. Примеры успешного меню. Сочновные и тилок к блюдам. Классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных папитков. Примеры успешного меню. Сочновные и точного описания блюда в меню. Сочновные и точного опи		разнообразные блюда с	Принципы	
разнообразия блюд в меню, типа кухии, сезона и конкентельнатичия оптимального блюда, приемлемые с кулинарной и коммерческой точек зрения и с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подбирать оптимальное соотношение блюд в меню. Основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам. Классяческие варианты и актуальные соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средшим затратам ожидаемом прибылы. Ограничивать число конкурирующих позиций в меню.  Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню оформление меню образования на блюда. Экстоты оформления мено с учетом профиля и концепции по продукции в мено и точного описания блюда. Основные принципы подобра алкогольных напитков к блюдам. Классяческие варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков. Примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кузинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в рестионс  Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и коплитерской продукции. Рассчитывать прертетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерской продукции в кондитерской продукции в кондитерской продукции в		учетом единой	разработки	
разнообразия блюд в меню, тила кужни, сезона и концепции ресторана. Предлагать в меню блюда, приемлемые с кулинарной и коммерческой точек зрения и с учетом продукции. Полбирать оптимальное соотношение блюд в меню. Обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемой прибыли. Ограничивать число конкурирующих позиций в меню.  Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню образования на блюда. жулинарной и кондитерской продукции. Рассчитывать офрумления меню с учетом профиля и концепции в мено с учетом профиля и концепции в мено и концепции в мено с учетом профиля и концепции в мено и продукции в меной и концепреской продукции в мено с учетом профиля и концепции в меной и продукции в меной и концепреской продукции в		композиции,	ресторанного меню.	
менно, типа кухии, сезона и концепции ресторана. Предлагать в меню блюда, приемлемые с кулинарной и коммерческой точек эреспия и учетом требований к безопасиости готовой продукции. Подбирать оптимальное соотношение блюд в меню. Обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим возможностям проязводства и мастерству переонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемых гостей, ожидаемых гостей, ожидаемых гостей, ожидаемых гостей, ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли. Ограпичивать число конкурирующих позиций в меню.  Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню оформление меню и оформление меню и сформление меню и кондитерской продукции. Рассчитывать энергетическую цеппость блюд, кулинарных и кондитерской продукции. Рассчитывать энергетическую цепность блюд, кулинарных и кондитерской продукции в и концепцость блюд, кулинарных и концепции по оформления меню с учетом профиля и концепцость блюд, кулинарных и концепцоской продукции в концепцоской продукции в		разнообразия блюд в	1 -	
сезона и концепции рестораная. Предлагать в меню блюда, приемлемые с кулинарной и коммерческой точек зрешия и с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подбирать оптимальное соотношение блюд в меню. Обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемых позиций в меню.  Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню продукции. Рассчитывать целу на различные виды кулинарной и кондитерской продукции. Рассчитывать оформления меню с учетом профиля и концепции и меность блюд, кулинарных и концепции и меность блюд, учетом профиля и концепции в меность блюдь и концепции в меность блюдь меность блюдь и стоим в меню и стоим в меню и формлению мено и предукции в меность блюдь и меность блюдь мено и меность блюдь меность оформления меность блюдь меность меность блюдь меность блюдь меность блюдь меность блюдь меность блюдь меность меность меность меность меность меность меность блюдь меность м		меню, типа кухни,		
предлагать в меню блюда, приемлемые с кулинарной и коммерческой точек зрения и с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подбирать оптимальное соотношение блюд в меню. Обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемых позиций в меню.  Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню  Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню  Ведение расчетов, необходимых при оформление меню и оформление меню и оформление меню и оформление меню кулинарной и кондитерской продукции. Рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции и кондитерской продукции в		сезона и концепции		
предлагать в меню блюда, привмлемые с кулинарной и коммерческой точек зрегия и с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подбирать оптимальное соотношение блюд в меню. Обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим возможностви производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли. Ограничивать число конкурирующих позиций в меню. Примеры успешного с кулинарной и комерческой точек зрения, организаций штания с разной ценовой категорией и типом кухии в регионе  Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню оформление меню и кондитерской продукции. Рассчитывать эпергическую ценность блюд, кулинарной и концепции и концепты и концепции и концепции в мено с учетом профиля и концепции в мено и концепции в мено и концепции в мено и концепции в мено с учетом профиля и концепции в меной и кондитерской продукции в меной и кондитерской продукции в меной и концепции в меной и кондитерской продукции в		ресторана.		
облода, приемлемые с кулинарной и коммерческой точек зрения и с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подбирать оптимальное соотношение блюд в меню. Обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых тостей, ожкдаемой прибыли. Ограничивать число конкурирующих позиций в меню. Примеры успешного конкурирующих позиций в меню. Примеры успешного конкурирующих позиций в меню. Примеры успешного с кулинарной и коммерческой точек зрегия, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухии в регионе  Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню кондитерской продукции. Рассчитывать опертетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции и кондитерской продукции в меню с учетом профиля и кондитерской продукции в меню с кулинарных и кондитерской продукции в меню с кулинарной и кондитерской продукции в		Предлагать в меню		
кулинарной и коммерческой точек эрения и с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подбирать оптимальное соотношение блюд в меню. Обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли. Ограничивать число конкурирующих позиций в меню. Обраничение меню и оформление меню и оформление меню и оформление меню и кондитерской продукции. Рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарыых и кондитерских изделий. Предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции и породукции в меню с учетом профиля и концепции и мене окондитерской продукции в		блюда, приемлемые с		
учетом требований к безопасности готовой продукции. Полбирать оптимальное соотношение блюд в меню. Обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим возможностям произволства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли. Ограничивать число конкурирующих позиций в меню.  Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню и оформление меню продукции. Рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерской концепции и мено с учетом профиля и концитерской предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концитерской продукции в мено с учетом профиля и концитерской продукции в менос с учетом профиля и концитерской продукции в		кулинарной и коммер-		
основные принципы подбора алкогольных неню. Обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли. Ограничивать число конкурирующих позиций в меню.  Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню предудительных неность блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и кондитерской продукции в меню с учетом профиля и кондитерской продукции в кондитерской продукции в		ческой точек зрения и с		
продукции. Подбирать оптимальное соотношение блюд в меню. Обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли. Ограничивать число конкурирующих позиций в меню. Обеспечивать цену на различные виды кулинарной и соформление меню оформление меню оформления меню с учетом профиля и кондитерских изделий. Предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и кондитерской продукции в мено с учетом профиля и кондитерской продукции в мено с учетом профиля и кондитерской продукции в меной и кондитерской продукции в продукции в		учетом требований к	<u> </u>	
Подбирать оптимальное соотношение блюд в меню. Обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим производства и мастерству персонала, средним загратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли. Ограничивать число конкурирующих позиций в меню. Примеры успешного жулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе  Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и кондитерской продукции. Рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и кондитерской продукции в		безопасности готовой		
оптимальное соотношение блюд в меню. Обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемых гостей, ожидаемых гостей, ожидаемых гостей, ожидаемых гостей, ожидаемых гостей, ожидаемых позиций в меню. Ограничивать число конкурирующих позиций в меню.  Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню кондитерской продукции. Рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерскую ценность блюд, кулинарных и кондитерскую ценность блюд, кулинарных и кондитерской концепции породукции в кулинарной и концепции концитерской продукции в кулинарных и концепции				
соотношение блюд в меню. Обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемых гостей, ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли. Ограничивать число конкурирующих позиций в меню.  Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню кондитерской продукции. Рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерскох изделий. Предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции		-		
меню. Обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли. Ограничивать число конкурирующих позиций в меню.  Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню  Рассчитывать необходимых при разработке меню и оформление меню  Рекомендации по оформлению меню и формат меню. Системы пенообразования на блюда. Факторы, влияющие на цену блюд, мулинарных и кондитерских изделий. Предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции			' '	
Обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли. Ограничивать число конкурирующих позиций в меню.  Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню  Веретический в меню с учетом продукции. Предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции и продукции в мених сидетской продукции в мену соответствие образования на блюда. Методы расчета стоимости сочетаемости блюд и алкогольных напитков. Примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе продукции. Предументы виды и формат меню. Системы продукции в актуальные закономерности сочетаемости блюдь и алкогольных напитков. Примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и кондитерской продукции в		соотношение блюд в	Классические	
соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли. Ограничивать число конкурирующих позиций в меню.  Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню  Ведение меню оборомление меню оборомления меню с учетом профиля и кондитерской предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и кондитерской продукции в меню с учетом профиля и кондитерской празличных видов кулинарной и кондитерской празличных видов кулинарной и кондитерской празличных видов кулинарной и кондитерской продукции в меню с учетом профиля и кондитерской продукции в		меню.	варианты и	
ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли. Ограничивать число конкурирующих позиций в меню.  Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню  Ведение меню  Рассчитывать цену на разработке меню и оформление меню и оформление меню  Технической и алкогольных напитков. Примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе  Рекомендации по оформлению меню и форматенню меню и форматенню меню и форматенню. Системы продукции. Рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и кондитерской продукции в		Обеспечивать	актуальные	
техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли. Ограничивать число конкурирующих позиций в меню.  Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню  Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню  Предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и кондитерской продукции в меню с учетом профиля и кондитерской продукции в и длкогольных напитков. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной щеновой категорией и типом кухни в регионе  Рекомендации по оформлению меню и формат меню. Системы пенообразования на блюда. Факторы, влияющие на цену блюд. Методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в		соответствие	закономерности	
возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли. Ограничивать число конкурирующих позиций в меню.  Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню  Оформление меню  Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню  Продукции. Рассчитывать цену на регионе  Рассчитывать онергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и кондитерской продукции в		ресторанного меню	сочетаемости блюд	
производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли. Ограничивать число конкурирующих позиций в меню.  Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню  Предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и кондитерской продукции в меню и концепции по на предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и кондитерской продукции в продукции в продукции в продукции в продукции в продукции в предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и кондитерской продукции в престоранного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной питания с разном питания с разном питания с разном питания с разной пита		техническим	и алкогольных	
мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли. Ограничивать число конкурирующих позиций в меню.  Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню  Верение меню  Верение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню  Предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и кондитерской продукции в меню и кондитерской продукции в учетом профиля и кондитерской продукции в меню с учетом профиля и кондитерской продукции в		возможностям	напитков.	
средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли. Ограничивать число конкурирующих позиций в меню.  Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню  Ведение рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции. Рассчитывать блюда. Энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерскох изделий. Предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и кондитерской продукции в кондитерской продукции в кондитерской продукции в подукции в подукции в продукции в при меню с кулинарной и кондитерской продукции в при меню с кулинарной и кондитерской продукции в продукции в при меню с кулинарной и кондитерской продукции в при меню с кулинарной и кондитерской продукции в при менемо с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной питания с разном питания с разном питания с разном питания с ра		производства и	Примеры	
ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли. Ограничивать число конкурирующих позиций в меню.  Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню  Рассчитывать цену на оформление меню  Рассчитывать цену на различные виды кулинарной и и формат меню. Системы продукции. Рассчитывать блюда. энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и кондитерской продукции в кондитерской продукции в продукции в продукции в		мастерству персонала,	успешного	
ожидаемой прибыли. Ограничивать число конкурирующих позиций в меню.  Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню  оформление меню  Вергиине  Рассчитывать цену на различные виды кулинарной и и формат меню.  Кондитерской продукции. Рассчитывать блюда.  Рассчитывать блюда.  Рассчитывать оформлению меню и формат меню.  Кондитерской продукции. Рассчитывать облюда.  Вергионе  Рекомендации по оформлению меню и формат меню.  Системы ценообразования на блюда.  Факторы, влияющие на цену блюд.  Кулинарных и кондитерских изделий.  Предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и кондитерской продукции в		средним затратам	ресторанного меню,	
ожидаемой прибыли. Ограничивать число конкурирующих позиций в меню.  Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню  Ведение меню  Рассчитывать цену на различные виды кулинарной и и оформление меню  кондитерской продукции. Рассчитывать энергетическую ценообразования на блюда.  Рассчитывать энергетическую ценообразования на блюда.  Факторы, влияющие на цену блюд. Методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и кондитерской продукции в продукции в		ожидаемых гостей,	приемлемого с	
Ограничивать число конкурирующих позиций в меню.  Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню  Оформление меню  Ведение расчетов, необходимых при различные виды кулинарной и кондитерской продукции. Рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и кондитерской продукции в кондитерской продукции в кондитерской продукции в кондитерской продукции в продукции в коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе  Рекомендации по оформлению меню и формат меню. Системы ценообразования на блюда. Факторы, влияющие на цену блюд. Методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в		ожидаемой прибыли.	-	
ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню  Ведение меню  Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню  оформление меню  кондитерской продукции. Рассчитывать дену на оформлению меню и и формат меню. Системы продукции. Рассчитывать олюда. Факторы, влияющие ненность блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и кондитерской продукции в кондитерской продукции в продукции в		Ограничивать число	, i	
Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню  Ведение меню  Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню  продукции.  Рассчитывать цену на рекомендации по оформлению меню и и формат меню. Системы продукции.  Рассчитывать блюда.  Энергетическую ценообразования на блюда.  Энергетическую ценость блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и кондитерской продукции в		конкурирующих	_	
пеновой категорией и типом кухни в регионе  Ведение расчетов, необходимых при различные виды кулинарной и и формат меню. Системы продукции. Рассчитывать блюда. Факторы, влияющие на цену блюд. кулинарных и кондитерскох изделий. Предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и кондитерской продукции в кондитерскох изделий и кондитерских изделий и кондитерскох изделий и кондитерскох изделий и кондитерской продукции в		позиций в меню.		
Ведение расчетов, необходимых при различные виды кулинарной и формат меню. Системы продукции. Рассчитывать блюда. Энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и кондитерской продукции в продукции в продукции в продукции в продукции в продукции. В предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и кондитерской продукции в			-	
Ведение расчетов, необходимых при различные виды оформлению меню и оформление меню кулинарной и и формат меню. Системы продукции. Рассчитывать онергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и кондитерской продукции в продукции.			•	
Ведение расчетов, необходимых при различные виды различные виды оформлению меню и оформление меню кулинарной и и формат меню. Системы продукции. Рассчитывать блюда. Энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и кондитерской продукции в			1	
разработке меню и оформление меню кулинарной и и формат меню. Системы продукции. Рассчитывать блюда. Факторы, влияющие ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и кондитерской продукции в	Рамания полита	Do covyymy y z c z y y z z z z z z z z z z z z z	•	-
разработке меню и оформление меню кондитерской продукции. Рассчитывать блюда. Энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции продукции в	-			
оформление меню  кондитерской продукции. Рассчитывать блюда. Энергетическую факторы, влияющие ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и кондитерской продукции в	_	1 -	± ±	
продукции. Рассчитывать блюда. энергетическую факторы, влияющие ценность блюд, кулинарных и методы расчета стоимости различных видов оформления меню с учетом профиля и концепции продукции в	1 1	1 -	± ±	
Рассчитывать блюда.  энергетическую Факторы, влияющие ценность блюд, на цену блюд.  кулинарных и Методы расчета стоимости различных видов оформления меню с учетом профиля и концепции продукции в	оформление меню	1		
энергетическую ценность блюд, на цену блюд. кулинарных и Методы расчета кондитерских изделий. Предлагать стиль различных видов оформления меню с учетом профиля и концепции продукции в		± •	_	
ценность блюд, кулинарных и Методы расчета кондитерских изделий. Стоимости различных видов оформления меню с учетом профиля и концепции продукции в				
кулинарных и методы расчета кондитерских изделий. Стоимости различных видов оформления меню с учетом профиля и концепции продукции в			-	
кондитерских изделий. Стоимости Предлагать стиль различных видов оформления меню с кулинарной и учетом профиля и концепции продукции в		•	1	
Предлагать стиль различных видов оформления меню с кулинарной и учетом профиля и концепции продукции в			-	
оформления меню с кулинарной и учетом профиля и концитерской продукции в		-		
учетом профиля и кондитерской продукции в			1 *	
концепции продукции в			1 -	
		1	-	
организации питания. Порганизации		концепции	продукции в	
opi winiswanii mirwinii opi winiswanii		организации питания.	организации	

	Рассчитывать цены блюд в программе EXCEL. Составлять понятные и привлекательные описания блюд. Предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд.	питания. Правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Рекомендации по оформлению меню и формат меню Правила проведения расчетов в программе EXCEL. Программное	
		обеспечение R- Кеерег	
Презентация нового меню.	Представлять разработанное меню руководству и потенциальным клиентам Выбирать формы и методы презентации меню. Взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню	Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя	
Совершенствование ассортимента и меню	Анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню	Тенденции ресторанной моды в области меню и блюд. Методы оптимизации ресторанного меню. Примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом	

	кухни в регионе	l e e e e e e e e e e e e e e e e e e e
	кухни в регионе	
I and the second	J 1	4

## Спецификация 6.2

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимолействия с другими подразделениями

1 ,	персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями				
Действия	Умения	Знания	Ресурсы		
Текущее	Составлять	Понятие	Персональные		
планирование	ежедневные планы	бригады/команды.	компьютеры по		
деятельности	работы	Виды	количеству		
подчиненного	бригады/команды	организационных	обучающихся с		
персонала	Планировать рабочие задания по объему и	требований и их	выходом в Интернет		
	требуемому времени с	влияние на	и лицензионным		
	учетом сроков	планирование работы	программным		
	исполнения заданий в	бригады/команды.	обеспечением.		
	стандартных и	Дисциплинарные			
	нестандартных	процедуры в			
	ситуациях.	организации.			
	Объяснять	Методы эффективного			
	обязанности, планы и организационные	планирования работы			
	требования членам	бригады/команды.			
	бригады/команды.	Важность			
	Создавать условия	планирования работы			
	для наиболее полной	бригады/команды и			
	реализации	требуемая ступень			
	потенциала каждого	планирования.			
	члена	Важность участия			
	бригады/команды в	членов			
	процессе его	бригады/команды в			
	профессиональной	процессе			
T.C.	деятельности.	планирования			
Координация	Распределять	работы.			
деятельности	производственные	Важность объяснения			
подчиненного персонала	задания между работниками в	планов работ и			
персонала	зависимости от их	принятых решений			
	умений и	членам			
	компетенции.	бригады/команды.			
	Составлять	Методы эффективной			
	рациональные	организации работы			
	графики работы членов бригады/ко-	бригады/команды. Важность			
	манды				
	Обеспечивать	наблюдения за			
	взаимосвязь между	членами			
	отдельными	бригады/команды во			
	работниками в	время работы.			
	процессе	Способы получения			
	производства.	информации о работе			
		бригады/команды со			
		стороны.			
		Способы оценки			
		качества			
		выполняемых работ			
		членами			
		бригады/команды. Способы поощрения			
		членов			

бригады/команды. Конфиденциальность информации на предприятиях питания. Личные обязанности и ответственность бригадира на производстве. Принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени. Правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира. Нормативноправовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира.

Важность соблюдения требований и рекомендаций нормативно-правовых документов. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе бригады/команды. Методы эффективного общения в бригаде/команде. Психологические типы характеров работников.

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Текущее	Составлять	Понятие	Персональные
планирование	ежедневные планы	бригады/команды.	компьютеры по
деятельности	работы	Виды	количеству
подчиненного	бригады/команды	организационных	обучающихся с
персонала	Планировать рабочие задания по объему и требуемому времени с	требований и их влияние на	выходом в Интернет и лицензионным
	треоуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и	планирование работы бригады/команды. Дисциплинарные	программным обеспечением.
	нестандартных	процедуры в	
	ситуациях.	организации.	
	Объяснять	Методы эффективного	
	обязанности, планы и организационные требования членам бригады/команды. Создавать условия для наиболее полной реализации потенциала каждого члена бригады/команды в процессе его профессиональной деятельности.	планирования работы бригады/команды. Важность планирования работы бригады/команды и требуемая ступень планирования. Важность участия членов бригады/команды в процессе	

Координация с другими подразделениями, службами

Координировать политику закупок в целях определения путей ее совершенствования;

Учитывать факторы влияния внешней, операционной и внутренней среды при установлении заданий для служб снабжения и обслуживания Выявлять цели и координировать задачи снабжения, производства и услуг обслуживания.

Устанавливать требования к взаимодействию логистических процессов с другими бизнес-процессами ресторана.

Координировать финансовые и материальные ресурсы логистические процессы;

Совершенствовать процедуры контроля эффективности различных служб при производстве и реализации продукции

Контролировать эффективность затрат на закупки и хранение продуктов и предпринимать, при необходимости, соответствующие корректирующие действия;

Выявлять совместно со службами снабжения и обслуживания проблемы и анализировать тенденции их возникновения и Оценивать возможные риски в области обслуживания на предприятии

планирования работы. Важность объяснения планов работ и принятых решений членам бригады/команды. Методы эффективной организации работы бригады/команды. Важность наблюдения за членами бригады/команды во время работы. Способы получения информации о работе бригады/команды со стороны. Способы оценки качества

Способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды. Способы поощрения членов бригады/команды. Конфиденциальность информации на предприятиях питания. Личные обязанности и ответственность

бригадира на производстве. Принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени. Правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира. Нормативноправовые документы, регулирующие область личной ответственности

Важность соблюдения

бригадира.

T		
питания;	требований и	
Совместно с	рекомендаций	
представителями	нормативно-правовых	
других	документов.	
подразделений принимать	Методы	
принимать решения по	осуществления	
решения по оптимизации	взаимосвязи между	
снабжения и	подразделениями	
обслуживания	производства.	
	Методы	
	предотвращения и	
	разрешения проблем	
	в работе	
	бригады/команды.	
	Методы эффективного	
	общения в	
	бригаде/команде.	
	Психологические	
	типы характеров	
	работников.	

# Спецификация 6.3.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонал			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Проверка уровня	Проверять наличие	Хранение и	Учебная кухня
обеспеченности	запасов на	складирование	ресторана.
ресурсами	производстве в	пищевых продуктов на	Персональные
	соответствии с	предприятиях питания. Складские помещения,	компьютеры
	потребностью	холодильное и	по количеству
	производства и	морозильное	обучающихся
	имеющимися	оборудование,	с выходом в
	документами.	используемые для	Интернет и
	Оценивать	хранения пищевых	лицензионным
	•	продуктов на	· ·
	имеющиеся на	предприятиях питания.	обеспечением
	производстве	Рекомендации по	
	запасы в	безопасности хранения	
	соответствии с	пищевых продуктов на	
	требуемым	предприятиях питания.	
	количеством и	Изменения,	
	качеством.	происходящие в	
	Использовать	продуктах при	
	программное	хранении.	
	обеспечение при	Влияние сроков и условий хранения	
	контроле наличия	скоропортящихся и	
	запасов	портящихся продуктов	
	Оформлять	на их товарное	
	документацию по	качество.	
	контролю наличия	Приемы, позволяющие	
	запасов на	максимально сохранять	
	производстве.	качество продуктов при	
	Планировать	хранении.	
	мероприятия по	Методы контроля	
	обеспечению	хранения продуктов на	
	правильного учета	предприятиях питания.	
	и сохранности	Возможные риски при хранении продуктов	
	запасов на	(микробиологические,	
	производстве	физические,	
Заказ и получение	Анализировать и	химические и прочие).	Учебная кухня
продуктов, материалов	оценивать имеющиеся	Основные причины	·
на кухню	остатки продуктов.	возникновения рисков в	Персональные
ресторана/кондитерский	Определять	процессе хранения	компьютеры
цех ресторана	ассортимент и тип	продуктов	по количеству
	предварительной	(человеческий фактор,	обучающихся
	обработки не-	отсутствие/недостаток	с выходом в
	обходимых продуктов.	информации,	Интернет и
	Рассчитывать	неблагоприятные	лицензионным
	необходимое	условия и прочее). Способы минимизации	программным
	количество продуктов	и устранения рисков в	обеспечением.
	при оформлении	процессе хранения	Бланки,
	заказа. Составлять заказ в	продуктов.	формы
		Способы и формы	• •
	письменном виде.	1 1	

инструктирования персонала в области

безопасности хранения

пищевых продуктов и

ответственности за хранение продуктов и

Планировать время доставки продуктов. Передавать заказ на продукты по телефону, с использованием ИКТ. Уточнять исполнение заказа по телефону. Проверять документацию на поступившие продукты. Проверять количество и качество поступивших продуктов, их соответствие заказу. Разрешать проблемы при выявлении отклонений в поставках Контролировать ротацию пищевых продуктов, хранящихся на кухне ресторана, в кондитерском цехе

Контроль хранения запасов

Проверять условия хранения необходимого запаса портящихся, скоропортящихся и сухих продуктов. Выявлять риски в области хранения продуктов и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению. Планировать мероприятия по обеспечению надлежащих условий хранения запасов продуктов на производстве. Разрабатывать предложения по контролю сроков и условий хранения продуктов на производстве. Участвовать во внедрении системы контроля хранения продуктов на предприятии

последующей проверки понимания персоналом своей ответственности... Графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию. Современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания. Принципы обеспечения сохранности запасов на производстве. Возможные злоупотребления персонала на рабочих местах. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Способы минимизации и устранения рисков в процессе сохранности запасов. Способы инструктирования персонала в области обеспечения и ответственности за сохранность запасов и последующей проверки понимания персоналом своей

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

питания. Инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля правильного хранения продуктов на предприятии питания. Проверять соблюдение работниками правил хранения продуктов на производстве. Проверять правильность размещения на хранение (складирования) продуктов в складских и производственных помещениях, морозильном и холодильном оборудовании. Проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при их хранении на предприятии питания. Проверять соответствие температуры и влажности требуемым условиям хранения в течение всего времени хранения продуктов. Проверять последовательность использования работниками запасов продуктов с учетом сроков их реализации. Проверять

ответственности. Способы оценки понимания персоналом ответственности за сохранность запасов. Последовательность и правила проведения оценки состояния запасов на производстве. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов. Порядок списания продуктов (потерь при хранении). Программное обеспечение управления запасами на производстве. Личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области контроля наличия запасов на производстве. Важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за контроль наличия запасов на производстве. Современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях пита-

<b> </b>	<b> </b>		Ι
	использование и	ния	
	содержание в		
	чистоте и порядке		
	холодильного и		
	морозильного		
	оборудования и		
	складских		
	помещений.		
	Проверять		
	соблюдение		
	графиков		
	технического		
	обслуживания хо-		
	лодильного и		
	морозильного		
	оборудования.		
	Оперативно		
	взаимодействовать		
	с работником,		
	ответственным за		
	хранение		
	продуктов.		
Обеспечение	Проверять уровень		Учебная кухня
	обеспечения		ресторана.
сохранности запасов	сохранности запасов в		Персональные
	организации питания.		-
	Выявлять риски в		компьютеры
	области сохранности		по количеству
	=		обучающихся с
	запасов и		выходом в
	разрабатывать		Интернет и
	предложения по их		лицензионным
	минимизации и		программным
	устранению.		обеспечением.
	Разрабатывать		Инструкции
	предложения по		
	контролю возможных		
	хищений запасов на		
	производстве		
	Инструктировать		
	персонал о методах		
	обеспечения		
	сохранности и		
	контроля наличия		
	запасов на		
	производстве.		
	Участвовать во		
	внедрении системы		
	контроля наличия		
	запасов на		
	производстве		
	Проверять выполнение		
	работниками		
	требований по		
	обеспечению		
	сохранности запасов на		
	conpainion in ballacob na		

	производстве.	
	Проверять	
	правильность ведения	
	учета и движения	
	запасов на	
	производстве	
	Предупреждать	
	хищения запасов	
	персоналом	
	Оперативно	
	взаимодействовать с	
	работником,	
	ответственным за	
	контроль запасов на	
	производстве.	
	Участвовать в	
	составлении актов	
	списания (потерь при	
	хранении) запасов	
	продуктов.	
Проведение	Проводить выборочную	Учебная кухня
инвентаризации запасов	проверку на	ресторана.
	соответствие	Персональные
	фактического наличия	компьютеры
	запасов расходам,	по количеству
	проведенным по	обучающихся
	документам.	с выходом в
	Участвовать в	Интернет и
	проведении	
	инвентаризации	лицензионным
	запасов Сравнивать	программным
	результаты проверок	обеспечением.
	фактического наличия	
	запасов с их наличием	
	по документам.	

## Спецификация 6.4.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного	Наблюдать за членами бригады/команды и помогать им при выполнении производственных заданий.	Санитарные правила и нормы (СанПиН) Должностные инструкции Положения: по организации работы в	Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству
персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)	Предоставлять обратную связь членам бригады/команды. Вести учет рабочего времени членов бригады/команды. Проверять уровень обеспечения безопасных и благоприятных условий работы на	области охраны труда; о порядке обучения и проверки знаний охраны труда персонала ресторана. Правила внутреннего трудового распорядка Инструкции по охране труда Инструкции по охране	обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением

производстве. Выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению. Планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве. Разрабатывать предложения по контролю работы производственного персонала. Участвовать во внедрении системы поддержки здоровья и безопасности труда работников производства. Проверять выполнение должностных обязанностей производственным персоналом. Использовать контролеров для проверки работы персонала. Проверять правильность эксплуатации работниками технологического оборудования, использования защитных приспособлений и средств защиты. Проверять соблюдение работниками требований внутреннего трудового распорядка, техники безопасности, пожарной безопасности и электробезопасности на производстве. Контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и

исправность приборов

труда при обслуживании ресторанного оборудования Инструкции о мерах пожарной безопасности Типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания Правила, нормативы учета рабочего времени времени Стандарты на основе ХАССП ΓΟCT ISO 9001-2011. Системы менеджмента качества. Требования Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих 4-е издание, дополненное

	ĺ ć		
	безопасности и изме-		
	рительных приборов.		
	Оперативно взаимодействовать с		
	работником,		
	раоотником, ответственным за		
	безопасные и		
	благоприятные условия		
	работы на производстве		
Контроль качества	Проверять уровень		Учебная кухня
	обеспечения на	Объекты контроля	ресторана.
выполнения работ		качества на	
	предприятии питания	предприятиях	Персональные
	условий для	питания.	компьютеры по
	качественного	Рекомендации по	количеству
	приготовления	обеспечению качества	обучающихся с
	продукции.	приготовления	выходом в Интернет
	Выявлять риски в	продукции	и лицензионным
	области	производства.	программным
	приготовления	Важность постоянного	обеспечением
	качественной продук-		ООССПЕЧЕНИЕМ
	ции производства и	контроля качества	
	разрабатывать	продуктов перед их	
	предложения по их	использованием в	
	минимизации и	приготовлении блюд.	
	· ·	Важность постоянного	
	устранению.	контроля качества	
	Планировать	приготовления	
	мероприятия по	продукции	
	повышению качества	работниками	
	приготовления	производства.	
	продукции	Методы контроля	
	производства.	качества	
	Разрабатывать	приготовления	
	предложения по	продукции на	
	контролю качества	предприятиях	
	приготовления	питания.	
	продукции	Основные причины,	
	производства.	влияющие на	
	Участвовать во	качество	
	внедрении системы	приготовления	
	=		
	контроля качества	продукции производства (челове-	
	приготовления	<u> </u>	
	готовой продукции.	_ * * ·	
	Инструктировать	отсутствие/недостаток	
	персонал о методах	информации,	
	обеспечения и	неисправное	
	контроля качества	оборудование и	
	приготовления	прочее).	
	продукции	Важность контроля	
	производства.	правильного	
	Проверять	использования	
	соблюдение	работниками	
	работниками	технологического	
	правильного выбора	оборудования при	
	сырья и	хранении, подготовке	
	=	продуктов,	
<u> </u>	полуфабрикатов,	±: - r 10 · = 7	

используемых в приготовлении продукции производства. Проверять соблюдение работниками методов приготовления продукции производства. Проверять соблюдение работниками требований к качеству готовой продукции производства. Заполнять документацию о результатах оценки качества готовой продукции производства. Общаться с потребителями и разрешать проблемы при наличии претензий к качеству продукции производства. Выявлять причины возникновения претензий к качеству продукции производства. Отбирать среднюю пробу продуктов и готовой продукции производства для проведения лабораторных исследований. Оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за качество приготовления продукции производства планировать собственную деятельность

области постоянного

контроля качества

приготовлении реализации блюд. Способы И формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства И ответственности за качество приготовления продукции производства и послепроверки дующей понимания персоналом своей ответственности. Важность контроля температуры органолептических показателей блюд изделий при реализации продукции производства. Правила проведения контроля качества готовой продукции производства. Документация по контролю качества продукции производства. Важность получения обратной связи от потребителей продукции качестве производства способы получения обратной связи. Правила межличностного общения с потребителями. Методы разрешения претензий и удовлетворения пожеланий потребителей. Правила поведения в конфликтных ситуациях. Правила отбора средней пробы готовой продуктов и продукции

производства приготовления для продукции проведения лабораторных производства (определять исследований. Показатели объекты, качества периодичность продукции формы контроля). производства, • Инструктировать подлежащие персонал выявлению ходе относительно лабораторных требований к исследований. качеству Анализ результатов приготовления лабораторных исследований. продукции Личные обязанности производства. ответственность • Использовать работника данного визуальные уровня В области лабораторные контроля качества методы контроля приготовления качества продукции приготовления производства. продукции Важность производства. обеспечения • Оформлять взаимодействия И документацию о области результатах контроля взаимодействия качества продукции ответственным за производства. качество • Получать обратную приготовления связь от потребителей продукции о качестве продукции производства производства. работником. Принимать решения Современные в стандартных и тенденции в области нестандартных обеспечения качества ситуациях приготовления продукции произ-

водства

Организация	Распределять	Планирование,	Учебная кухня
текущей	производственные	организация,	ресторана.
деятельности	задания между работниками в зависимости от их умений и компетенции. Составлять рациональные графики работы членов бригады/команды Обеспечивать взаимосвязь между отдельными работниками в процессе производства. Проводить инструктаж работников по безопасным условиям труда на производстве Вести документацию по охране труда Принимать решения в чрезвычайных ситуациях	мотивация и контроль текущей деятельности Формирование эффективной политики при организации текущей деятельности Структурированный опыт эффективного решения разнообразных проблемных ситуаций, возникающих при организации текущей деятельности. Методика анализа эффективности работы персонала Современные тенденции и передовые технологии при организации текущей деятельности	Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением

## Спецификация 6.5.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Планирование	Выявлять	Формы и методы	Персональные
обучения поваров,	необходимость в	профессионального	компьютеры по
кондитеров, пекарей	обучении	обучения на рабочем	количеству
	работников.	месте.	обучающихся с
	Выбирать способы	Виды инструктажей,	выходом в Интернет
	обучения в	их назначение.	и лицензионным
	зависимости от	Роль наставничества	программным
	категории	в обучении на	обеспечением
	работников и их	рабочем месте.	
	потребностей.	Потребности	
	Планировать	персонала в	
	программы	профессиональном	
	обучения.	развитии и	
	Планировать	непрерывном	
	организацию	повышении	
	мастер-классов,	собственной	
	тренингов,	квалификации.	
	дегустаций блюд и	Личная	
	тематических	ответственность	
	инструктажей и	работников в	

	проведения	оценки результатов	
Инструктирование,	Обеспечивать	обучения.	Для тренингов в
обучение на рабочем	возможность	Правила	области безопасной
месте	проведения	составления	организации работ –
	обучения на рабочем	программ обучения.	учебная кухня
	месте.	Способы и формы	ресторана с
	Составлять	оценки результатов	современным
	программу	обучения персонала.	технологическим
	обучения.	Важность	оборудованием
	Проводить	коммуникативных	13
	тематический	умений и	
	инструктаж на	профессиональной	
	рабочем месте с	культуры речи для	
	различными	наставников.	
	категориями	Основные принципы	
	персонала.	и методы	
	Проводить	эффективного	
	профессиональные	общения с	
	тренинги на рабочем	обучаемым	
	месте с	работником.	
	последующей	Методики обучения	
	оценкой результатов	в процессе трудовой	
	обучения.	деятельности.	
	Проводить	Принципы	
	мастер-классы для	организации	
	работников.	тренингов,	
	Координировать	мастер-классов,	
	обучение на рабочем	тематических	
	месте с политикой	инструктажей,	
	предприятия в	дегустаций блюд.	
	области обучения.	Законодательные и	
Анализ, оценка	Определять	нормативные	Учебная кухня
результатов	критерии оценки	документы в области	ресторана.
обучения	результатов	дополнительного	Персональные
	обучения	профессионального	компьютеры по
	работников.	образования и	количеству
	Разрабатывать	обучения.	обучающихся с
	оценочные задания и	Важность	выходом в Интернет
	вести документацию	обеспечения	и лицензионным
	по обучению на	взаимодействия и	программным
	рабочем месте.	области	обеспечением
	Оценивать	взаимодействия с	
	результат обучения	работником,	
	работников по	ответственным за	
	установленным	обучение персонала	
	критериям. Отслеживать	на предприятии питания.	
	использование	Современные тенденции в	
	результатов обучения в	тенденции в области обучения	
	ежедневной	персонала на	
		•	
	трудовой	рабочем месте и	

деятельности Проводить анализ	оценки результатов обучения	
результатов обучения.		

## 3.2. Спецификация общих компетенций

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

## Спецификация общих компетенций

	оикиция общих г			
11	іенование етенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
реше проф деяте прим разли	прать способы ния задач ессиональной ельности, енительно к ичным екстам.	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном м и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный	Актуальный профессиональ ный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональ ном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональ ной и смежных областях;  Методы работы в профессиональ ной и смежных областях;  Структура плана для решения задач Порядок

		предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	результатов решения задач профессиональ ной деятельности
OK 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационн ых источников применяемых в профессиональ ной деятельности Приемы структурирова ния информации Формат оформления результатов поиска информации
OK 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессионально й деятельности Выстраивать траектории профессиональног о и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональ ная терминология Возможные траектории профессиональ

		траектории профессионального развития и самообразования		ного развития и самообразован ия
OK 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействоват ь с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
OK 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
OK 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессионально й деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотическо й позиции Общечеловече ские ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональ ной деятельности
OK 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережени ю, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережени я в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональ ной деятельности Основные ресурсы задействованные в

				профессиональ ной деятельности Пути обеспечения ресурсосбереж ения.
OK 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	Использовать физкультурно- оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	Роль физической культуры в общекультурно м, профессиональном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения
OK 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства и устройства информатизац ии Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
OK 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные	Пониматьобщий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребите

		темы	диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения	льные глаголы (бытовая и профессиональн ая лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональн ой деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональн ой направленности
OK 11	ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессионально й деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Основы предпринимате льской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты

## 3.2. Проектирование процесса освоения общих компетенций

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

## Спецификация общих компетенций

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дискрипторы (г сформированно		Умения	Знания
		Начальный уровень	Продвинуты й уровень		
OK 01	Решать задачи и проблемы в профессиональ ном и социальном контексте	Распознаёт сложные проблемы в знакомых ситуациях. Выделяет сложные составные части проблемы и описывает её причины и ресурсы, необходимые для её решения в целом. Определяет потребность в информации и предпринимае т усилия для её поиска. Выделяет главные и альтернативные источники нужных ресурсов. Разрабатывае т детом, соответствуе т требованиям. Оценивает результат своей работы, выделяет в нём сильные и слабые стороны.	Распознаёт сложные нерутинные проблемные ситуации в любых условиях. Анализирует сложные проблемные ситуации, выявляет взаимоотнош ения между действующим и факторами, находит скрытые связи и описывает ресурсы, необходимые на каждом этапе решения проблемы. Определяет потребность в информации и эффективно находит недостающую в собственном опыте и новых источниках. Выделяет все возможные источники нужных ресурсов, в том числе неочевидные. Разрабатывае т детальный план действий, оценивает риски на каждом шагу	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональн ом и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно определить и найти информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональн ой и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельн о или с помощью наставника).	Знать актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Знать основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном контексте. Знать актуальные стандарты выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Знать актуальные методы работы в профессиональной и смежных областях; сферах.

	и заранее
	продумывает
	альтернатив
	ы. Привлекает
	разные
	источники
	ресурсов,
	оценивает их
	качество и
	выбирает
	лучише.
	Придерживае
	тся плана,
	оценивает
	результат на
	каждом шаге,
	применяет
	альтернативн
	ые решения в
	случае
	неудачи.
	неуоичи. Результат
	может
	превосходить
	требования к
	качеству,
	реализовано
	более удачное
	решение.
	Оценивает
	плюсы и
	минусы
	полученного
	результата,
	своего плана и
	e20
	реализации,
	предлагает
	критерии
	оценки и
	рекомендации
	по улучшению
	плана.
OK 2	

## 3.3. Формирование перечня учебных дисциплин в структуре программы

#### 3.3.1. Выявление предметных областей профессиональной направленности

В единую таблицу сводятся все действия, знания и умения необходимые для освоения профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и их разделов.

Код ПК/ ОК	Действие/ дескриптор ОК	1	Теоретическая составляющая	Предметная область	Продолжительность освоения элемента
OK	OK				

Данная таблица является инструментом переносится в приложение 1 к программе.

#### 3.2. Спецификация общих компетенций

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

#### Спецификация общих компетенций

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
OK 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном м и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных	Актуальный профессиональ ный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональ ном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для

		результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональ ной деятельности
OK 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую	Номенклатура информационн ых источников применяемых в профессиональ ной деятельности Приемы структурирова ния информации Формат оформления результатов поиска информации
OK 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессиональног	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональ ная терминология

		профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	о и личностного развития	Возможные траектории профессиональ ного развития и самообразован ия
OK 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействоват ь с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
OK 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
OK 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессионально й деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотическо й позиции Общечеловече ские ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
OK 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережени ю, эффективно действовать в чрезвычайных	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережени я в рамках профессионально	Правила экологической безопасности при ведении профессиональ ной деятельности Основные

	ситуациях.	на рабочем месте	й деятельности по профессии (специальности)	ресурсы задействованн ые в профессиональ ной деятельности Пути обеспечения ресурсосбереж ения.
OK 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	Использовать физкультурно- оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	Роль физической культуры в общекультурно м, профессиональном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения
OK 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства и устройства информатизац ии Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
OK 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и	Пониматьобщий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные	правила построения простых и сложных предложений на профессиональн

	языке	иностранном языке	и бытовые)	ые темы
	языке.	иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие	ые темы основные общеупотребите льные глаголы (бытовая и профессиональн ая лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональн ой деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональн ой направленности
OK 11	ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	профессиональные темы  Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессионально й деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Основы предпринимате льской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты

#### 3.3. Формирование перечня учебных дисциплин в структуре программы

#### 3.3.1. Конкретизированные требования по профессиональным модулям

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

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Примерный объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
ПК 1.11.2.	МДК 01.01.	32	Ресурсное	- оценить наличие ресурсов;	-требованияохранытруда,
OK 01-07,	Организация		обеспечение	- составить заявку и обеспечить	-
09,10	приготовления,		выполнения заданий	1 1	техники безопасностипри
	подготовки к		в соответствии с	7 1 1	выполнении работ;
	реализации,		заказами, планом	1	-санитарно-гигиенические
	хранения		работы	соответствии с заказом;	требования к процессам
	полуфабрикатов			-оценить качество и	производства продукции, в том
	для блюд,			безопасность сырья, продуктов,	числе система анализа, оценки
	кулинарных			материалов	и управления опасными
	изделий		Распределение	-распределить задания между	факторами (система ХАССП
	отонжого		заданий и	подчиненными в соответствии с их	(HACCP));
	ассортимента		проведение	квалификацией;	-методы контроля качества
			инструктажа на	- объяснять правила и	сырья. продуктов, качества
			рабочем месте	демонстрировать приемы безопасной	выполнения работ
			повара	эксплуатации производственного	подчиненными.
				инвентаря и технологического	-важность постоянного
				оборудования;	контроля качества
				- разъяснять ответственность за	приготовления продукции
				несоблюдение санитарно-	работниками производства.
				гигиенических требований, техники	-способы и формы
				безопасности, пожарной	инструктирования персонала в
				безопасности в процессе работы;	области обеспечения качества и
				- демонстрировать приемы	безопасности кулинарной и

 13	1	
	рационального размещения оборудования на рабочем месте	кондитерской продукции собственного производства и
	повара;	последующей проверки
	Tiobupu,	понимания персоналом своей
		ответственности
Контроль	- контролировать выбор и	
подготовки рабочих	рациональное размещение на	требования охраны труда, пожарной безопасности и
мест, оборудования,	рабочем месте оборудования,	производственной санитарии в
инвентаря, посуды в	инвентаря, посуды, сырья,	организации питания;
соответствии с	материалов в соответствии с видом	виды, назначение, правила
	работ требованиями инструкций,	безопасной эксплуатации
заданиями		технологического
	регламентов, стандартов чистоты;	
	- контролировать своевременность	оборудования,
	текущей уборки рабочих мест в	производственного инвентаря,
	соответствии с инструкциями и	инструментов,
	регламентами, стандартами чистоты;	весоизмерительных приборов,
	- контролировать соблюдение правил	посуды и правила ухода за
	техники безопасности, пожарной	ними;
	безопасности, охраны труда на	последовательность
	рабочем месте	выполнения технологических
		операций, современные методы,
		техника обработки, подготовки
		сырья и продуктов;
		возможные последствия
		нарушения санитарии и
		гигиены;
		требования к личной гигиене
		персонала при подготовке
		производственного инвентаря и
		кухонной посуды;
		виды,назначение,правила
		применения и безопасного
		хранения чистящих, моющих и

			15	
				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; виды
				кухонных ножей, правила
				подготовки их к работе, ухода
				за ними и их назначение
ПК 1.11.4.	МДК 01.02.	64	Контроль	Контролировать, выполнять требования охраны труда,
OK 01-02,	Процессы		безопасной	безопасную, всоответствиис пожарной, электробезопасности
04-07	приготовления,		эксплуатации	инструкциями и регламентами в организации питания;
	подготовки к		технологического	эксплуатацию технологического виды, назначение,
	реализации		оборудования,	оборудования, инструментов, правила безопасной
	полуфабрикатов		производственного	инвентаря в процессе обработки эксплуатации технологического
	для блюд,		инвентаря,	сырья оборудования,
	кулинарных		инструментов,	производственного инвентаря,

<u>y</u>	7.0000000000000000000000000000000000000		
изделий	весоизмерительных		инструментов,
сложного	приборов		весоизмерительных приборов,
ассортимента			посуды и правила ухода за
			ними
	Контроль и ведение	-оценивать качество и соответствие	методы обработки экзотических
	процесса обработки,	экзотических и редких видов сырья:	и редких видов сырья;
	подготовки	овощей, грибов, рыбы, нерыбного	способы сокращения потерь
	экзотических и	водного сырья, дичи	сырья, продуктов при их
	редких видов сырья:	технологическим требованиям к п/ф,	обработке, хранении;
	овощей, грибов,	- распознавать недоброкачественные	-способы удаления излишней
	рыбы, нерыбного	продукты;	горечи из экзотических и
	водного сырья,	-определять степень зрелости,	редких видов овощей;
	дичиподготовке;	кондицию, сортность сырья, в т.ч.	-способы предотвращения
		регионального, выбирать	потемнения отдельных видов
		соответствующие методы обработки,	экзотических и редких видов
		определять кулинарное назначение;	сырья;
		- контролировать, осуществлять-сани	тарно-гигиенические
		процессы мытья, бланширования,	требования к ведению
		обработки различными методами,	процессов обработки,
		нарезки формования, подготавки к	подготовки пищевого сырья,
		фаршированию экзотические и	продуктов
		редкие виды овощей в зависимости	формы, техника нарезки,
		от способа их дальнейшего	формования экзотических и
		приготовления;	редких видов сырья
		-рационально использовать сырье,	
		продукты при их обработке,	
		подготовке;	
		-контролировать, осуществлять	
		размораживание замороженного	
		сырья (вымачивание соленой рыбы)	
		различными способами с учетом	
		требований по безопасности и	
		кулинарного назначения;	

 	160	J	
	Контроль утилизации отходов,	-контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки редких и экзотических видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; -контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства -контролировать, осуществлять упаковку, маркировку,	способы упаковки, складирования, условия, сроки
	упаковки,	складирование, сроки и условия	хранения пищевых продуктов;
	складирования	хранения неиспользованного сырья,	правила утилизации отходов
	неиспользованного	пищевых продуктов с учетом	
	сырья, пищевых	требований по безопасности	
	продуктов	(ХАССП); -контролировать соблюдение	
		правил утилизации непищевых	
		отходов	
	Организация и	-контролировать, осуществлять	способы упаковки,
	ведение процессов	упаковку, маркировку,	складирования, правила,
	упаковки, хранения обработанных	складирование, сроки и условия хранения обработанного сырья,	условия, сроки хранения пищевых продуктов;
	овощей, грибов,	пищевых продуктов с учетом	виды оборудования, посуды,
	рыбы, нерыбного	требований по безопасности	используемые для упаковки,
	водного сырья, мяса,	(ХАССП);	хранения обработанного сырья
	домашней птицы,	-контролировать, осуществлять	
	дичи	выборь, рациональное использование	
		материалов, посуды для упаковки, хранения обработанного сырья;	
		лранения обработапного сырых,	

	Ī		
		- контролировать, осуществлять	
		соблюдение товарного соседства	
		пищевых продуктов при	
		складировании;	
		-контролировать безопасное	
		использование оборудование для	
		упаковки	
<i>ПК 1.3</i>	рганизация,	- контролировать, осуществлять	-ассортимент, рецептуры,
Вед	дение процесса	выбор, применение, комбинирование	требования к качеству,
при	риготовления	различных способов приготовления	условиям и срокам хранения
	луфабрикатов для	•	полуфабрикатов для блюд,
бля	юд, кулинарных	редких видов сырья: овощей, грибов,	кулинарных изделий сложного
изд	делий сложного	рыбы, нерыбного водного сырья,	ассортимента из региональных,
acc	сортимента из	дичи для приготовления сложных	редких и экзотических овощей,
per	гиональных,	блюд с учетом требований к качеству	грибов, рыбы и нерыбного
ред	дких и	и безопасности пищевых продуктов и	водного сырья, мяса, птицы,
экз	зотических видов	согласно заказу;	дичи, в соответствии с заказом;
OBC	ощей, грибов	- контролировать, осуществлять	- современные методы
ры	ібы и нерыбного	соблюдение правил сочетаемости,	приготовления полуфабрикатов
ВОД	дного сырья, мяса,	взаимозаменяемости основного	из различных видов сырья
ПТР	ицы, дичи	сырья и дополнительных	сложного ассортимента в
cor	гласно заказу	ингредиентов, применения специй,	соответствии с заказом;
		приправ, пряностей;	-требованияохранытруда,
		-владеть техниками,	пожарной безопасности и
			производственной санитарии в
		техник:	организации питания;
		- работы с ножом при нарезке,	-виды, назначение, правила
		измельчении вручную рыбы, мяса,	безопасной эксплуатации
		филитировании рыбы, выделении и	технологического
		зачистке филе с птицы, пернатой	оборудования,
		дичи, порционировании птицы,	производственного инвентаря,
		пернатой дичи;	инструментов,
		- шпигования, фарширования,	весоизмерительных приборов,

	10.		
			посуды и правила ухода за
		различными способами	· ·
		полуфабрикатов из рыбы, мяса,	-способы сокращения потерь,
		птицы, дичи целиком или	сохранения пищевой ценности
		порционными кусками;	сырья, продуктов при
		- подготавки рыбы различных видов	приготовлении
		к фаршированию целиком,	полуфабрикатов.
		порционными кусками, рулетом;	
		-приготовления кнельной массы,	
		формования кнелей, фарширования	
		кнельной массой;	
		- контролировать, осуществлять	
		выбор способа фарширования,	
		шпигования в зависимости от вида,	
		формы, размера рыбы, мяса, птицы,	
		дичи, требований заказа;	
		-контролировать, осуществлять	
		выбор, подготовку пряностей и	
		приправ, их хранение в	
		измельченном виде	
1	Организация и	-проверять качество готовых	-ассортимент, назначение,
	выполнение	полуфабрикатов перед	правила обращения с
	процессов	комплектованием, упаковкой на	упаковочными материалами,
	порционирования	вынос;	посудой, контейнерами для
	(комплектования),	-контролировать выбор материалов,	хранения и транспортирования
	упаковки на вынос,	посуды, контейнеров для упаковки,	готовых полуфабрикатов,
	хранения	качество, эстетичность упаковки на	упаковочным оборудованием;
	полуфабрикатов	вынос;	-техника порционирования
	μονίζφαυριικατου	-контролировать соблюдение	(комплектования), упаковки и
		условий, сроков хранения, товарного	маркирования полуфабрикатов;
		соседства скомплектованных,	правила заполнения этикеток;
		упакованных полуфабрикатов;	-правила складирования
		- контролировать соблюдение	упакованных полуфабрикатов;
		- контролировать соолюдение	упакованных полуфаорикатов;

		10		
			выхода готовых полуфабрикатов при	-правила порционирования
			порционировании (комплектовании);	(комплектования) готовой
			-применять различные техники,	кулинарной продукции;
			порционирования (комплектования)	-требования к условиям и
			с учетом ресурсосбережения	срокам хранения упакованных
				полуфабрикатов
		взаимодействие с	рассчитывать стоимость	правила общения с
		потребителями при	полуфабрикатов;	потребителями;
		отпуске продукции с	-вести учет реализованных	-базовый словарный запас на
		прилавка/раздачи	полуфабрикатов;	иностранном языке;
			-поддерживать визуальный контакт с	-техника общения,
			потребителем;	ориентированная на
			-владеть профессиональной	потребителя;
			терминологией;	_
			-консультировать потребителей,	
			оказывать им помощь в выборе;	
			-разрешать проблемы в рамках своей	
			компетенции	
ПК 1.4	Ī	поиск, выбор и	- проводить анализ концепции,	-наиболее актуальные в регионе
		использование	направлений специализации	традиционные и
		информации в	организации питания, ее ценовой и	инновационные
		области разработки,	ассортиментной политики,	технологии приготовления
		адаптации рецептур	потребительских предпочтений,	блюд сложного ассортимента;
		полуфабрикатов	рецептур конкурирующих и наиболее	- новые высокотехнологичные
			популярных организаций питания в	продукты и инновационные
			различных сегментах ресторанного	способы их хранения
			бизнеса;	(непрерывный холод,
			-проводить анализ возможностей	шоковое охлаждение и
			организации питания в области: -	заморозка,
			применения сложных,	жидкий азот, дозревание
			инновационных методов	овощей и фруктов,
			приготовления;	консервирование и прочее);
			- технического оснащения	- современное
			. ,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·

разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов; - квалификации поваров -подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; -выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки; - комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом требований к безопасности готовой продукции; -проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; -изменять рецептуры п/ф с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья -расчитывать количество сырья,	высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; -принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ; -принципы организации проработки рецептур; -правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта; - правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
оформление и презентация результатов	продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и	
проработки	потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф;	

	- оформлять акт проработки новой
	или адаптированной рецептуры;
	- представлять результат проработки
	(полуфабрикат, разработанную
	документацию) руководству;
	- проводить мастер-класс для
	представления результатов
	разработки новой рецептуры

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

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Примерный объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
ПК 2.1-2.8	мдк 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы  Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-	техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические

	гигиенических требований, техники	посуды и правила ухода за
	безопасности, пожарной безопасности в	ними;
	процессе работы;	-организация работ по
	- демонстрировать приемы	приготовлению горячих блюд,
	рационального размещения	кулинарных изделий, закусок
	оборудования на рабочем месте повара	сложного ассортимента в
Организация и	- контролировать выбор и	соответствии с инструкциями и
контроль	рациональное размещение на	регламентами;
подготовки	рабочем месте оборудования,	методы контроля качества
рабочих мест,	инвентаря, посуды, сырья, материалов в	сырья. продуктов, качества
оборудования,	соответствии с видом работ	выполнения работ
инвентаря,	требованиями инструкций, регламентов,	подчиненными;
	греоованиями инструкции, регламентов, стандартов чистоты;	· ·
посуды в соответствии с		- важность постоянного
	-контролировать, демонстрировать	контроля качества
заданиями	безопасные приемы подготовки	приготовления продукции
	оборудования к работе;	работниками производства;
	- контролировать своевременность	- способы и формы
	текущей уборки рабочих мест в	инструктирования персонала
	соответствии с инструкциями и	в области обеспечения качества
	регламентами, стандартами чистоты;	и безопасности кулинарной и
	- контролировать соблюдение правил	кондитерской продукции
	техники безопасности, пожарной	собственного производства и
	безопасности, охраны труда на рабочем	последующей проверки
	месте	понимания персоналом своей
	- контролировать выполнение	ответственности;
	требований стандартов чистоты при	-последовательность
	мойке и хранении кухонной посуды и	выполнения технологических
	производственного инвентаря;	операций;
	- контролировать процесс упаковки,	-современные,
	хранения, подготовки к	инновационные методы
	транспортированию готовых горячих	приготовления горячих блюд,
	блюд, кулинарных изделий, закусок	кулинарных изделий, закусок
	·	сложного ассортимента;

	I
	-возможные последствия
	нарушения требований
	санитарии и гигиены;
	-правила безопасного
	хранения и применения
	чистящих, моющих и
	дезинфицирующих средств;
	-правила утилизации отходов;
	-виды, назначение
	упаковочных материалов,
	- <b>способы хранения</b> пищевых
	продуктов;
	-способы и правила
	порционирования
	(комплектования), упаковки
	на вынос готовых горячих
	блюд, кулинарных изделий,
	закусок сложного
	ассортимента;
	-условия,сроки, способы
	хранения готовойгорячей
	кулинарной продукции
	сложного ассортимента;
	-ассортимент, требования к
	качеству, условия и сроки
	хранения пищевых продуктов,
	полуфабрикатов, используемых
	для приготовления;
	-правила оформления заявок
	на склад
ПК 2.2- 2.7 МДК 02.02. 128 Контроль за - к	контролировать наличие, хранение - ассортимент, рецептуры,
Организация и подготовкой и р	расход запасов, продуктов на характеристика, требования к
ведение основных про	роизводстве; качеству, примерные нормы

процессов	продуктов	- контролировать, осуществлять	выхода горячих блюд,
приготовления,	дополнительных	выбор в соответствии с	кулинарных изделий, закусок
подготовки к	ингредиентов с	технологическими требованиями,	сложного приготовления, в том
реализации и	учетом	оценивать качество и безопасность	числе авторских, брендовых,
презентации	требований н	основных продуктов и	региональных;
горячих блюд,	безопасности	дополнительных ингредиентов;	– правила выбора,
кулинарных	пищевых	- сочетать основные продукты с	требования к качеству,
изделий, закусок	продуктов	дополнительными ингредиентами для	принципы сочетаемости
сложного		создания гармоничных горячих блюд,	основных продуктов и
ассортимента		кулинарных изделий, закусок;	дополнительных ингредиентов
		- контролировать, осуществлять	к ним;
		взвешивание, измерение продуктов,	-характеристика
		входящих в состав горячих блюд,	региональных видов сырья,
		кулинарных изделий, закусок сложного	продуктов;
		ассортимента в соответствии с	– нормы, правила
		рецептурой, заказом;	взаимозаменяемости сырья и
		-осуществлять взаимозаменяемость	продуктов
		продуктов в соответствии с нормами	-пищевая, энергетическая
		закладки, особенностями заказа,	ценность сырья, продуктов,
		сезонностью;	готовых горячих блюд,
		-использовать региональное сырье,	кулинарных изделий, закусок
		продукты для приготовления горячей	- варианты сочетания
		кулинарной продукции	основных продуктов с
	Контроль и	-контролировать, осуществлять	другими ингредиентами для
	ведение	выбор, комбинировать, применять	создания гармоничных блюд,
	процессов	различные методы приготовления в	кулинарных изделий, закусок;
	приготовления	соответствии с заказом, способом	- варианты подбора
	горячей	обслуживания;	пряностей и приправ;
	кулинарной	-изменять, адаптировать рецептуру,	- ассортимент вкусовых
	продукции	выход порции в соответствии с	добавок, соусов
	сложного	особенностями заказа, использованием	промышленного производства и
	ассортимента	сезонных видов сырья, продуктов,	варианты их использования;
		заменой сырья и продуктов на основе	- правила выбора вина и других

принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуки; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные

алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность

- выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;
- способы оптимизации процессов приготовления с помощью исользования

промышленного произволства	полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию;	высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов
	продукцию;	полуфаорикатов производства

	Организация и	- организовывать, контролировать,	-техника порционирования,
	выполнение	выполнять порционирование,	варианты оформления
	процессов	оформление сложных супов, горячих	сложной горячей кулинарной
	порционировани	блюд, кулинарных изделий, закусок;	продукции для подачи;
	Я	сервировать для подачи с учетом	-виды, назначение посуды для
	(комплектовани	потребностей различных категорий	подачи, термосов, контейнеров
	я), упаковки на	потребителей, форм и способов	для отпуска на вынос;
	вынос, хранения.	обслуживания;	-методы сервировки и
	Взаимодействие	- контролировать температуру	способы подачи горячей
	с потребителями	подачи горячей кулинарной продукции;	кулинарной продукции
	при отпуске	- организовывать хранение сложных	сложного ассортимента;
	продукции с	супов, горячих блюд, кулинарных	-температура подачи горячей
	прилавка/раздачи	изделий, закусок с учетом требований к	кулинарной продукции
		безопасности готовой продукции;	сложного ассортимента;-
		-охлаждать и замораживать готовую	правила разогревания
		кулинарную продукцию с учетом	охлажденной, замороженной
		требований к безопасности пищевых	горячей кулинарной продукции;
		продуктов;	-правила охлаждения,
		- организовывать, контролировать	замораживания и хранения
		процесс упаковки на вынос:	горячей кулинарной продукции
		- выбор контейнеров, материалов для	сложного ассортимента;
		упаковки,	- требования к безопасности
		- эстетичную упаковку на вынос, для	хранения горячей кулинарной
		транспортирования	продукции сложного
		- рассчитывать стоимость горячей	ассортимента;;
		кулинарной продукции;	-правила маркирования
		- вести учет реализованной горячей	упакованной горячей
		кулинарной продукции с	кулинарной продукции
		прилавка/раздачи;	сложного ассортимента;
		- поддерживать визуальный контакт	правила общения с
		с потребителем на раздаче;	потребителями;
		- консультировать потребителей;	базовый словарный запас на
		- владеть профессиональной	иностранном языке;
		терминологией, в т.ч. на иностранном	техника общения,
		языке, оказывать им помощь в выборе	ориентированная на
			потребителя
			потребителя

	Поиск, выбор и	- проводить анализ концепции,	-наиболее актуальные в
	использование	направлений специализации	регионе традиционные и
	информации в	организации питания, ее ценовой и	инновационные
	области	ассортиментной политики,	технологии приготовления
	разработки,	потребительских предпочтений,	блюд сложного ассортимента;
	адаптации	рецептур конкурирующих и наиболее	- новые
	рецептур горячей	популярных организаций питания в	высокотехнологичные
	кулинарной	различных сегментах ресторанного	продукты и инновационные
	продукции	бизнеса;	способы их хранения
	продукции	-проводить анализ возможностей	(непрерывный холод,
		=	` + +
		организации питания в области:	шоковое охлаждение и
		- применения сложных,	заморозка,
		инновационных методов	жидкий азот, дозревание
		приготовления;	овощей и фруктов,
		- технического оснащения	консервирование и прочее);
		организации и использования новейших	- современное
		видов оборудования, новых,	высокотехнологиченое
		региональных видов сырья и продуктов;	оборудование и способы его
		- квалификации поваров	применения;
ПК 2.8	Разработка,	-подбирать тип и количество	-принципы, варианты
	адаптация	продуктов, вкусовых, ароматических,	сочетаемости основных
	рецептур горячей	красящих веществ для разработки	продуктов с
	кулинарной	рецептуры с учетом требований по	дополнительными
	продукции с	безопасности продукции;	ингредиентами,
	учетом	- соблюдать баланс жировых и	пряностей и приправ;
	потребностей	вкусовых компонентов;	-принципы организации
	различных	-выбирать форму, текстуру п/ф с	проработки рецептур;
	категорий	учетом способа последующей тепловой	-правила, методики расчета
	потребителей,	обработки;	количества сырья и продуктов
	видов и форм	- комбинировать разные методы	для приготовления, выхода
	обслуживания	приготовления с учетом требований к	готового продукта;
	O Con y Milbuillin	безопасности готовой продукции;	- правила оформления актов
		- <b>проводить проработку новой</b> или	- правила оформистия актов

	адаптированной рецептуры и	проработки, составления
	анализировать результат, определять	технологической
	направления корректировки рецептуры;	документации по ее
	-изменять рецептуры с учетом	результатам;
	особенностей заказа, сезонности,	
	кондиции, размера, формы и т.д.	
	имеющегося сырья	
Ведение	-расчитывать количество сырья,	
расчетов,	продуктов, массу полуфабриката,	
оформление и	выход готового блюда по	
презентация	действующим методикам, с учетом	
результатов	норм отходов и потерь при обработке	
проработки	сырья, приготовлении п/ф;	
1 1	- <b>оформлять акт проработки</b> новой	
	или адаптированной рецептуры;	
	- представлять результат проработки	
	(готовую продукцию, разработанную	
	документацию) руководству;	
	- проводить мастер-класс для	
	представления результатов разработки	
	новой рецептуры	

ВД 3.. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Примерный объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
ПК 2.1-2.8	<i>МДК 02.01.</i>	32	Ресурсное	- оценить наличие ресурсов;	-требования охраны труда,
	Организация		обеспечение	- составить заявку и обеспечить	пожарной безопасности,
	процессов		выполнения	получение продуктов, полуфабрикатов	техники безопасности при
	приготовления,		заданий в	на производство по количеству и	выполнении работ;
	подготовки к		соответствии с	качеству в соответствии с	-санитарно-гигиенические

	<u> </u>	
заказами, планом	1 -	требования к процессам
работы	1 · ·	производства продукции и
	-оценивать качество и безопасность	подготовки к ее реализации, в
	сырья, продуктов, материалов	том числе система анализа,
Распределение	распределять задания между	оценки и управления опасными
заданий и	подчиненными в соответствии с их	факторами (система ХАССП
проведение	квалификацией;	(HACCP));
инструктажа на	- объяснять правила и	-виды, назначение, правила
рабочем месте	демонстрировать приемы безопасной	безопасной эксплуатации
повара	эксплуатации производственного	технологического
	инвентаря и технологического	оборудования,
	оборудования;	производственного инвентаря,
	- разъяснять ответственность за	инструментов,
	несоблюдение санитарно-	весоизмерительных приборов,
	гигиенических требований, техники	посуды и правила ухода за
	безопасности, пожарной безопасности в	ними;
	процессе работы;	-организация работ по
	- демонстрировать приемы	приготовлению холодных
	рационального размещения	блюд, кулинарных изделий,
	оборудования на рабочем месте повара	закусок сложного ассортимента
Организация и	- контролировать выбор и	в соответствии с инструкциями
контроль	рациональное размещение на	и регламентами;
подготовки	рабочем месте оборудования,	методы контроля качества
рабочих мест,	инвентаря, посуды, сырья, материалов в	сырья. продуктов, качества
оборудования,	соответствии с видом работ	выполнения работ
инвентаря,	требованиями инструкций, регламентов,	подчиненными;
посуды в	стандартов чистоты;	- важность постоянного
соответствии с	-контролировать, демонстрировать	контроля качества
заданиями	безопасные приемы подготовки	приготовления продукции
	оборудования к работе;	работниками производства;
	- контролировать своевременность	- способы и формы
	текущей уборки рабочих мест в	инструктирования персонала
	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара  Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с	работы условиями хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов  Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара  распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарногигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара  Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; - контролировать своевременность

	1/3	
		и безопасности кулинарной и
		кондитерской продукции
	I = I	собственного производства и
	безопасности, охраны труда на рабочем	последующей проверки
	месте	понимания персоналом своей
	- контролировать выполнение	ответственности;
	требований стандартов чистоты при	-последовательность
	мойке и хранении кухонной посуды и	выполнения технологических
	производственного инвентаря;	операций;
	- контролировать процесс упаковки,	-современные,
	хранения, подготовки к	инновационные методы
	транспортированию готовых холодных	приготовления холодных
	блюд, кулинарных изделий, закусок	блюд, кулинарных изделий,
		закусок сложного
		ассортимента;
		-возможные последствия
		нарушения требований
		санитарии и гигиены;
		-правила безопасного
		хранения и применения
		чистящих, моющих и
		дезинфицирующих средств;
		-правила утилизации отходов;
		-виды, назначение
		упаковочных материалов,
		- <b>способы хранения</b> пищевых
		продуктов;
		-способы и правила
		порционирования
		(комплектования), упаковки
		на вынос готовых холодных
		блюд, кулинарных изделий,
		закусок сложного
<u> </u>		

	I	1	I	170	
					ассортимента;
					-условия,сроки, способы
					хранения готовой холодной
					кулинарной продукции
					сложного ассортимента;
					-ассортимент, требования к
					качеству, условия и сроки
					хранения пищевых продуктов,
					полуфабрикатов, используемых
					для приготовления;
					-правила оформления заявок
					на склад
ПК 2.2- 2.7	МДК 02.02.	128	Контроль за	- контролировать наличие, хранение	– ассортимент, рецептуры,
	Организация и		подготовкой	и расход запасов, продуктов на	характеристика, требования к
	ведение		основных	производстве;	качеству, примерные нормы
	процессов		продуктов	и - контролировать, осуществлять	выхода холодных блюд,
	приготовления,		дополнительных	выбор в соответствии с	кулинарных изделий, закусок
	подготовки к		ингредиентов	технологическими требованиями,	сложного приготовления, в том
	реализации и		учетом	оценивать качество и безопасность	числе авторских, брендовых,
	презентации		требований	с основных продуктов и	региональных;
	холодных блюд,		безопасности	дополнительных ингредиентов;	– правила выбора,
	кулинарных		пищевых	- сочетать основные продукты с	требования к качеству,
	изделий, закусок		продуктов	дополнительными ингредиентами для	принципы сочетаемости
	сложного			создания гармоничных холодных блюд,	основных продуктов и
	ассортимента			кулинарных изделий, закусок;	дополнительных ингредиентов
				- контролировать, осуществлять	к ним;
				взвешивание, измерение продуктов,	-характеристика
				входящих в состав холодных блюд,	региональных видов сырья,
				кулинарных изделий, закусок сложного	продуктов;
				ассортимента в соответствии с	– нормы, правила
				рецептурой, заказом;	взаимозаменяемости сырья и
				-осуществлять взаимозаменяемость	продуктов
				продуктов в соответствии с нормами	-пищевая, энергетическая

	закладки, особенностями заказа,	ценность сырья, продуктов,
	сезонностью;	готовых холодных блюд,
	-использовать региональное сырье,	кулинарных изделий, закусок
	продукты для приготовления холодной	- варианты сочетания
	кулинарной продукции	основных продуктов с
Контроль и	-контролировать, осуществлять	другими ингредиентами для
ведение	выбор, комбинировать, применять	создания гармоничных блюд,
процессов	различные методы приготовления в	кулинарных изделий, закусок;
приготовления	соответствии с заказом, способом	- варианты подбора
холодной	обслуживания;	пряностей и приправ;
кулинарной	-изменять, адаптировать рецептуру,	- ассортимент вкусовых
продукции	выход порции в соответствии с	добавок, соусов
сложного	особенностями заказа, использованием	промышленного производства и
ассортимента	сезонных видов сырья, продуктов,	варианты их использования;
	заменой сырья и продуктов на основе	- правила выбора вина и других
	принципов взаимозаменяемости,	алкогольных напитков для
	региональными особенностями в	ароматизации сложных
	приготовлении пищи, формой и	холодных соусов, правила
	способом обслуживания и т.д.;	соусной композиции,
	- организовывать приготовление,	коррекции цвета;
	готовить холодные соусы, салаты,	- виды, правила безопасной
	блюда из рыбы, нерыбного водного	эксплуатации
	сырья, мяса, птицы, дичи сложного	технологического
	ассортимента в соответствии с	оборудования и
	рецептурой, с учетом особенностей	производственного инвентаря;
	заказа, способа подачи блюд,	- температурный режим,
	требований к качеству и безопасности	последовательность
	готовой продукции;	выполнения технологических
	- минимизировать потери	операций;
	питательных веществ, массы продукта	-современные,
	в процессе приготовления;	инновационные методы
	- обеспечивать безопасность готовой	приготовления холодных
	холодной кулинарной продукции;	блюд, кулинарных изделий,

- определять степень готовности,	закусок сложного
доводить до вкуса холодные соусы,	ассортимента;
	3
	промышленного производства

Организация и	- организовывать, контролировать,	-техника порционирования,
выполнение	выполнять порционирование,	варианты оформления
процессов	оформление сложных холодных	сложной холодной кулинарной
порционировани	соусов, салатов, холодных блюд,	продукции для подачи;
Я	кулинарных изделий, закусок;	-виды, назначение посуды для
(комплектовани	сервировать для подачи с учетом	подачи, термосов, контейнеров
я), упаковки на	потребностей различных категорий	для отпуска на вынос;
вынос, хранения.	потребителей, форм и способов	-методы сервировки и
Взаимодействие	обслуживания;	способы подачи холодной
с потребителями	- контролировать температуру	кулинарной продукции
при отпуске	подачи сложной холодной кулинарной	сложного ассортимента;
продукции с	продукции;	-температура подачи
прилавка/раздачи	- организовывать хранение сложных	холодной кулинарной
	соусов, салатов, холодных блюд,	продукции сложного
	кулинарных изделий, закусок с учетом	ассортимента;-
	требований к безопасности готовой	- требования к безопасности
	продукции;	хранения холодной кулинарной
	-охлаждать и замораживать готовую	продукции сложного
	кулинарную продукцию с учетом	ассортимента;;
	требований к безопасности пищевых	-правила маркирования
	продуктов;	упакованной холодной
	- организовывать, контролировать	кулинарной продукции
	процесс упаковки на вынос:	сложного ассортимента;
	- выбор контейнеров, материалов для	правила общения с
	упаковки,	потребителями;
	- эстетичную упаковку на вынос, для	базовый словарный запас на
	транспортирования	иностранном языке;
	- рассчитывать стоимость холодной	техника общения,
	кулинарной продукции;	ориентированная на
	- вести учет реализованной холодной	потребителя
	кулинарной продукции с	
	прилавка/раздачи;	
	- поддерживать визуальный контакт	
	с потребителем на раздаче;	
	- консультировать потребителей;	
	- владеть профессиональной	
	терминологией, в т.ч. на иностранном	
	языке, оказывать им помощь в выборе	

	Поиск, выбор и	- проводить анализ концепции,	-наиболее актуальные в
	использование	направлений специализации	регионе традиционные и
	информации в	организации питания, ее ценовой и	инновационные
	области	ассортиментной политики,	технологии приготовления
	разработки,	потребительских предпочтений,	блюд сложного ассортимента;
	адаптации	рецептур конкурирующих и наиболее	- новые
	рецептур	популярных организаций питания в	высокотехнологичные
	холодной	различных сегментах ресторанного	продукты и инновационные
	кулинарной	бизнеса;	способы их хранения
	продукции	-проводить анализ возможностей	(непрерывный холод,
		организации питания в области:	шоковое охлаждение и
		- применения сложных,	заморозка,
		инновационных методов	жидкий азот, дозревание
		приготовления;	овощей и фруктов,
		- технического оснащения	консервирование и прочее);
		организации и использования новейших	- современное
		видов оборудования, новых,	высокотехнологиченое
		региональных видов сырья и продуктов;	оборудование и способы его
		- квалификации поваров	применения;
$\Pi K 2.8$	Разработка,	-подбирать тип и количество	-принципы, варианты
	адаптация	продуктов, вкусовых, ароматических,	сочетаемости основных
	рецептур	красящих веществ для разработки	продуктов с
	холодной	рецептуры с учетом требований по	дополнительными
	кулинарной	безопасности продукции;	ингредиентами,
	продукции с	- соблюдать баланс жировых и	пряностей и приправ;
	учетом	вкусовых компонентов;	-принципы организации
	потребностей	-выбирать форму, текстуру п/ф с	проработки рецептур;
	различных	учетом способа последующей тепловой	-правила, методики расчета
	категорий	обработки;	количества сырья и продуктов
	потребителей,	- комбинировать разные методы	для приготовления, выхода
	видов и форм	приготовления с учетом требований к	готового продукта;
	обслуживания	безопасности готовой продукции; -проводить проработку новой или	- правила оформления актов

	адаптированной рецептуры и	проработки, составления
	анализировать результат, определять	технологической
	направления корректировки рецептуры;	документации по ее
	-изменять рецептуры с учетом	результатам;
	особенностей заказа, сезонности,	
	кондиции, размера, формы и т.д.	
	имеющегося сырья	
Ведение	-расчитывать количество сырья,	
расчетов,	продуктов, массу полуфабриката,	
оформление и	выход готового блюда по	
презентация	действующим методикам, с учетом	
результатов	норм отходов и потерь при обработке	
проработки	сырья, приготовлении п/ф;	
	- оформлять акт проработки новой	
	или адаптированной рецептуры;	
	- представлять результат проработки	
	(готовую продукцию, разработанную	
	документацию) руководству;	
	- проводить мастер-класс для	
	представления результатов разработки	
	новой рецептуры	

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

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Примерный объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
ПК 2.1-2.8	<i>МДК 02.01.</i> Организация	32	Ресурсное обеспечение	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить	-требования охраны труда, пожарной безопасности,
	процессов		выполнения	получение продуктов, полуфабрикатов	техники безопасности при
	приготовления,		заданий в	на производство по количеству и	выполнении работ;
	подготовки к		соответствии с	качеству в соответствии с	-санитарно-гигиенические

		102	,
реализации и	заказами, планом	потребностями и имеющимися	требования к процессам
презентации	работы	условиями хранения;	производства продукции и
холодных и		-оценивать качество и безопасность	подготовки к ее реализации, в
горячих		сырья, продуктов, материалов	том числе система анализа,
десертов,	Распределение	распределять задания между	оценки и управления опасными
напитков	заданий и	подчиненными в соответствии с их	факторами (система ХАССП
сложного	проведение	квалификацией;	(HACCP));
ассортимента	инструктажа на	- объяснять правила и	-виды, назначение, правила
	рабочем месте	демонстрировать приемы безопасной	безопасной эксплуатации
	повара	эксплуатации производственного	технологического
		инвентаря и технологического	оборудования,
		оборудования;	производственного инвентаря,
		- разъяснять ответственность за	инструментов,
		несоблюдение санитарно-	весоизмерительных приборов,
		гигиенических требований, техники	посуды и правила ухода за
		безопасности, пожарной безопасности в	ними;
		процессе работы;	-организация работ по
		- демонстрировать приемы	приготовлению холодных
		рационального размещения	блюд, кулинарных изделий,
		оборудования на рабочем месте повара	закусок сложного ассортимента
	Организация и	- контролировать выбор и	в соответствии с инструкциями
	контроль	рациональное размещение на	и регламентами;
	подготовки	рабочем месте оборудования,	методы контроля качества
	рабочих мест,	инвентаря, посуды, сырья, материалов в	сырья. продуктов, качества
	оборудования,	соответствии с видом работ	выполнения работ
	инвентаря,	требованиями инструкций, регламентов,	подчиненными;
	посуды в	стандартов чистоты;	- важность постоянного
	соответствии с	-контролировать, демонстрировать	контроля качества
	заданиями	безопасные приемы подготовки	приготовления продукции
		оборудования к работе;	работниками производства;
		- контролировать своевременность	- способы и формы
		текущей уборки рабочих мест в	инструктирования персонала
		соответствии с инструкциями и	в области обеспечения качества

103	T =
регламентами, стандартами чистоты;	и безопасности кулинарной и
- контролировать соблюдение правил	кондитерской продукции
техники безопасности, пожарной	собственного производства и
безопасности, охраны труда на рабочем	последующей проверки
месте	понимания персоналом своей
- контролировать выполнение	ответственности;
требований стандартов чистоты при	-последовательность
мойке и хранении кухонной посуды и	выполнения технологических
производственного инвентаря;	операций;
- контролировать процесс упаковки,	-современные,
хранения, подготовки к	инновационные методы
транспортированию готовых холодных	приготовления холодных и
и горячих десертов, напитков	горячих десертов, напитков
	сложного ассортимента;
	-возможные последствия
	нарушения требований
	санитарии и гигиены;
	-правила безопасного
	хранения и применения
	чистящих, моющих и
	дезинфицирующих средств;
	-правила утилизации отходов;
	-виды, назначение
	упаковочных материалов,
	- <b>способы хранения</b> пищевых
	продуктов;
	-способы и правила
	порционирования
	(комплектования), упаковки
	на вынос готовых холодных и
	горячих десертов, напитков
	сложного ассортимента;
	-условия, сроки, способы
 1	juliani, opolini, onocoodi

	-			107	
					хранения готовых холодных и
					горячих десертов, напитков
					сложного ассортимента;
					-ассортимент, требования к
					качеству, условия и сроки
					хранения пищевых продуктов,
					полуфабрикатов, используемых
					для приготовления;
					-правила оформления заявок
					на склад
ПК 2.2- 2.7	МДК 02.02.	128	Контроль за	- контролировать наличие, хранение	– ассортимент, рецептуры,
	Организация и		подготовкой	и расход запасов, продуктов на	характеристика, требования к
	ведение		основных	производстве;	качеству, примерные нормы
	процессов		продуктов	- контролировать, осуществлять	выхода холодных и горячих
	приготовления,		дополнительных	выбор в соответствии с	десертов, напитков сложного
	подготовки к		ингредиентов с	технологическими требованиями,	приготовления, в том числе
	реализации и		учетом	оценивать качество и безопасность	авторских, брендовых,
	презентации		требований к	основных продуктов и	региональных;
	холодных и		безопасности	дополнительных ингредиентов;	– правила выбора,
	горячих		пищевых	- сочетать основные продукты с	требования к качеству,
	десертов,		продуктов	дополнительными ингредиентами для	принципы сочетаемости
	напитков			создания гармоничных холодных и	основных продуктов и
	сложного			горячих десертов, напитков;	дополнительных ингредиентов
	ассортимента			- контролировать, осуществлять	к ним;
				взвешивание, измерение продуктов,	-характеристика
				входящих в состав холодных и горячих	региональных видов сырья,
				десертов, напитков сложного	продуктов;
				ассортимента в соответствии с	– нормы, правила
				рецептурой, заказом;	взаимозаменяемости сырья и
				-осуществлять взаимозаменяемость	продуктов
				продуктов в соответствии с нормами	-пищевая, энергетическая
				закладки, особенностями заказа,	ценность сырья, продуктов,
				сезонностью;	готовых холодных и горячих

	T	
	-использовать региональное сырье,	десертов, напитков сложного
	продукты для приготовления холодной	ассортимента
	кулинарной продукции	- варианты сочетания
Контроль и	-контролировать, осуществлять	основных продуктов с
ведение	выбор, комбинировать, применять	другими ингредиентами для
процессов	различные методы приготовления в	создания гармоничных
приготовления	соответствии с заказом, способом	десетров, напитков;
холодных и	обслуживания;	- варианты подбора
горячих десертов,	-изменять, адаптировать рецептуру,	пряностей и приправ;
напитков	выход порции в соответствии с	- ассортимент вкусовых
сложного	особенностями заказа, использованием	добавок, соусов
ассортимента	сезонных видов сырья, продуктов,	промышленного производства и
	заменой сырья и продуктов на основе	варианты их использования;
	принципов взаимозаменяемости,	- правила выбора вина и других
	региональными особенностями в	алкогольных напитков для
	приготовлении пищи, формой и	ароматизации десертов, сладких
	способом обслуживания и т.д.;	соусов к ним, напитков,
	- организовывать приготовление,	правила композиции,
	готовить холодные и горячие десерты,	коррекции цвета;
	напитки сложного ассортимента в	- виды, правила безопасной
	соответствии с рецептурой, с учетом	эксплуатации
	особенностей заказа, способа подачи	технологического
	блюд, требований к качеству и	оборудования и
	безопасности готовой продукции;	производственного инвентаря;
	- минимизировать потери	- температурный режим,
	питательных веществ, массы продукта	последовательность
	в процессе приготовления;	выполнения технологических
	- обеспечивать безопасность готовой	операций;
	продукции;	-современные,
	- определять степень готовности,	инновационные методы
	доводить до вкуса холодные соусы,	приготовления холодных и
	салаты, холодные блюда, кулинарные	горячих десертов, напитков
	изделия и закуски;	сложного ассортимента;
	изделия и закуски,	сложного ассортимента,

	- оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты, напитки; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью исользования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
--	---	--

процессов поринопировани я потребителем порячих десертов, папитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потреме продукции с прилавка/раздачи с прилавка/раздачи с учетом требований к безопасности потреми продукцию с с потребителям продуктию; с учетом требований к безопасности потовой продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; с организовывать, контролировать продуктию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; с организовывать, контролировать продуктов; с организовывать стоимость холодных и горячих десертов, напитков; с призавка/раздачи; с потребителем на раздаче; с консультировать потребителей; с выдасть профессиональной	Организация и	- организовывать, контролировать,	-техника порционирования,
порционировани и потребителей, форм и способов и потребителям при отпуске продукции с прилавка/раздачи с прилавка/раздачи и соттемитей выпос, хранения при отпуске продукции с прилавка/раздачи и сотребитель и замораживать и замораживать и тотовой продукции; охалаждать и замораживать готовой кулинарную продукции; охалаждать и замораживать готовой кулинарную продукции; охалаждать и замораживать готовой продукции; охалаждать готовой продукции с учетом требования к безопасности кранения холодных и горячих десертов, напитков; сложного ассортимента; правила маркирования упакования и подачи, термсов, коттейством и способы подачи, те	выполнение	выполнять порционирование,	варианты оформления
формать для подачи с учетом потребителями потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи колодных и горячих десертов, напитков; отрачих десертов, напитков, отрач	процессов	оформление сложных холодных и	холодных и горячих десертов,
(комплектования в), унаковки на выное, хранения. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи   - соттребоватий к безопасности пищевых продукции; - организовывать упроцессу учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - организовывать, контролировать процесс унаковки на выное: - выбор контейнеров дияковки, - эстетичную упаковки на выное: - выбор контейнерования к горячих десертов, напитков; - организовывать, контролировать процесс унаковки на выное: - выбор контейнерования к горячих десертов, напитков; - стетичную упаковки, - эстетичную упаковку па выное: - выбор контейнеров дия упаковки на выное: - выбор контейнеров дия упаковки, - эстетичную упаковку па выное: - рассчитывать стоимость холодных и горячих десертов, напитков; сложного ассортимента; - правила маркирования и горячих десертов, напитков; сложного ассортимента; - правила маркирования и горячих десертов, напитков; сложного ассортимента; - правила маркирования и горячих десертов, напитков; с прилавка/раздачи; - полдерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной	порционировани	горячих десертов, напитков;	напитков сложного
я), упаковки на вынос, хранения. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи прилавка/раздачи при отпуске продукции с прилавка/раздачи при отпуске продукции с прилавка/раздачи при отпуске продукции с потребителями разорать температуру подачи холодных и горячих десертов, напитков; организовывать хранение сложных сложного ассортимента; отповой продукции; отковой продукции; отковой продукции; отковой продукции; организовывать, контролировать процесс унаковки, отствинеров, материалов для упаковки, отствинеров, материалов для упаковки, отствинеров, материалов для упаковки, отствинеров, материалов для упаковки и горячих десертов, напитков; сложного ассортимента; отровных и горячих десертов, напитков; отровных и горячих десертов, напитков; отровных дострожного ассортимента; отровных и горячих десертов, напитков; отровных дострожных десертов, напитков; отровных и горячих десертов, напитков; отровных и горячих десертов, напитков; отровных дострожного ассортимента; отровных и горячих десертов, напитков; отровных дострожных десертов, напитков; отровных и горячих десертов, напитков; отровных и горячих десертов, напитков; отровных дострожных десертов, напитков; отровных	Я	сервировать для подачи с учетом	ассортимента для подачи;
Вынюс, хранения. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи при отпуске продукции с прилавка/раздачи при отпуске продукции с прилавка/раздачи потрилавка/раздачи потрилавка/р	(комплектовани	потребностей различных категорий	-виды, назначение посуды для
Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи   - организовывать хранение сложных холодных и горячих десертов, напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - организовывать, контролировать процес упаковки на выпос: - выбор контейнеров, материалов для упаковки, - эстетичную упаковку на вынос; - организовывать стоимость холодных и горячих десертов, напитков; с люжного ассортимента; правила маркирования упаковки, - эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость холодных и горячих десертов, напитков; с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть порфессиональной	я), упаковки на	потребителей, форм и способов	подачи, термосов, контейнеров
толодикци с прилавка/раздачи при отпуске продукции с прилавка/раздачи при отпуске потребителем на раздаче; - консультировать в процес упаковки и выпос; с трилавка с порячих десертов, напитков; с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - консультировать потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - выдареть профессиональной продуктов; - выдареть профессиональной спожного ассортимента; - требования упаковки и горячих десертов, напитков; с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - выдареть профессиональной	вынос, хранения.	обслуживания;	для отпуска на вынос;
при отпуске продукции с прилавка/раздачи отприлавка/раздачи образивать с прилавка/раздачи образивать и замораживать готовую кулинарную продукции;  - охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: - выбор контейнеров, материалов для упаковки, - эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования раздаче; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать профессиональной	Взаимодействие	- контролировать температуру	-методы сервировки и
организовывать хранение сложных холодных и горячих десертов, напитков; с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: выбор контейнеров, материалов для упаковки, отрячих десертов, напитков; отлужного ассортимента; отрячих десертов, напитков; отлужного ассортимента; отребований к безопасности украння к безопасности отрячих десертов, напитков; отлужновать и торячих десертов, напитков; отлужновать и торячих десертов, напитков; отлужновать к безопасности украння к	с потребителями	подачи холодных и горячих десертов,	способы подачи холодных и
трилавка/раздачи холодных и горячих десертов, напитков; с учетом требований к безопасности готовой продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: - выбор контейнеров, материалов для упаковки, - эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость холодных и горячих десертов, напитков; с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать профессиональной	при отпуске	напитков;	горячих десертов, напитков
с учетом требований к безопасности готовой продукции; -охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - организовывать, контролировать потребительей; - выбор контейнеров, материалов для упаковки, - эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость холодных и горячих десертов, напитков; с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителей; - владеть профессиональной	продукции с	- организовывать хранение сложных	сложного ассортимента;
готовой продукции; -охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: - выбор контейнеров, материалов для упаковки, - эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость холодных и горячих десертов, напитков; - вести учет реализованных холодных и горячих десертов, напитков; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной	прилавка/раздачи	<u> </u>	-температура подачи
охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: выбор контейнеров, материалов для упаковки, отетичную упаковку на вынос, для транспортирования горячих десертов, напитков; огрячих десертов, напитков; и горячих десертов, напитков; огрячих десертов,		с учетом требований к безопасности	холодных и горячих десертов,
кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: выбор контейнеров, материалов для упаковки, эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования расчитывать стоимость холодных и горячих десертов, напитков; сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных и горячих десертов, напитков; сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; владеть профессиональной		готовой продукции;	напитков сложного
требований к безопасности пищевых продуктов; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: - выбор контейнеров, материалов для упаковки, - эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость холодных и горячих десертов, напитков; - вести учет реализованных холодных и горячих десертов, напитков; - вести учет реализованных холодных и горячих десертов, напитков; - подлерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной		-охлаждать и замораживать готовую	ассортимента;
продуктов; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: - выбор контейнеров, материалов для упаковки, - эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость холодных и горячих десертов, напитков; - вести учет реализованных холодных и горячих десертов, напитков; - вести учет реализованных холодных и горячих десертов, напитков; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной		кулинарную продукцию с учетом	- требования к безопасности
- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: - выбор контейнеров, материалов для упакованных холодных и упакования упаковки, - эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость холодных и горячих десертов, напитков; сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на игорячих десертов, напитков; с прилавка/раздачи; техника общения, ориентированная на потребителя ориентированная на потребителя отребителя  - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной		требований к безопасности пищевых	хранения холодных и горячих
процесс упаковки на вынос: - выбор контейнеров, материалов для упакованных холодных и горячих десертов, напитков; сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителями; с прилавка/раздачи; ориентированная на потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной		продуктов;	десертов, напитков;
- выбор контейнеров, материалов для упакованных холодных и горячих десертов, напитков; сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной		- организовывать, контролировать	сложного ассортимента;
упаковки, - эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость холодных и горячих десертов, напитков; - вести учет реализованных холодных и горячих десертов, напитков; и горячих десертов, напитков; и горячих десертов, напитков; о прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной		процесс упаковки на вынос:	-правила маркирования
- эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования правила общения с потребителями; базовый словарный запас на нести учет реализованных холодных и горячих десертов, напитков; с прилавка/раздачи; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя потребителя потребителя  - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной		- выбор контейнеров, материалов для	упакованных холодных и
транспортирования  - рассчитывать стоимость холодных и горячих десертов, напитков;  - вести учет реализованных холодных и горячих десертов, напитков; и горячих десертов, напитков; с прилавка/раздачи;  - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;  - консультировать потребителей;  - владеть профессиональной		упаковки,	горячих десертов, напитков;
- рассчитывать стоимость холодных и горячих десертов, напитков; - вести учет реализованных холодных и горячих десертов, напитков; и горячих десертов, напитков; с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной		- эстетичную упаковку на вынос, для	<u> </u>
горячих десертов, напитков; - вести учет реализованных холодных иностранном языке; и горячих десертов, напитков; и горячих десертов, напитков; с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной		транспортирования	<u> -</u>
- вести учет реализованных холодных и горячих десертов, напитков; с прилавка/раздачи; ориентированная на потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной		- рассчитывать стоимость холодных и	потребителями;
и горячих десертов, напитков; техника общения, с прилавка/раздачи; ориентированная на потребителя с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной		горячих десертов, напитков;	базовый словарный запас на
с прилавка/раздачи; ориентированная на - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной		- вести учет реализованных холодных	
- поддерживать визуальный контакт с потребителя с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной		1 1	техника общения,
с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной		с прилавка/раздачи;	ориентированная на
- консультировать потребителей; - владеть профессиональной		1	потребителя
- владеть профессиональной			
		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
		терминологией, в т.ч. на иностранном	
языке, оказывать им помощь в выборе		языке, оказывать им помощь в выборе	

ПК 2.8	Поиск, выбор и	- проводить анализ концепции,	-наиболее актуальные в
111 2.0	использование	направлений специализации	регионе традиционные и
	информации в	организации питания, ее ценовой и	инновационные
	области	ассортиментной политики,	технологии приготовления
	разработки,	потребительских предпочтений,	холодных и горячих десертов,
	адаптации	рецептур конкурирующих и наиболее	напитков сложного
	рецептур	популярных организаций питания в	ассортимента;
	холодных и	различных сегментах ресторанного	- новые
	горячих десертов	, бизнеса;	высокотехнологичные
	напитков	-проводить анализ возможностей	продукты и инновационные
		организации питания в области:	способы их хранения
		- применения сложных,	(непрерывный холод,
		инновационных методов	шоковое охлаждение и
		приготовления;	заморозка,
		- технического оснащения	жидкий азот, дозревание
		организации и использования новейших	фруктов, консервирование и
		видов оборудования, новых,	прочее);
		региональных видов сырья и продуктов;	- современное
		- квалификации поваров	высокотехнологиченое
	Разработка,	-подбирать тип и количество	оборудование и способы его
	адаптация	продуктов, вкусовых, ароматических,	применения;
	рецептур	красящих веществ для разработки	-принципы, варианты
	холодных и	рецептуры с учетом требований по	сочетаемости основных
	горячих десертов		продуктов с
	напитков с учето		дополнительными
	потребностей	вкусовых компонентов;	ингредиентами,
	различных	-выбирать форму, текстуру п/ф с	пряностей и приправ;
	категорий	учетом способа последующей	-принципы организации
	потребителей,	кулинарной обработки;	проработки рецептур;
	видов и форм	- комбинировать разные методы	-правила, методики расчета
	обслуживания	приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции;	количества сырья и продуктов
		-проводить проработку новой или	для приготовления, выхода
		<b>Г-проводить прораоотку новои</b> или	=

	-	-
	адаптированной рецептуры и	готового продукта;
	анализировать результат, определять	- правила оформления актов
	направления корректировки рецептуры;	проработки, составления
	-изменять рецептуры с учетом	технологической
	особенностей заказа, сезонности,	документации по ее
	кондиции, размера, формы и т.д.	результатам;
	имеющегося сырья	
Ведение	-расчитывать количество сырья,	
расчетов,	продуктов, массу полуфабриката,	
оформление и	выход готового блюда по	
презентация	действующим методикам, с учетом	
результатов	норм отходов и потерь при	
проработки	приготовлении;	
	- <b>оформлять акт проработки</b> новой	
	или адаптированной рецептуры;	
	- представлять результат проработки	
	(готовую продукцию, разработанную	
	документацию) руководству;	
	- проводить мастер-класс для	
	представления результатов разработки	
	новой рецептуры	

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

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Примерный объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
ПК 5.15.5.	МДК 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к	32	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; -оценить качество и безопасность	-требования охраны труда, пожарной безопасности, техникибезопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам

реализации	работы	сырья, продуктов, материалов	производства продукции, в том
хлебобулочных,	Распределение	-распределить задания между	числе система анализа, оценки
мучных	заданий и	подчиненными в соответствии с их	и управления опасными
кондитерских	проведение	квалификацией;	факторами (система ХАССП
изделий	инструктажа на	- объяснять правила и демонстрировать	(HACCP));
сложного	рабочем месте	приемы безопасной эксплуатации	-методы контроля качества
ассортимента	повара	производственного инвентаря и	сырья. продуктов, качества
ассортимента	Повара	технологического оборудования;	выполнения работ
		- разъяснять ответственность за	подчиненными;
		несоблюдение санитарно-	-важность постоянного
		гигиенических требований, техники	
		безопасности, пожарной безопасности в	контроля качества процессов приготовления и готовой
		процессе работы;	*
		процессе расоты, - демонстрировать приемы	продукции; -способы и формы
		рационального размещения	1 1
		оборудования на рабочем месте повара;	инструктирования персонала в
		ооорудования на расочем месте повара,	области обеспечения качества и безопасности кондитерской
			1 1
			производства и последующей
			проверки понимания
			персоналом своей
	0======================================		ответственности
	Организация и	- контролировать выбор и рациональное	требования охраны труда,
	контроль	размещение на рабочем месте	пожарной безопасности и
	подготовки	оборудования, инвентаря, посуды,	производственной санитарии в
	рабочих мест,	сырья, материалов в соответствии с	организации питания;
	оборудования,	видом работ требованиями инструкций,	виды, назначение, правила
	инвентаря,	регламентов, стандартов чистоты;	безопасной эксплуатации
	посуды в	- контролировать своевременность	технологического
	соответствии с	текущей уборки рабочих мест в	оборудования,
	заданиями	соответствии с инструкциями и	производственного инвентаря,
		регламентами, стандартами чистоты;	инструментов,
		- контролировать соблюдение правил	весоизмерительных приборов,

	_	ı		191				
				техники		пасности,		посуды и правила ухода за
				безопасно	ости, о	храны тру	да на рабочем	ними;
				месте				последовательность
								выполнения технологических
								операций, современные методы,
								техника обработки, подготовки
								сырья и продуктов;
								возможные последствия
								нарушения санитарии и
								гигиены;
								требования к личной гигиене
								персонала при подготовке
								производственного инвентаря и
								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
								упаковки;
								способы и правила
								комплектования, упаковки на
								вынос готовых хлебобулочных,
								мучных кондитерских изделий
ПК 5.15.5.	05.01. Произсол	128	Контроль и	Оцени	вать і	наличие,	подбирать в	, 1
111\ J.1J.J.	05.01. Процессы	120	ведение процесса	соответств		•	-	продуктов и дополнительных
			1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1					1 17 - 11

r		172	T
приготовления,	обработки,	1	ингредиентов с учетом их
подготовки к	подготовки	безопасность основных продуктов и	сочетаемости,
реализации	кондитерского	дополнительных ингредиентов.	взаимозаменяемости.
хлебобулочных,	сырья и	Организовывать их хранение до	Критерии оценки качества
мучных	продуктов	момента использования.	кондитерского сырья.
кондитерских		<del>-</del>	продуктов, используемых для
изделий		ароматические и красящие вещества в	приготовления хлебобулочных,
		1 21	мучных кондитерских изделий.
		требованиями санитарных норм и	Ассортимент,
		правил.	характеристика региональных
		Распознавать недоброкачественные	1 1 1
		продукты.	Нормы
		Контролировать, проводить	взаимозаменяемости сырья и
		взвешивание, отмеривать продукты,	
		входящие в состав хлебобулочгных,	· ·
		· ·	потребности в сырье и пищевых
		соответствии с рецептурой.	продуктах.
		Осуществлять взаимозаменяемость	Правила составления
		продуктов в соответствии с нормами	заявки на склад
		закладки, особенностями заказа,	
		сезонностью.	
		Использовать региональные,	
		сезонные продукты для приготовления	
		хлебобулочных, мучных кондитерских	
		изделий.	
		Контролировать, осуществлять	
		выбор, комбинировать, примененять	
		различные методы обработки,	
		подготовки сырья, продуктов.	
		Контролировать ротацию	
		продуктов.	
		Оформлять заявки на продукты,	
		расходные материалы, необходимые	

		193	
		для приготовления хлебобулочных,	
		мучных кондитерских изделий	
	Контроль	-контролировать, осуществлять	способы упаковки,
	утилизации	упаковку, маркировку, складирование,	складирования, условия, сроки
	отходов,	крнтролировать сроки и условия	хранения пищевых продуктов;
	упаковки,	хранения неиспользованного сырья,	правила утилизации отходов
	складирования	пищевых продуктов с учетом	
	неиспользованног	требований по безопасности (ХАССП);	
	о сырья, пищевых	-контролировать соблюдение правил	
	продуктов	утилизации непищевых отходов	
	Организация и	Контролировать, осуществлять	Ассортимент, рецептуры,
	ведение поцессов	выбор, применять, комбинировать	пищевая ценность, требования к
	приготовления	различные способы приготовления	качеству, методы
	хлебобулочных,	хлебобулочных мучных кондитерских	приготовления хлебобулочных,
	мучных	изделий с учетом типа питания, вида и	мучных кондитерских изделий
	кондитерских	кулинарных свойств используемых	разнообразного ассортимента, в
	изделий	продуктов и кондитерских	том числе региональных, для
	разнообразного	полуфабрикатов промышленного	диетического питания.
	ассортимента	производства, требований рецептуры,	Температурный режим и
		последовательности приготовления,	правила приготовления
		особенностей заказа.	хлебобулочных мучных
		Контролировать рациональное	кондитерских изделий.
		использование продуктов,	Виды, назначение и
		полуфабрикатов промышленного	правила безопасной
		производства.	эксплуатации
		Соблюдать, контролировать	технологического
		температурный и временной режим	оборудования,
		процессов приготовления: замеса теста,	производственного
		расстойки, выпечки изделий.	инвентаря, инструментов,
		Изменять закладку продуктов в	посуды, используемых при
		соответствии с изменением выхода	приготовлении
		хлебобулочных, мучных кондитерских	хлебобулочных, мучных
		изделий.	
-			

ждебобудочных, мучных кондитерских изделий при выпечке.  Доводить отделеночные подуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистепции.  Владеть техниками, контролировать применение техник, присмою замсса различных видов теста, формовация изделий вручную и с помощью средств малой механизации, отделки, оформления готовых изделий.  Соблюдать сащитарпотителениях деробудочных, мучных кондитерских изделий.  Осуществлять взаимозамения сотовьем хлебобудочных мучных кондитерских изделий.  Осуществлять взаимозамениях мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости.  Выбирать в соответетвии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный изведение процесссов хранеция, отдека, учиных кондитерских изделий для предентовать и предметовать и предметовать и продуктов.  Нормы Ассортимент, характерненния применения, нормы зашимозаменяемости карамила применения, наромилическах кондитерских изделий для подачи.  Техника порционирования, кондитерских изделий для подачи.  Техника порционирования, кондитерских изделий для подачи.  Порщионировать (комплектовать), сервировать и предентовать			1)4	
изделий при выпсчке. Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции. Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования изделий вручную и с помощью средств малой механизации, отделки, оформления готовых изделий. Соблюдать сапитарно- титиспические требования в процеесе притотовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процеесе притотовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учстом норм взаимозаменяемости сарка травита применения, правила применения, промы заклебобулочных, мучных кондитерском изделий изведний с учстом норм взаимозаменяемости сарка травила применения, промы заклебобулочных, мучных кондитерских изделий предеть качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать  Виды, назначение столовой			Определять степень готовности	кондитерских изделий.
Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции. Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования изделий вуучную и с помощью средств малой механизации, отделки, оформления готовых изделий. Соблюдать санитарно-гитиспические требовапия в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий изделий с учегом порм взаимозаменяемости. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, произаственный инвептарь, инструменты, посуду  Организация и ведение процессеов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных копдитерских изделий перед отпуском, унаковкой на выпос. Порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать видения изделий для подачи. Виды, назначение столовой сервировать и презентовать			хлебобулочных, мучных кондитерских	Нормы
полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции. Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замсса различных видов теста, формования изделий вручную и с помощью средств малой механизации, отделки, оформления готовых изделий. Соблюдать сванизарногичения клебобулочных, мучных кондитерских изделий. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду  Проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой па вышос. Порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать срачные столовой сервировать и презентовать			изделий при выпечке.	взаимозаменяемости сырья
определенной консистенции. Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования изделий вручную и с помощью средств малой механизации, отделки, оформления готовых изделий. Соблюдать сапитарно-гитиснические требования в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости. Выбпрать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду  Организация и ведение производственный инвентарь, инструменты, посуду проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на выпос. Порционировать (комплектовать), сервировать и презситовать  Виды, пазначение столовой			Доводить отделочные	и продуктов.
Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования изделий вручную и с помощью средств малой механизации, отделки, оформления готовых изделий.  Соблюдать санитарно-гипченних клебобулочных, мучных кондитерских изделий.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемость.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производствлещый инвентарь, инструменты, посуду  Организация и ведение процесссов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.  Порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать  Виды, назначение столовой			полуфабрикаты до вкуса, тесто до	Ассортимент,
применение техник, приемов замсса различных видов теста, формования изделий вручную и с помощью средств малой механизации, отделки, оформления готовых изделий.  Соблюдать санитарно-гитиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  Осуществить взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использоватьт технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду  Организация и ведение процесссов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.  Порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать  Виды, назначение столовой			определенной консистенции.	характеристика, правила
различных видов теста, формования изделий вручную и с помощью средств малой механизации, 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 в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду  Проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на враинты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи.  Техника порционирования, кондитерских изделий для подачи.  Порционировать и презентовать  Вибирать и презентовать  Техника порционирования, кондитерских изделий для подачи.  Виды, назначение столовой				
различных видов теста, формования изделий ручную и с помощью средств малой механизации, отделки, оформления готовых изделий. Соблюдать санитарногитиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду  Проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на выпос. Порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать  Виды, назначение столовой			применение техник, приемов замеса	применения, нормы
изделий вручную и с помощью средств малой механизации, 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 в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду  Организация и ведение процесссов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.  Порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать  Виды, назначение столовой			различных видов теста, формования	-
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 в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду  Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных млебобулочных, мучных млебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать  Виды, назначение столовой			изделий вручную и с помощью средств	присліцій веществ.
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 в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду  Проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать  Виды, назначение столовой			малой механизации, отделки,	
гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду  Организация и ведение процесссов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.  Порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать  Вибилет в технологическое оборудочных, мучных кондитерских изделий для подачи.  Виды, назначение столовой			оформления готовых изделий.	
приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду  Организация и ведение процесссов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать  Подачи.  Виды, назначение столовой			Соблюдать санитарно-	
кондитерских изделий. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду  Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать  Кондитерских изделий.  Осуществлять взаимозаменяемость продуском учетом в процеских изделий со способом приготовления со способом приготовления (со способом приготовления со способом приготовления (со способом приготовления) (со способом приготовления) (со способом приготовления (со способом приготовления) (со спо			гигиенические требования в процессе	
Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду  Организация и ведение процесссов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.  Порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать  Осуществлять взаимозаменяемость продессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий для подачи.  Виды, назначение столовой			приготовления хлебобулочных, мучных	
продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду  Организация и ведение процесссов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать  Порционировать и презентовать  Порционировать и презентовать  Виды, назначение столовой			кондитерских изделий.	
хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду  Организация и ведение процесссов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать  Техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи. Виды, назначение столовой			Осуществлять взаимозаменяемость	
изделий с учетом норм взаимозаменяемости.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду  Организация и ведение процесссов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на внос.  Порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать  изделий с учетом норм взаимозаменяемости.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду  Техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи.  Виды, назначение столовой			продуктов в процессе приготовления	
взаимозаменяемости.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду  Организация и ведение процесссов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных хлебобулочных, мучных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать  Виды, назначение столовой			хлебобулочных мучных кондитерских	
Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду  Организация и ведение процесссов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных хлебобулочных, мучных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду  Техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи.  Виды, назначение столовой			изделий с учетом норм	
способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду  Организация и ведение процесссов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать  Способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду  Техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи. Виды, назначение столовой			взаимозаменяемости.	
использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду  Организация и ведение процесссов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных хлебобулочных, мучных хлебобулочных, мучных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать  Использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду  Техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи.  Виды, назначение столовой			Выбирать в соответствии со	
оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду  Организация и ведение процесссов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать  Организация и ведение процесссов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи.  Виды, назначение столовой			способом приготовления, безопасно	
Организация и ведение процесссов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать  инвентарь, инструменты, посуду Проверять качество готовых хлебобулочных кондитерских изделий порфиления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи. Виды, назначение столовой			использовать технологическое	
Организация и ведение процесссов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать  Проверять качество готовых хлебобулочния, мучных кондитерских изделий для подачи. Виды, назначение столовой			оборудование, производственный	
организация и ведение процесссов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать  оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи. Виды, назначение столовой			инвентарь, инструменты, посуду	
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать  хлебобулочных, мучных  хлебобулочных, мучных  кондитерских изделий для подачи.  Виды, назначение столовой		Опрацианция и	Проверять качество готовых	Техника порционирования,
процесссов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать  изделий перед отпуском, упаковкой на клебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи. Виды, назначение столовой		<u> </u>	хлебобулочных, мучных кондитерских	варианты оформления
хранения, отпуска хлебобулочных, мучных вынос. Порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать виды, назначение столовой				хлебобулочных, мучных
хлебобулочных, сервировать и презентовать виды, назначение столовой		хранения, отпуска хлебобулочных,	вынос.	кондитерских изделий для
мучных сервировать и презентовать виды, назначение столовои			Порционировать (комплектовать),	подачи.
I I I I I I I I I I I I I I I I I I I			сервировать и презентовать	Виды, назначение столовой
хлебобулочные, мучные кондитерские посуды для отпуска с раздачи,		мучных		посуды для отпуска с раздачи,

	173	
кондитерских	изделия для отпуска с учетом	прилавка, контейнеров для
изделий	рационального использования ресурсов,	отпуска на вынос
	соблюдением требований по	хлебобулочных, мучных
	безопасности готовой продукции.	кондитерских изделий
	Контролировать выход	разнообразного ассортимента, в
	хлебобулочных, мучных кондитерских	том числе региональных.
	изделий при их порционировании	Методы сервировки и
	(комплектовании).	подачи хлебобулочных, мучных
	Контролировать, организовывать	кондитерских изделий.
	хранение хлебобулочные, мучные	Требования к безопасности
	кондитерские изделия с учетом	хранения хлебобулочных,
	требований по безопасности,	мучных кондитерских изделий.
	соблюдением режимов хранения.	Правила маркирования
	Контролировать выбор	упакованных хлебобулочных,
	контейнеров, упаковочных материалов,	мучных кондитерских изделий,
	эстетично упаковывать хлебобулочные,	правила заполнения этикеток
	мучные кондитерские изделия на вынос	
	и для транспортирования	
взаимодействи	ие с Рассчитывать стоимость	Ассортимент
потребителями	и хлебобулочных, мучных кондитерских	хлебобулочных, мучных
при от	пуске изделий.	кондитерских изделий.
продукции	с Поддерживать визуальный контакт	Правила общения с
прилавка/разд	<u> </u>	потребителями.
	Владеть профессиональной	Базовый словарный запас
	терминологией.	на иностранном языке.
	Консультировать потребителей,	Техника общения,
	оказывать им помощь в выборе	ориентированная на
	хлебобулочных, мучных кондитерских	потребителя
	изделий.	
	Разрешать проблемы в рамках	
	своей компетенции	

кухонных ножей, острых, при приготовлении травмоопасных частей хлебобулочных, мучных технологического оборудования. Кондитерских изделий. Соблюдать правила мытья и стерилизации кондитерских мешков. Нарушения санитарии и
---

	•	171	
		кухонной посуды, инвентаря,	гигиены.
		инструментов	Требования к личной
	Подбор,	Выбирать оборудование,	гигиене персоналапри
	подготовка к	производственный инвентарь,	подготовке
	работе, проверка	инструменты, посуду в соответствии с	производственного
	технологического	видом работ на различных участках	инвентаря и кухонной
	оборудования,	кондитерского цеха.	посуды.
	производственног	Подготавливать к работе, проверять	Правила безопасного
	о инвентаря,	технологическое оборудование,	хранения чистящих,
	инструментов,	производственный инвентарь,	моющих и
	весоизмерительны	инструменты, весоизмерительные	дезинфицирующих средств,
	х приборов	приборы в соответствии с	предназначенных для
		инструкциями и регламентами,	последующего
		стандартами чистоты.	использования.
		Соблюдать правила техники	
		безопасности, пожарной безопасности,	
		охраны труда	отходов. Виды, назначение
	Подготовка	Выбирать, подготавливать	упаковочных материалов,
	рабочего места	материалы, посуду, контейнеры,	способы хранения пищевых
	для	оборудование для упаковки, хранения,	продуктов.
	порционирования	подготовки к транспортированию	Виды, назначение
	(комплектования),	готовых хлебобулочных, мучных	оборудования, инвентаря
	упаковки на	кондитерских изделий	посуды, используемых для
	вынос готовых		порционирования
	хлебобулочных,		(комплектования) готовых
	мучных		хлебобулочных, мучных
	кондитерских		кондитерских изделий;
	изделий		Способы и правила
			порционирования
			(комплектования), упаковки на
			вынос готовых хлебобулочных,
			•
			мучных кондитерских изделий.

	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		170	
				Условия, сроки, способы
				хранения хлебобулочных,
				мучных кондитерских изделий
				усок
		Подготовка к	Оценивать наличие,проверять	Ассортимент, требования к
		использованию	органолептическим способом качество,	качеству, условия и сроки
		обработанного	безопасность обработанного сырья,	хранения сырья и продуктов.
		сырья,	полуфабрикатов, пищевых продуктов,	Правила оформления
		полуфабрикатов,	ароматических и красящих веществ и	заявок на склад.
		пищевых	других расходных материалов.	Виды, назначение и
		продуктов, других	Осуществлять их выбор в	правила эксплуатации приборов
		расходных	соответствии с технологическими	для экспресс оценки качества и
		материалов	требованиями.	безопасности сырья и
			Обеспечивать их хранение в	материалов.
			соответствии с инструкциями и	Правила обработки яиц в
			регламентами, стандартами чистоты.	соответствии с требованиями
			Подготовка, обработка яиц в	саниатарных норм и правил.
			соответствии со стандартами чистоты.	
			Своевременно оформлять заявку на	
			склад	
ПК 5.5, 5.1		Поиск, выбор и	- проводить анализ концепции,	-наиболее <b>актуальные в</b>
111(3.3, 3.1		использование	направлений специализации	регионе традиционные и
		информации в	организации питания, ее ценовой и	инновационные
		области	ассортиментной политики,	технологии приготовления
		разработки,	потребительских предпочтений,	хлебобулочных, мучных
		адаптации	рецептур конкурирующих и наиболее	кондитерских изделий
		рецептур	популярных организаций питания в	сложного ассортимента;
		хлебобулочных,	различных сегментах ресторанного	- новые
		мучных	бизнеса;	высокотехнологичные
		кондитерских	-проводить анализ возможностей	продукты и инновационные
		изделий	организации питания в области:	способы их хранения
			- применения сложных,	(непрерывный холод,
			инновационных методов	шоковое охлаждение и

		199	
		приготовления;	заморозка,
		- технического оснащения	жидкий азот, дозревание
		организации и использования новейших	фруктов, консервирование и
		видов оборудования, новых,	прочее);
		региональных видов сырья и продуктов;	- современное
		- квалификации поваров	высокотехнологиченое
	Разработка,	-подбирать тип и количество	оборудование и способы его
	адаптация	продуктов, вкусовых, ароматических,	применения;
	рецептур	красящих веществ для разработки	-принципы, варианты
	хлебобулочных,	рецептуры с учетом требований по	сочетаемости основных
	мучных	безопасности продукции;	продуктов с
	кондитерских	- соблюдать баланс жировых и	дополнительными
	изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	вкусовых компонентов; -выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей кулинарной обработки; - комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции; -проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; -изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья	ингредиентами, Ароматическими, красящими веществами; -принципы организации проработки рецептур; -правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта; - правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
	Ведение	-расчитывать количество сырья,	
	расчетов,	продуктов, массу полуфабриката,	
	оформление и	выход готового изделия по	
	презентация	действующим методикам, с учетом	
	результатов	норм отходов и потерь при	
	проработки	приготовлении;	
	прориостки	- <b>оформлять акт проработки</b> новой	

или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для
представления результатов
разработки новой рецептуры

ВД. 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименова ние МДК	Примерный объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
ПК 6.1-6.3	МДК 06.01 Оператив ное управлени е текущей деятельно стью подчиненн ого персонала		Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. Расчет основных производственны х показателей. Координация с другими подразделениями, службами. Проверка уровня обеспеченности ресурсами.	обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать	акты в области организации питания различных категорий потребителей;  основные перспективы развития отрасли;  современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;  классификацию организаций питания;

процесса приготовления Заказ и составлять калькуляцию стоимости кулинарной кондитерской И готовой продукции; получение продукции, способы ee продуктов, планировать работу подчиненного реализации; материалов на персонала; кухню/кондитерс отпуска готовой правила графики работы кий цех составлять продукции ИЗ кухни ДЛЯ потребности различных форм обслуживания; организации организации учетом питания питания; организации правила конфликтными работы, Контроль функциональные управлять хранения и разрабатывать обязанности области ситуациями, И мероприятия поваров, обеспечение осуществлять ответственности кондитеров, пекарей и других сохранности мотивации И стимулированию категорий работников кухни; запасов. персонала; Проведение предупреждать факты хищений и методы планирования, инвентаризации других случаев нарушения контроля и оценки качества работ трудовой исполнителей: запасов. дисциплины; Поиск, выбор и принятой виды, формы и методы рассчитывать ПО использование методике основные производственные мотивации персонала; информации в показатели, готовой стоимость методы контроля области продукции; возможных хищений запасов; разработки вести утвержденную учетноассортимента основные отчетную документацию, в т.ч. и в кулинарной и производственные показатели электронном виде; кондитерской подразделения организации продукции и организовывать документооборот питания; меню. правила первичного Разработка документооборота, учета ассортимента отчетности; кулинарной и формы документов, кондитерской порядок их заполнения; продукции,

Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню. Презситация нового меню. Совершенствовани е ассортимента и меню  Планирование собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала  Контроль качества выполнения работ  Определять работу портчиненного продукции. Опранизация и пран калькуляци пран калькуляци продедуры инвентариз инвентариз инвентариз пропоставщик составлени проискуры инвентариз инвентариз инвентариз программентов и стандартов организации потребител контролировать контролировать контролировать контролировать контролировать и определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организация организовывать рабочие места выполнения работ организовывать, контролировать и организовывать, контролировать и организовывать, контролировать и организовывать, получиненного продукции.		
Планирование собственной деятельности в области организации и контроля работы персонала  Контроль качества выполнения работ  Определять объекты, периодичность и формы контроля; акты в питания потребител потре	меню Ведение расчето необходимых пр разработке менк оформление мен Презентация нового меню. Совершенствова е ассортимента и	программное обеспечени управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составлени калькуляции стоимости; правила оформлени заказа на продукты со склада приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов
текущей персонала; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах пранирование работников кухни на рабочих местах	собственной деятельности в области организации и контроля работь производственно персонала Контроль качества выполнения работ Организация текущей деятельности Планирование обучения	Определять объекты, периодичность и формы контроля; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий

кондитеров, пекарей	работы, обязанности	функт и	иональные области
Инструктирован ие, обучение на рабочем месте Анализ, оценка результатов обучения	категорий рабо	пекарей отников ку ы контрол исполниты и ния персо	ухни; пя и оценки гелей; формы
	возможных хи		- 1

# 3.3.2. Конкретизированные требования общепрофессиональных дисциплин

Перечень осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование выделенных учебных дисциплин	Объем нагрузки	Умения	Знания
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. 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	36	<ul> <li>использовать лабораторное оборудование;</li> <li>определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>обеспечивать выполнение санитарно- эпидемиологических требований к процессам</li> </ul>	термины микробиологии;  - классификацию микроорганизмов;  - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;  - генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

		приготовления и реализации		круговороте веществ в
		блюд, кулинарных, мучных,		природе;
		кондитерских изделий,	_	характеристики
		закусок, напитков;		микрофлоры почвы, воды и
	_	обеспечивать выполнение		воздуха;
		требований системы анализа,	_	особенности сапрофитных и
		оценки и управления		патогенных
		опасными факторами (ХАССП		микроорганизмов;
		(НАССР)) при выполнении	_	основные пищевые
		работ;		инфекции и пищевые
	_	производить санитарную		отравления;
		обработку оборудования и	_	микробиологию основных
		инвентаря;		пищевых продуктов;
	_	осуществлять	_	основные пищевые
		микробиологический контроль		инфекции и пищевые
		пищевого производства;		отравления;
	_	проводить органолептическую	_	возможные источники
		оценку качества и		микробиологического
		безопасности пищевого сырья		загрязнения в процессе
		и продуктов;		производства кулинарной
	_	рассчитывать энергетическую		продукции;
		ценность блюд;	_	методы предотвращения
	_	составлять рационы питания		порчи сырья и готовой
		дляразличных категорий		продукции;
		потребителей, в том числе для	_	правила личной гигиены
		различных диет с учетом		работников организации
		индивидуальных особенностей		питания;
		человека;	_	классификацию моющих
				средств, правила их
				применения, условия и
				сроки хранения;
			_	правила проведения
				дезинфекции, дезинсекции,

 203	
дератизации;	
<ul> <li>схему микробиологичес</li> </ul>	ского
контроля;	
<ul> <li>пищевые вещества и</li> </ul>	и их
значение для орга	
человека;	
	норму
потребности человек	
питательных веществах	
<ul> <li>основные процессы об</li> </ul>	мена
веществ в организме;	
<ul> <li>суточный расход энерги</li> </ul>	
– состав, физиологич	
значение, энергетичес	-
пищевую цен	ность
различных прод	цуктов
питания;	
<ul><li>физико-химические</li></ul>	
изменения пищи в проп	<i>tecce</i>
пищеварения;	
– усвояемость	пищи,
влияющие на нее факто	ры;
	нципы
рационального	
	итания
	групп
населения;	r J
— назначение диетиче	еского
	тания,
характеристику диет;	
— методики составления	
рационов питания	

ПК 1.2-1.4	ОП.02.	96	_	определять наличие	_	ассортимент и
2.2-2.8	Организация хранения и			запасов и расход		характеристики
3.2-3.6	контроль запасов и сырья			продуктов;		основных групп
4.2-4.5			_	оценивать условия		продовольственных
5.2-5.5				хранения и состояние		товаров;
OK 1-11				продуктов и запасов;	_	общие требования к
			_	проводить инструктажи по		качеству сырья и
				безопасности хранения		продуктов;
				пищевых продуктов;	_	условия хранения,
			_	принимать решения по		упаковки,
				организации процессов		транспортирования и
				контроля расхода и		реализации различных
				хранения продуктов;		видов
			_	оформлять		продовольственных
				технологическую		продуктов;
				документацию и	_	методы контроля
				документацию по		качества продуктов при
				контролю расхода и		хранении;
				хранения продуктов, в том	_	способы и формы
				числе с использованием		инструктирования
				специализированного		персонала по
				программного		безопасности хранения
				обеспечения.		пищевых продуктов;
					_	виды снабжения;
					_	виды складских
						помещений и
						требования к ним;
					_	периодичность
						технического
						обслуживания
						холодильного,
						механического и
						весового оборудования;

	201		
		_	методы контроля
			сохранности и расхода
			продуктов на
			производствах питания;
		_	программное
			обеспечение управления
			расходом продуктов на
			производстве и
			движением блюд;
		_	современные способы
			обеспечения
			правильной
			сохранности запасов и
			расхода продуктов на
			производстве;
		_	методы контроля
			возможных хищений
			запасов на
			производстве;
		_	правила оценки
			состояния запасов на
			производстве;
		_	процедуры и правила
			инвентаризации запасов
			продуктов;
		_	правила оформления
			заказа на продукты со
			*
			продуктов,
			поступающих со склада
		חוות	и от поставщиков;
		ВИД	*
		документа	ации на различные

			группы продуктов.
ПК 1.1-1.4	ОП.03.	64	<ul> <li>определять вид, обеспечивать</li> <li>классификацию, основней видерации.</li> </ul>
2.1-2.8	Техническое оснащение		рациональный подбор в технические
3.1-3.6	организаций питания		соответствии с потребностью характеристики, назначени
4.1-4.5			производства принципы действ
5.1-5.5			технологического особенности устройст
OK 1-11			оборудования, инвентаря, правила безопасн
			инструментов; эксплуатации различн
			<ul> <li>организовывать рабочее место групп технологическ</li> </ul>
			для обработки сырья, оборудования;
			приготовления – принципы организаг
			полуфабрикатов, готовой обработки сыр
			продукции, ее отпуска в приготовления
			соответствии с правилами полуфабрикатов, готог
			техники безопасности, кулинарной и кондитерско
			санитарии и пожарной продукции, подготовки ее
			безопасности; реализации;
			<ul> <li>подготавливать к работе, прогрессивные спосо</li> </ul>
			использовать технологическое организации процес
			оборудование по его приготовления пищи
			назначению с учётом правил использованиемсовременн
			техники безопасности, х видов технологическ
			санитарии и пожарной оборудования;
			безопасности, правильно – правила выбо
			ориентироваться в экстренной технологического
			ситуации оборудования, инвента
			<ul> <li>выявлять риски в области инструментов, посуды ;</li> </ul>
			безопасности работ на различных процес
			производстве и разрабатывать приготовления и отпу
			предложения по их кулинарной и кондитерско
			минимизации и устранению; продукции;
			<ul> <li>оценивать эффективность – методики расч</li> </ul>
			использования оборудования; производительности

			<ul> <li>планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>рассчитывать производстве;</li> <li>рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li> <li>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</li> </ul>
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 04. Организация обслуживания	64	<ul> <li>выполнения всех видов работ поподготовке залов и инвентаря организаций общественного питания; общественного питания к обслуживанию; обслуживанию; обслуживания гостей, подачи</li> <li>выполнения виды, типы и классы организаций общественного питания; общественного питания; общественного питания; обслуживанию в подготовку залов к обслуживанию в</li> </ul>

	меню; соответствии	его его
	<ul> <li>приема, оформления и характером, тип</li> </ul>	пом и
	выполнения заказа на классом ор	ганизации
	продукцию и услуги общественного пит	ания;
	организаций общественного – правила накрыти	ия столов
	питания; скатертями,	приемы
	<ul> <li>рекомендации блюд и полировки посу</li> </ul>	уды и
	напитков гостям при приборов;	
	оформлении заказа; – приемы скл	падывания
	<ul> <li>подачи блюд и напитков салфеток</li> </ul>	
	разными способами; – правила личной под	цготовки
	<ul> <li>расчета с потребителями;</li> <li>официанта, барм</li> </ul>	мена к
	<ul> <li>обслуживания потребителей обслуживанию</li> </ul>	
	при использовании – ассортимент, на	азначение,
	специальных форм характеристику	столовой
	организации питания; посуды, приборов,	стекла
	<ul><li>выполнять подготовку залов к</li><li>сервировку</li></ul>	столов,
	обслуживанию в соответствии современные на	правления
	с его характером, типом и сервировки	
	классом организации – обслуживание потр	
	общественного питания организаций общес	
	<ul> <li>подготавливать зал ресторана, питания всех</li> </ul>	форм
		различных
	в обычном режиме и на видов, типов и клас	сов;
	массовых банкетных – использование в	процессе
		инвентаря,
	<ul> <li>складывать салфетки разными весоизмерительного</li> </ul>	
	способами; торгово-технологич	неского
	<ul> <li>соблюдать личную гигиену оборудования;</li> </ul>	
		азмещение
	приборы, стекло гостей за столом;	
	<ul> <li>осуществлять прием заказа на правила оформле</li> </ul>	ения и
	блюда и напитки передачи заказ	ва на

<ul> <li>подбирать виды оборудования,</li> <li>производство, бар, буфет;</li> </ul>
мебели, посуды, приборов, правила и технику подачи
белья в соответствии с типом алкогольных и
и классом организации безалкогольных напитков;
общественного питания; — способы подачи блюд;
<ul> <li>общественного питания,</li> <li>оформлять и передавать заказ</li> <li>очередность и технику</li> </ul>
буфет; – кулинарную характеристин
<ul> <li>подавать алкогольные и блюд, смешанные и</li> </ul>
безалкогольные напитки, горячие напитки, коктейли
блюда различными способами; правила сочетаемости
<ul> <li>соблюдать очередность и напитков и блюд;</li> </ul>
технику подачи блюд и — требования к качеству,
напитков; температуре подачи блюд
<ul> <li>соблюдать требования к напитков;</li> </ul>
качеству, температуре подачи – способы замены
блюд и напитков; использованной посуды и
<ul><li>разрабатывать различные приборов;</li></ul>
виды меню, в том числе план- правила культуры
меню структурного обслуживания, протокола и
подразделения; этикета при взаимодействи
<ul> <li>заменять использованную</li> <li>с гостями;</li> </ul>
посуду и приборы; – информационное
<ul> <li>составлять и оформлять меню,</li> <li>обеспечение</li> </ul>
<ul> <li>обслуживать массовые общественного питания;</li> </ul>
банкетные мероприятия и – правиласоставленияи
приемы оформления меню,
<ul> <li>обслуживать иностранных – обслуживание массовых</li> </ul>
туристов банкетных мероприятий и
– эксплуатировать инвентарь, приемов.
весоизмерительное и торгово-
технологическое
оборудование в процессе
1 Tripyer of a product

			обслуживания
			<ul> <li>осуществлять подачу блюд и</li> </ul>
			напитков гостям различными
			способами;
			<ul><li>предоставлять счет и</li></ul>
			производить расчет с
			потребителями;
			<ul><li>соблюдать правила</li></ul>
			ресторанного этикета;
			<ul> <li>производить расчет с</li> </ul>
			потребителем, используя
			различные формы расчета;
			– изготавливать смешанные,
			горячие напитки, коктейли.
ПК 1.2-1.4	ОП.05.	96	<ul> <li>участвовать в выборе наиболее</li> <li>понятие,</li> <li>цели и задачи</li> </ul>
2.2-2.8	Экономика, менеджмент,		эффективной организационно экономики, основные
3.2-3.6	маркетинг в организации		-правовой формы для положения экономической
4.2-4.5	питания		деятельности организации теории;
5.2-5.5			ресторанного бизнеса, – принципы
OK 1-11			формировании пакета функционирования
			документов для открытия рыночной экономики,
			предприятия; современное состояние и
			<ul> <li>рассчитывать и планировать перспективы развития</li> </ul>
			основные технико- отрасли;
			экономические показатели – виды экономической
			деятельности организации деятельности (отрасли
			ресторанного бизнеса и народного хозяйства),
			анализировать их динамику; – сущность
			<ul> <li>анализировать факторы, предпринимательства, его</li> </ul>
			влияющие на хозяйственную виды, значение малого
			деятельность организации; бизнеса дляэкономики
			<ul> <li>рассчитывать показатели страны, меры господдержки</li> </ul>
			эффективности использования малому бизнесу, виды

ресурсов организации;	предпринимательских
<ul> <li>проводить инвентаризацию на</li> </ul>	рисков и методы их
предприятиях питания;	минимизации;
– пользоваться нормативной	<ul><li>классификацию</li></ul>
документацией и оформлять и	хозяйствующих субъектов в
учетно-отчетную	рыночной экономике по
документацию (заполнять	признакам;
договора о материальной	– цели и задачи организации
ответственности,	ресторанного бизнеса,
доверенности на получение	понятие концепции
материальных ценностей,	организации питания;
вести товарную книгу	– этапы регистрации и
кладовщика, списывать	порядок ликвидации
товарные потери, заполнять	организаций, понятие
инвентаризационную опись;	банкротства, его признаки и
оформлять поступление и	методы предотвращения;
передачу материальных	– факторы внешней среды
ценностей, составлять	организации питания,
калькуляционные карточки на	элементы ее внутренней
блюда и кондитерские	среды и методики оценки
изделия, документацию по	влияния факторов внешней
контролю наличия запасов	среды на хозяйственную
на производстве);	деятельность организации
– оценивать имеющиеся на	питания (SWOT- анализ);
производстве запасы в	– функции и задачи
соответствии с требуемым	бухгалтерии как
количеством и качеством,	структурного
рассчитывать и анализировать	подразделения предприятия,
изменение показателей	организацию учета на
товарных запасов и	предприятии питания,
товарооборачиваемости,	объекты учета, основные
использовать программное	принципы, формы ведения
	бухгалтерского учета,

	1
обеспечение при контроле	реквизиты первичных
наличия запасов	документов, их
– анализировать состояние	1 ' ' 1
продуктового баланса	к оформлению документов,
предприятия питания;	права и обязанности
<ul> <li>вести учет реализации готовой</li> </ul>	главного бухгалтера
продукции и полуфабрикатов;	организации питания,
– калькулировать цены на	понятие инвентаризации;
продукцию собственного	– виды экономических
производства и	ресурсов (оборотные и
полуфабрикаты	внеоборотные активы,
производимые организацией	трудовые ресурсы),
ресторанного бизнеса;	используемых организацией
– рассчитывать налоги и	ресторанного бизнеса и
отчисления, уплачиваемые	методы определения
организацией ресторанного	эффективности их
бизнеса в бюджет и в	использования;
государственные	– понятие и виды товарных
внебюджетные фонды,	запасов, их роль в
– рассчитывать проценты и	общественном питании,
платежи за пользование	понятие
кредитом, уплачиваемые	товарооборачиваемости,
организацией банку;	абсолютные и
<ul> <li>планировать и контролировать</li> </ul>	относительные показатели
собственную деятельность и	измерения товарных
деятельность подчиненных;	запасов, методику анализа
– выбирать методы принятия	товарных запасов
эффективных управленческих	предприятий питания;
решений;	– понятие продуктового
– управлять конфликтами и	баланса организации
стрессами в организации;	питания, методику
– применять в	планирования поступления
профессиональной	товарных запасов с

		деятельности приемы		помощью показателей
		делового общения и		продуктового баланса;
		управленческого воздействия;	_	источники снабжения
	_	анализировать текущую		сырьём, продуктами и
		ситуацию на рынке товаров и		тарой, учет сырья,
		услуг;		продуктов и тары в
	_	составлять бизес-план для		кладовых предприятий
		организации ресторанного		общественного питания,
		бизнеса		документы, используемые в
	_	анализировать возможности		кладовых предприятия;
		организации питания в		товарную книгу, списание
		области выполнения планов по		товарных потерь, отчет
		производству и реализации на		материально -
		основании уровня		ответственных лиц,
		технического оснащения,	_	учет реализации продукции
		квалификации поваров и		собственного производства
		кондитеров;		и полуфабрикатов;
	_	прогнозировать изменения на	_	понятия «производственная
		рынке ресторанного бизнеса и		мощность» и
		восприятие потребителями		«производственная
		меню;		программа предприятия»,
	_	анализировать спрос на		их содержание, назначение,
		товары и услуги организации		факторы формирования
		ресторанного бизнеса;		производственной
	_	грамотно определять		программы, исходные
		маркетинговую политику		данные для её
		организации питания		экономического
		(товарную, ценовую политику,		обоснования и анализа
		способы продвижения		выполнения, методику
		продукции и услуг на рынке);		расчета пропускной
	_	проводить маркетинговые		способности зала и
		исследования в соответствии с		коэффициента её
		целями организации и анализ		использования;

210				
	потребительских		- T	ребования к реализации
	предпочтений,	меню	Π	продукции общественного
	конкурирующих	и наиболее	П	итания;
	популярных	организаций	– K	оличественный и
	питания в	различных		сачественный состав
	сегментах	ресторанного		персонала организации;
	бизнеса.	1 1		показатели и резервы роста
				производительности труда
				на предприятиях питания,
				понятие нормирования
				труда;
				рормы и системы оплаты
			-	руда, виды гарантий,
				сомпенсаций и удержаний
				из заработной платы;
				состав издержек
				производства и обращения
				ррганизаций ресторанного
				бизнеса;
				иеханизмы
				ценообразования на
				продукцию (услуги)
				рганизаций ресторанного бизнеса;
				, and the second
				основные показатели
				цеятельности предприятий
				общественного питания и
				иетоды их расчета;
				понятие товарооборота,
				цохода, прибыли и
				рентабельности предприя,
			_	ракторы, влияющие на них,
			N	иетодику расчета,

	планирования, анализа; –
	сущность, виды и функции
	кредита, принципы
	кредитования предприятий,
	виды кредитов, методику
	расчета процентов за
	пользование банковским
	кредитом, уплачиваемых
	предприятием банку;
	<ul><li>налоговую систему РФ:</li></ul>
	понятие, основные
	элементы, виды налогов и
	отчислений, уплачиваемых
	организациями
	ресторанного бизнеса в
	государственный бюджет и
	в государственные
	внебюджетные фонды,
	методику их расчета;
	– понятие бизнес-
	планирования, виды и
	разделы бизнес-плана;
	- сущность, цели, основные
	принципы и функции
	менеджмента
	(планирование,
	организация, мотивация,
	контроль, коммуникация и
	принятие управленческих
	решений), особенности
	менеджмента в области
	профессиональной
	деятельности;

				<ul> <li>стили управления;</li> <li>способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</li> <li>правила делового общения в коллективе;</li> </ul>
				<ul> <li>сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</li> <li>понятие сегментация рынка;</li> <li>методы проведения маркетингарых</li> </ul>
				маркетинговых исследований;  понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации
				политики организации питания (комплекс маркетинга);  - организацию управления маркетинговой
				деятельностью в организации ресторанного бизнеса.
ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 OK 1-11	ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности	32	<ul> <li>использовать необходимые нормативно- правовыедокументы;</li> <li>защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско- процессуальным и трудовым</li> </ul>	<ul> <li>основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;</li> <li>права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</li> </ul>

	законодательством;	<ul><li>понятие правового</li></ul>
	– анализировать и оценивать	регулирования в сфере
	результатыи последствия	профессиональной
	деятельности (бездействия) с	деятельности;
	правовой точки зрения;	– законодательные акты и
		другие нормативные
		документы, регулирующие
		правоотношения в
		_
		процессе
		профессиональной
		деятельности;
		<ul> <li>организационно-правовые</li> </ul>
		формы юридических лиц;
		<ul><li>правовое положение</li></ul>
		субъектов
		предпринимательской
		деятельности;
		– права и обязанности
		работников в сфере
		профессиональной
		деятельности;
		<ul><li>порядок заключения</li></ul>
		трудового договора и
		основания его
		прекращения;
		<ul><li>роль государственного</li></ul>
		регулирования в
		обеспечении занятости
		населения;
		– право социальной защиты
		граждан
		<ul> <li>понятие дисциплинарной и</li> </ul>
		материальной
		материальной

	•	
		ответственности работника;  — виды административных правонарушений и административной  — ответственности;  — нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.
ОП.07. Информационн технологии в профессиональ деятельности		автоматизированной обработки информации;  общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;  базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;  состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

		осуществлять поиск необходимой информации	безопасности
ОП.08. Охрана труда	36	выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; предупреждать производственный травматизм и профзаболевания; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	системы управления охраной труда в организации питания; <u>законы</u> и иные нормативные правовые акты по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации питания; обязанности работников в области охраны труда; принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций; порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

			вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;	
ΠΚ 1.1 2.1 3.1 4.1 5.1 ΟΚ 1-11	ОП.08. Охрана труда	32	соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства	охраной труда в организации;  -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 инструктирования полчиненных
				использования средств

				U
			_	коллективной и индивидуальной
			контролировать навыки,	
			необходимые для достижения	
			требуемого уровня безопасности	
			труда;	
			-вести документацию	
			установленного образца по охране	
			труда, соблюдать сроки ее	
			заполнения и условия хранения.	
OK 1-11	ОП.09	68	предпринимать	принципы обеспечения
	Безопасность		профилактические меры для	устойчивости объектов экономики,
	жизнедеятельности		снижения уровня опасностей	прогнозирования развития событий
			различного вида и их последствий в	
				техногенных чрезвычайных
			быту;	ситуациях и стихийных явлениях, в
			использовать средства	том числе в условиях
				противодействия терроризму как
			защиты от оружиямассового	серьезной угрозе национальной
			поражения;	безопасности России;
			применять первичные средства	основные виды
			пожаротушения;	потенциальных опасностей и их
				последствия в профессиональной
			военно-учетных специальностей и	
			самостоятельно определять среди них	снижения вероятности их
				реализации;
			специальности;	основы военной службы и
			применять профессиональные	•
			знания в ходе исполнения	задачи и основные
			обязанностей военной службы на	мероприятия гражданской
			воинских должностях в соответствии	
			с полученной специальностью;	способы защиты населения
				от оружия массового поражения;

		пострадавшим	меры		пожарной
			безопасности	И	правила
			безопасного	поведения	я при
			пожарах;		
			организац	и они	порядок
			призыва гражд	ан на	военную
			службу и по	ступления	на нее в
			добровольном п	юрядке;	
			область	П	рименения
			получаемых	професси	юнальных
			знаний пр		сполнении
			обязанностей во	енной слуг	жбы;
			порядо	к и правила	а оказания
			первой помощи	пострадав	ШИМ

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

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

	оныи учеоныи план сохра	limen eboto erp		Обязатель	ные	изденов
			ауд	иторные у	чебные	
		Максимальн		занятия	]	
		ая учебная		В ТОМ	числе	Рекомен-
Индекс	Компоненты программы	нагрузка		лабора-	курсовой	дуемый
, ,	1 1	обучающего	всег	торных	проект	курс
		ся (час./нед.)	o	И	(работа)	изучения
				практи- ческих	(для	
				занятий	спец-тей)	
1	2	3	4	5	6	7
Обязательна	ая часть учебных циклов	2052		020	20	
и практика		2952		830	32	
	Общий гуманитарный	Не менее				
ОГСЭ.00	и социально-	432		328	-	
	экономический цикл	432				
ОГСЭ.01	Основы философии	48				3
ОГСЭ.02	История	48				1
ОГСЭ.03	Иностранный язык в					
	профессиональной	164		164		1-3
	деятельности					
ОГСЭ.04	Физическая культура	344	164	164		1-3
ОГСЭ.05	Психология общения					
	Математический и					
EH.00	общий	Не менее		44	_	
	естественнонаучный	180				
EHOI	цикл	144		4.4		1
EH.01.	Химия	144		44		1
EH.0.N	Экологические основы	36				2
	природопольования	11				
ОП. 00	Общепрофессиональн	Не менее 612		256	-	
-	ый цикл <i>Микробиология</i> ,	012	<del>                                     </del>	-		1
ОП. 01	микрооиология, физиология питания,	64		32		1
	санитария и гигиена			32		
	Организация хранения					1
ОП. 02	и контроль запасов и	96		34		1
	сырья					
	Техническое		1			1
ОП.03	оснащение	64		27		
	организаций питания					
ОП.04	Организация	64		34		2
U11.04	обслуживания	04		34		
	Экономика,					2
ОП.05	менеджмент,	96		42		
	маркетинг					
ОП.06	Правовые основы	32		5		2
011.00	профессиональной	] 32				

	деятельности					
	Информационные					1-2
ОП.07	технологии в	96		72		
011.07	профессиональной	90		12		
	деятельности					
ОП.08	Охрана труда	32		10		1
OH 00	Безопасность	<b>60</b>				1
ОП.09	жизнедеятельности	68				
П.00	Профессиональный	Не менее	407	202	32	
11.00	цикл	1728	407	202	32	
	Профессиональные	1404				
	модули	1404				
	В том числе:	504	407	202	32	
	- МДК;	304	407	202	32	
	- учебная,					
ПМ. 00	производственная	900				
	практика,					
	промежуточная	180				
	аттестация	160				
	Демонстрационный					
	экзамен по модулям					
	Организация и					
	ведение процессов					
	приготовления и					
	подготовки к					
ПМ. 01	реализации	212	55	20		1
	полуфабрикатов для					
	блюд, кулинарных					
	изделий сложного					
	ассортимента					
	Организация					
	процессов					
	приготовления,					
МДК.01.01	подготовки к	32	26	8		1
	реализации					
	кулинарных					
	полуфабрикатов					
	Процессы					
	приготовления,					
МДК.01.02	полготовки к	36	29	12		1
₩ДК.01.02	реализации	30		12		
	кулинарных					
	полуфабрикатов					
УП. 01**	Учебная практика	72		<u> </u>		
ПП. 01**	Производственная	72				
1111. 01	практика	, 2				
ДЭ	Демонстрационный					
<del>4</del>	экзамен					
	Организация и					1-2
ПМ 02	ведение процессов	336	96	48	16	

	приготовления,			

İ	. 1	T	1	İ	l	j i
	оформления и					
	подготовки к					
	реализации горячих					
	блюд, кулинарных					
	изделий, закусок					
	сложного					
	ассортимента с					
	учетом					
	потребностей					
	различных категорий					
	потребителей, видов					
	и форм обслуживания					
	Организация					1-2
	процессов					
	приготовления,					
	подготовки к					
МДК.02.01	реализации горячих	34	26	6	8	
	блюд, кулинарных					
	изделий, закусок					
	сложного					
	ассортимента					
	Процессы					1-2
	приготовления,					1-2
	полготовки к					
МДК.02.02	реализации горячих	86	70	42	8	
	блюд, кулинарных					
	изделий, закусок					
	сложного					
VIII OO**	ассортимента	70				
УП. 02**	Учебная практика	72				
ПП. 02**	Производственная	144				
	практика					
дэ	Демонстрационный					
Α,	экзамен					
	Организация и					2
	ведение процессов					
	приготовления,					
	оформления и					
	подготовки к					
	реализации холодных					
	блюд, кулинарных					
ПМ 03	изделий, закусок	212	54	30		
	сложного					
	ассортимента с					
	учетом					
	потребностей					
	различных категорий					
	потребителей, видов					
	и форм обслуживания					
	Организация		<u> </u>			2
МДК.03.01	процессов	32	26	10		-
	приготовления,	-				
	присотовления,	L	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	

I	`	Ī	1	I	I	j i
	подготовки к					
	реализации холодных					
	блюд, кулинарных					
	изделий, закусок					
	сложного					
	ассортимента					
	Процессы					2
	приготовления,					
	полготовки к					
МДК.03.02	реализации холодных	36	28	20		
МДК.03.02	блюд, кулинарных	30	20	20		
	изделий, закусок					
	сложного					
	ассортимента					
УП. 03**	Учебная практика	36				
	Производственная	100				
ПП. 03**	практика	108				
шо	Демонстрационный					
ДЭ	экзамен					
	Организация и					2
	ведение процессов					
	приготовления,					
	оформления и					
	подготовки к					
	реализации холодных					
	и горячих десертов,					
ПМ 04	напитков сложного	176	56	30		
	ассортимента с					
	учетом					
	потребностей					
	различных категорий					
	потребителей, видов					
	и форм обслуживания					
	Организация		<u> </u>			2
	процессов					_
	приготовления,					
	подготовки к					
МДК.04.01	реализации холодных	32	26	10		
	и горячих десертов,					
	напитков сложного					
	ассортимента					
	Процессы					2
	приготовления,					_
	полготовки к					
МДК.04.02	реализации холодных	36	30	20		
1417410.07.02	и горячих десертов,			20		
	напитков сложного					
	ассортимента					
УП. 04**	Учебная практика	36	1			
	Производственная		<del>                                     </del>			
ПП. 04**	практика	72				
ДЭ	Демонстрационный		1			
ДУ	демонстриционный	<u>I</u>				

	экзамен					
	Организация и					3
	ведение процессов					
	приготовления,					
	оформления и					
	подготовки к					
	реализации					
	хлебобулочных,					
ПМ 05	мучных кондитерских	264	68	32		
	изделий сложного					
	ассортимента с					
	учетом					
	потребностей					
	различных категорий					
	потребителей, видов					
	и форм обслуживания					
	Организация					3
	процессов					
	приготовления,					
	подготовки к					
МДК.05.01	реализации	32	26	12		
	хлебобулочных,					
	мучных кондитерских					
	изделий сложного					
	ассортимента					
	Процессы					3
	приготовления,					
	полготовки к					
МДК.05.02	реализации	52	42	20		
, ,	хлебобулочных,					
	мучных кондитерских					
	изделий сложного					
VIII 05**	ассортимента	72				
УП. 05**	Учебная практика	72				
ПП. 05**	Производственная	108				
	практика					
ДЭ	Демонстрационный экзамен					
	Организация и					3
	контроль текущей					5
ПМ 06	деятельности текущей деятельности	204	78	42	16	
	подчиненного	201	'		10	
	персонала					
	Оперативное					3
	управление текущей					3
МДК.06.01	деятельностью деятельностью	96	78	42	16	
1417414.00.01	подчиненного		'	12	10	
	персонала					
УП. 06**		_				
	Учебная практика Производственная					
ПП. 06**	практика	108				
	приктики					

дэ	Демонстрационный экзамен			
ПМ.07 УП. 04**	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО)  Учебная практика			1-2
дэ	Демонстрационный экзамен			
определяетс	я часть ние по учебным циклам я образовательной ей самостоятельно)	1296		
	Промежуточная аттестация	72		
ПДП.00	Преддипломная практика	144		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	216		
Итого	·	4464		

## 4.2. Примерный календарный учебный график

### (разрабатывается в рабочих программах)

		8	сентяб рь	ШН	октябр ь	ПН	ноябрь	ШН	декабрь		<b>Н</b> янв	арь	ШН		феврал	ΙЬ	]	март	IIII	апр	ель	1111	ШП	М	ай			ин	ОНЬ	
Индекс	Компоненты										Ном	ера	кал	тен	ндарны	ых н	ед	ель												
Ин	программы		2 & 4	5	9 7 8	6	11 10	13	15 16	17	18 61	20	22	23	24	5 26	27	29	-	32	3 4	32	36	38	39	9	41	42	4 w	
									По	ря,	дковы	е но	мер	oa :	неделі	ь уч	еб	ного го	ода											
			2 6 4	5	9 7 8	6	11 10	13	115	17	18	20	3	23	24	25	27	29 30	-	32	3 %	35	36	38	39	9	41	42	43	
									1 1	cyp	pc																			
ОП. 00	Общепрофессиональ ный цикл																													
ОП. 01																														
ОП. 02																														
ОП. 03																														
ОП. 04																														

 $<sup>^{3}</sup>$   $\Pi H-$  даты «промежуточной недели» на стыке двух месяцев (при наличии)

ОП. 05	 _	31									_			
ОП. 06								8						
ОП. 07														
ОП. 08														
П.00														
МДК.01. 01														
МДК.01. 02														
УП. 01														
ПП. 01														
ПМ. 02						2/6								
МДК.02. 01														

233													
МДК.02. 02													
УП. 02													
ПП. 02													
МДК.03. 01													
МДК.03. 02													
УП. 03													
ПП. 03													
МДК.04. 01													
<del>МДК.04.</del> 02													

УП. 04															
ПП. 04								3							
МДК.05. 01															
МДК.05. 02															
УП. 05															
ПП. 05															
															×
ОП. 00			2				8.	25				5	5		
ОП. 01															
ОП. 02															
ОП. 03															
ОП. 04															
ОП. 05															

			 		25.	)								
ОП. 06														
ОП. 07														
ОП. 08														
ОП. 09														
П.00														
ПМ. 00	Профессиональные модули						,					,		
ПМ. 01														
МДК.01. 01														
МДК.01. 02														
УП. 01	Учебная практика													
ПП. 01	Производственная практика													
ПМ. 02														
МДК.02. 01														

		 	 	 	230	 	 	 	 	 	 	
МДК.02. 02												
УП. 02	Учебная практика											
ПП. 02 Пр	оизводственная практика											
ПМ. 03												
МДК.03. 01												
МДК.03. 02												
УП. 03	Учебная практика											
ПП. 03	Производственная практика											
ПМ. 04												
МДК.04. 01												
МДК.04. 02												
УП. 04	Учебная практика											
ПП. 04	Производственная практика											

1		 	 	 	 	 	 	 	 	 	 	 	
ПМ. 05													
МДК.05. 01													
МДК.05. 02													
УП. 05	Учебная практика												
ПП. 05	Производственная практика												
ГИА.00 <sup>4</sup>	Государственная итоговая аттестация												
Всего ча	ас. в неделю учебных занятий												

 $<sup>^4</sup>$  Строка имеется только в таблице завершающего семестра обучения.

# 4.3. Контроль и оценка результатов освоения примерной образовательной программы

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### 4.4. Условия реализации образовательной программы

При описании условий реализации образовательной программы необходимо обеспечить их соответствие назначению программы, характеристике профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, установленным требованиям к результатам освоения программы.

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

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

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

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

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

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

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений Кабинеты:

социально-экономических дисциплин; микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; иностранного языка; информационных технологий в профессиональной деятельности; безопасности жизнедеятельности и охраны труда; экологических основ природопользования; организации хранения и контроля запасов и сырья

#### Лаборатории:

химии организации обслуживания;

технического оснащения кулинарного и кондитерского производства. Мастерские:

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

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

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

Залы:

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

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

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально- технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение лабораторий и мастерских

Учебная кухня ресторана

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

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

10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Кофемашина с капучинатором	1
14	Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)	1
15	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	2
16	Электромармит	1
Холоді	ильное оборудование:	
17	Шкаф холодильный	1
18	Шкаф морозильный	1
19	Шкаф шоковой заморозки	1
20	Льдогенератор	1
21	Гранитор	
22	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
23	Фризер	1
24	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	1
Механ	ическое оборудование:	
25	Тестораскаточная машина	1
26	Планетарный миксер	5
27	Диспансер для подогрева тарелок	1
28	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
29	Мясорубка	1
30	Слайсер	1
31	Машина для вакуумной упаковки	1
32	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	1

33	Процессор кухонный	1
34	Овощерезка	1
35	Миксер для коктейлей	1
36	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	1
37	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
38	Кофемолка	1
	ование, приспособления для оформления сладких б й продукции:	люд, десертов, отпуска
39	Лампа для карамели	1
40	Аппарат для темперирования шоколада	1
41	Стол с охлаждаемой поверхностью	1
42	Сифон	3
43	Газовая горелка (для карамелизации)	3
44	Барная станция для порционирования соусов	1
45	Набор инструментов для карвинга	15
Оборуд	ование для упаковки, оценки качества и безопаснос	ти пищевых продуктов:
46	Овоскоп	1
47	Нитраттестер	1
Оборуд	ование для мойки посуды:	
48	Машина посудомоечная	1
Вспомо	огательное оборудование:	
49	Стол производственный с моечной ванной	15
50	Стеллаж передвижной	2
51	Моечная ванна двухсекционная	1

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

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

Таблица 3

№ п/п	Наименование инструмента,	Кол-во единиц	
	приспособлений, инвентаря и других средств обучения	на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового использования
1	Гастроемкости из нержавеющей стали		7
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
4	Сковорода	15	
5	Гриль сковорода		5
6	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	15 комплектов	
7	Подставка для разделочных досок	15	
8	Мерный стакан	15	
9	Венчик	15	
10	Миски нержавеющая сталь	45	
11	Сито	15	
12	Шенуа	15	
13	Лопатки (металлические, силиконовые)	15	
14	Половник		7
15	Шумовка		5
16	Шипцы кулинарные	_	5

	универсальные		
17	Шипцы кулинарные для пасты		2
18	Набор ножей «поварская тройка»	15	
19	Насадки для кондитерских мешков		3 комплекта
20	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
21	Корзина для мусора		4

# Таблица 2 Учебный кондитерский цех

## Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоиз	мерительное оборудование:	
1	Весы настольные электронные	15
Теплов	ое оборудование:	
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Подовая печь (для пиццы)	1
6	Расстоечный шкаф	1
7	Плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные	7
8	Фритюрница	1
9	Электроблинница	1
Холоди	ильное оборудование:	

10	Шкаф холодильный	1
11	Шкаф морозильный	1
12	Шкаф шоковой заморозки	1
13	Льдогенератор	1
14	Фризер	1
Механі	ическое оборудование:	
15	Тестораскаточная машина (настольная)	1
16	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	2
17	Тестомесильная машина (настольная)	1
18	Миксер (погружной)	1
19	Мясорубка	1
20	Куттер	2
21	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
22	Пресс для пиццы	1
караме	цование, приспособления для приготовленли, оформления кондитерских изделий, до реской продукции:	
23	Лампа для карамели	1
24	Аппарат для темперирования шоколада	1
25	Сифон	3
26	Газовая горелка (для карамелизации)	3
27	Термометр инфрокрасный	1
28	Термометр со щупом	2
29	Аэрограф	
Оборуд	ование для упаковки, оценки качества и б	безопасности пищевых продуктов:

30	Овоскоп	1
31	Нитраттестер	1
32	Машина для вакуумной упаковки	
Оборуд	цование для мойки посуды:	
33	Машина посудомоечная	1
Вспомо	огательное оборудование:	
34	Производственный стол с моечной ванной	7
35	Производственный стол с деревянным покрытием	1
36	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	1
37	Моечная ванна (двухсекционная)	1
38	Стеллаж передвижной	1

Учебный кондитерский цех

Таблица 4.

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений,	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
	инвентаря и других средств обучения	для индивидуального пользования	для группового использования
	Дежи к тестомесильной машине		2
	Дежи к миксерам		4
	Миски из нержавеющей стали	3	
	Гастроемкости из нержавеющей стали		8

Кастрюли 1.5 - 2л		8
Сковорода		7
Разделочные доски (пластик): белая	1	
Подставка для разделочных досок	1	
Миски полусферические	2	
Мерный стакан	1	
Противни		10
Перфорированные противни для багетов		4
Венчик	1	
Сито	1	
Шенуа	1	
Лопатки	2	
Шипцы универсальные		5
Скребки пластиковые		10
Скребки металлические		4
Кисти силиконовые		10
Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см		по 4 шт. каждого размера
Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические)		30

Формы для саваренов		4
Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого		30
Нож	1	
Нож пилка (300 мм)		2
Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см)		4
Кондитерские мешки	1	
Насадки для кондитерских мешков		2 комплекта
Ножницы		7
Резцы (фигурные) для теста, марципана		3
Кондитерские гребенки		3
Силиконовые коврики для выпечки		10
Силиконовые коврики для макарун, эклеров		3
Вырубки (выемки) для печенья, пряников		3 комплекта
Формы для конфет		4
Формы для шоколадных фигур		4
Набор молдов для мастики, карамели, шоколада		3

Набор мерных ложек		3
Скалки рифленые		5
Скалки	1	
Делитель торта		3
Терки		3
Трафареты		5
Решетка с поддоном для глазирования		2
Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом		3 комплекта
Силиконовые коврики для айсинга		4
Перчатки для карамели		2
Помпа для работы с карамелью		2
Подставки для тортов вращающиеся		7
Набор выемок		2 комплекта
Совки для сыпучих продуктов		4
Подносы		8
Дуршлаг		4
Подложки для тортов (деревянные)		4
Корзина для мусора		4

## 4.4.3. Требования к оснащенности баз практик

Практика проводится на кухне ресторана (ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04) и в кондитерском цехе ресторана (ПМ 05)

## Кухня ресторана

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоиз	мерительное оборудование:	
1	Весы настольные электронные	15
Теплов	ое оборудование:	
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Кофемашина с капучинатором	1
14	Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)	1
15	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	2
16	Электромармит	1
Холоди	льное оборудование:	
17	Шкаф холодильный	1
18	Шкаф морозильный	1
19	Шкаф шоковой заморозки	1
20	Льдогенератор	1

21	Гранитор	
22	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
23	Фризер	1
24	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	1
Механ	ическое оборудование:	
25	Тестораскаточная машина	1
26	Планетарный миксер	5
27	Диспансер для подогрева тарелок	1
28	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
29	Мясорубка	1
30	Слайсер	1
31	Машина для вакуумной упаковки	1
32	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	1
33	Процессор кухонный	1
34	Овощерезка	1
35	Миксер для коктейлей	1
36	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	1
37	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
38	Кофемолка	1
	дование, приспособления для оформления сладких б й продукции:	люд, десертов, отпуска
39	Лампа для карамели	1
40	Аппарат для темперирования шоколада	1
41	Стол с охлаждаемой поверхностью	1
42	Сифон	3

43	Газовая горелка (для карамелизации)	3	
44	Барная станция для порционирования соусов	1	
45	Набор инструментов для карвинга	15	
Оборуд	ование для упаковки, оценки качества и безопаснос	ти пищевых продуктов:	
46	Овоскоп	1	
47	Нитраттестер	1	
Оборудование для мойки посуды:			
48	Машина посудомоечная	1	
Вспомо	Вспомогательное оборудование:		
49	Стол производственный с моечной ванной	15	
50	Стеллаж передвижной	2	
51	Моечная ванна двухсекционная	1	

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

Кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

Таблица 3

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

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

Таблица 2 Кондитерский цех ресторана

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоиз	мерительное оборудование:	
1	Весы настольные электронные	15
Теплов	ое оборудование:	
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Подовая печь (для пиццы)	1
6	Расстоечный шкаф	1
7	Плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные	7
8	Фритюрница	1
9	Электроблинница	1
Холоди	ильное оборудование:	
10	Шкаф холодильный	1
11	Шкаф морозильный	1
12	Шкаф шоковой заморозки	1
13	Льдогенератор	1
14	Фризер	1
Механі	ическое оборудование:	
15	Тестораскаточная машина (настольная)	1
16	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	2
17	Тестомесильная машина (настольная)	1
18	Миксер (погружной)	1

19	Мясорубка	1		
20	Куттер	2		
21	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1		
22	Пресс для пиццы	1		
карамел	Оборудование, приспособления для приготовление изделий из шоколада, карамели, оформления кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой кондитерской продукции:			
23	Лампа для карамели	1		
24	Аппарат для темперирования шоколада	1		
25	Сифон	3		
26	Газовая горелка (для карамелизации)	3		
27	Термометр инфрокрасный	1		
28	Термометр со щупом	2		
29	Аэрограф			
Оборуд	Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:			
30	Овоскоп	1		
31	Нитраттестер	1		
32	Машина для вакуумной упаковки			
Оборуд	ование для мойки посуды:			
33	Машина посудомоечная	1		
Вспомо	огательное оборудование:			
34	Производственный стол с моечной ванной	7		
35	Производственный стол с деревянным покрытием	1		
36	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	1		
37	Моечная ванна (двухсекционная)	1		

38	Стеллаж передвижной	1
----	---------------------	---

## кондитерский цех

#### Таблица 4.

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового использования
	Дежи к тестомесильной машине		2
	Дежи к миксерам		4
	Миски из нержавеющей стали	3	
	Гастроемкости из нержавеющей стали		8
	Кастрюли 1.5 - 2л		8
	Сковорода		7
	Разделочные доски (пластик): белая	1	
	Подставка для разделочных досок	1	
	Миски полусферические	2	
	Мерный стакан	1	
	Противни		10
	Перфорированные противни для багетов		4
	Венчик	1	

1	
1	
2	
	5
	10
	4
	10
	по 4 шт. каждого размера
	30
	4
	30
1	
	2
	4
1	
	2 комплекта
	1

Ножницы		7
Резцы (фигурные) для теста, марципана		3
Кондитерские гребенки		3
Силиконовые коврики для выпечки		10
Силиконовые коврики для макарун, эклеров		3
Вырубки (выемки) для печенья, пряников		3 комплекта
Формы для конфет		4
Формы для шоколадных фигур		4
Набор молдов для мастики, карамели, шоколада		3
Набор мерных ложек		3
Скалки рифленые		5
Скалки	1	
Делитель торта		3
Терки		3
Трафареты		5
Решетка с поддоном для глазирования		2
Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом		3 комплекта
Силиконовые коврики для айсинга		4

Перчатки для карамели	2
Помпа для работы с карамелью	2
Подставки для тортов вращающиеся	7
Набор выемок	2 комплекта
Совки для сыпучих продуктов	4
Подносы	8
Дуршлаг	4
Подложки для тортов (деревянные)	4
Корзина для мусора	4

4.4.4. Требования к оснащению процесса демонстрационного экзамена по осваиваемым модулям

ШM	1	

Описание рабочего места обучающегося для демонстрации компетенций в рамках модуля:

Перечисляется необходимое оборудование, материалы, инструмент и приспособления для выполнение задания по демонстрационному экзамену

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

Составляющие нормативных затрат	Размеры составляющих нормативных затрат на одного обучающегося, (тыс. руб.)
Затраты, непосредственно связанные с реализацией образовательной программы, в том числе:	319,2
1. Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда преподавателей и мастеров производственного обучения	303,5
2. Затраты на приобретение материальных запасов, потребляемых в процессе реализации программы СПО	2,0
3. Затраты на приобретение учебной литературы, периодических изданий, издательских и полиграфических услуг, электронных изданий, непосредственно связанных с реализацией	2,0

образовательной программы	
4. Затраты на приобретение транспортных услуг	0,2
5. Затраты на организацию учебной и производственной практики	9,5
6. Затраты на повышение квалификации преподавателей и	• •
мастеров производственного обучения	2,0
Затраты на общехозяйственные нужды	160,8
1. Затраты на коммунальные услуги	12,3
2. Затраты на содержание объектов недвижимого и особо ценного движимого имущества, эксплуатируемого в процессе оказания государственной услуги	19,5
3. Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда работников образовательной организации, которые не принимают непосредственного участия в оказании государственной услуги (административно-хозяйственного, учебно-вспомогательного персонала и иных работников, осуществляющих вспомогательные функции)	128,0
4. Затраты на организацию культурно-массовой, физкультурной, спортивной и оздоровительной работы с обучающимися	1,0
Итого	480,0

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

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