

Департамент образования и науки Тюменской области

ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

**Рассмотрено:**

на заседании педагогического совета

Протокол № 1

от « 30 » 08 2021г.



**Согласовано:**

ИП Кузикаева И.Г.

И.Г. Кузикаева

« 30 » 08 2021г.

**Утверждаю:**

Директор ГАПОУ ТО «Ишимский  
многопрофильный техникум»

документ С.Г. Конев

Приказ № 123

от « 04 » 09 2021г.



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
(ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ  
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ)  
по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

Форма обучения очная

Квалификации выпускника: Повар; Кондитер

Нормативный срок обучения

на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев

2021 г.

**Разработчик: ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»**

**Авторы- разработчики**

1. Осипенко Н.В.- заместитель директора по учебно-производственной работе
2. Боровинская А.А.- методист
3. Ахметов Б.Н.- преподаватель
4. Дмитриева И.А. – преподаватель высшей квалификационной категории
5. Сабаганова Д.Р - преподаватель
6. Знаменщикова А.С.- преподаватель
7. Кореньков В.Б. – преподаватель первой квалификационной категории
8. Кузмицкая Н.Н. – преподаватель первой квалификационной
9. Мизернюк С.О. - мастер производственного обучения
10. Петриченко Е.С. – преподаватель первой квалификационной категории
11. Щучка А.Г.- преподаватель первой квалификационной категории
12. Щедров К.С. – преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

|           |                                                                                                                                             |           |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1.</b> | <b>ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ</b>                                                                                                                       | <b>3</b>  |
| 1.1.1.    | Нормативные основы разработки ОПСПО                                                                                                         | 3         |
| 1.1.2.    | Цели и задачи ОПСПО                                                                                                                         | 5         |
| 1.1.3.    | Принципы и подходы к формированию образовательной программы                                                                                 | 6         |
| 1.1.4.    | Общая характеристика образовательной программы                                                                                              | 7         |
| 1.1.5.    | Реализация требований ФГОС СОО                                                                                                              | 9         |
| 1.1.6.    | Реализация требований ФГОС СПО                                                                                                              | 10        |
| 1.1.7.    | Общие подходы к организации внеурочной деятельности                                                                                         | 10        |
| 1.2.      | Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения образовательной программ                       | 11        |
| 1.2.1.    | Планируемые результаты освоения обучающимися предметов в рамках общеобразовательной подготовки                                              | 11        |
| 1.2.2.    | Планируемые результаты профессиональной подготовки                                                                                          | 24        |
| 1.3.      | Система оценки результатов                                                                                                                  | 25        |
| 1.3.1.    | Формы аттестации                                                                                                                            | 25        |
| 1.3.2.    | Организация и формы представления и учета результатов текущего контроля                                                                     | 25        |
| 1.3.3.    | Организация и формы представления и учета результатов промежуточной аттестации                                                              | 25        |
| 1.3.4.    | Организация, критерии оценки и формы представления и учета результатов оценки учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся | 26        |
| 1.3.5.    | Организация, содержание и критерии оценки результатов государственной итоговой аттестации                                                   | 26        |
| <b>2.</b> | <b>ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ РАЗДЕЛ</b>                                                                                                               | <b>26</b> |
| 2.1.      | Учебный план                                                                                                                                |           |
| 2.2.      | Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы                                                                       |           |
| 2.3.      | Календарный учебный график                                                                                                                  |           |
| <b>3.</b> | <b>СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ</b>                                                                                                                | <b>27</b> |
| 3.1.      | Программа развития универсальных учебных действий                                                                                           | 27        |
| 3.1.1.    | Цели и задачи программы развития УУД                                                                                                        | 27        |
| 3.1.2.    | Понятие, функции, состав и характеристики универсальных учебных действий и их место универсальных учебных действий                          | 28        |
| 3.1.3.    | Типовые задачи по формированию универсальных учебных действий                                                                               | 30        |
| 3.1.4.    | Особенности учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся                                                                   | 31        |
| 3.1.5.    | Описание основных направлений учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся                                                 | 32        |
| 3.1.6.    | Планируемые результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся в рамках урочной и внеурочной деятельности             | 32        |
| 3.1.7.    | Система условий, обеспечивающих развитие универсальных учебных действий                                                                     | 33        |
| 3.1.8.    | Методика и инструментарий оценки успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий                               | 35        |
| 3.2.      | Рабочие программы учебных предметов, дисциплин (модулей), практик                                                                           |           |
| 3.3.      | Программа коррекционной работы                                                                                                              | 35        |
| 3.3.1.    | Цели и задачи коррекционной работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью                                    | 36        |

|                   |                                                                                                                                      |           |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 3.3.2.            | Перечень и содержание комплексных, индивидуально ориентированных коррекционных мероприятий                                           | 36        |
| 3.3.3.            | Система комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся                                              | 38        |
| 3.3.4.            | Механизм взаимодействия педагогов, специалистов в области коррекционной и специальной педагогики, психологии, медицинских работников | 40        |
| 3.3.5.            | Планируемые результаты работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью                                  | 42        |
| 3.4.              | Оценочные материалы                                                                                                                  |           |
| 4.                | <b>ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ СИСТЕМА УСЛОВИЙ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СПО</b>                                | <b>43</b> |
| 4.1.              | Общесистемные условия                                                                                                                | 43        |
| 4.2.              | Материально-техническое обеспечение                                                                                                  | 43        |
| 4.3.              | Учебно-методическое обеспечение                                                                                                      | 46        |
| 4.4.              | Информационно-методические условия                                                                                                   | 46        |
| 4.5.              | Кадровое обеспечение                                                                                                                 | 47        |
| 4.6.              | Психолого-педагогические условия                                                                                                     | 49        |
| 4.7.              | Финансовые условия                                                                                                                   | 50        |
| <b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b> |                                                                                                                                      |           |

# 1. ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ

## 1.1. Пояснительная записка

### ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

В настоящем документе используются следующие сокращения:

МДК - междисциплинарный курс.

ОК - общая компетенция;

ОПСПО – образовательная программа среднего профессионального образования;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена;

СПО - среднее профессиональное образование;

ФГОС СОО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

#### 1.1.1. Нормативные основы разработки ОПСПО

Образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с:

1. Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2. Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 13.07.2021г. № 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрировано 14.10.2021г. №65410);

4. Профессиональным стандартом 33.011 Повар, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. N 610н;

5. Профессиональным стандартом 33.010 Кондитер, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. N 597н;

6. Профессиональным стандартом 33014 Пекарь, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. N 914н;

7. Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 г. № 24480);

8. Письмом Минпросвещения России от 20.07.2020 г. № 05-772 «О направлении ин-структивно-методического письма»;

9. Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200);

10. Приказом Минобрнауки России от 15.12.2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464»;

11. Приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего

профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1.11.2013 г., регистрационный № 30306);

12. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.01.2014 г. № 74 о внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968;

13. Приказом Минобрнауки России от 17.11.2017 г. №1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968»;

14. Приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (Зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14.06.2013 г., регистрационный № 28785);

15. Приказом Минобрнауки России от 25.10.2013 г. № 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.11.2013 г. № 30507);

16. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 02.09.2020 г. № 457 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования». (Зарегистрирован 06.11.2020 № 60770);

17. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 16.03.2021 г. № 100 «О внесении изменений в Порядок приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 2 сентября 2020 г. № 457» (Зарегистрирован 16.04.2021 г. №63159);

18. Приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

19. Приказом Минобрнауки России от 23.08.2017 г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

20. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020 г. № 441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464» (Зарегистрирован 11.09.2020 № 59771);

21. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрировано 22.01.2021 № 62178);

22. Письмом Минобрнауки России от 18.03.2014 г. № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утв. Минобрнауки России 26.12.2013 г. № 06-2412 вн);

23. Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального обра-

зования на базе основного общего образования с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

24. Письмом Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259 «Об уточнении Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259) Одобрено Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» Протокол № 3 от 25 мая 2017 г.;

25. Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.06.2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»;

26. Уставом ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»;

27. Положением о разработке и утверждении образовательной программы среднего профессионального образования в ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»;

28. Положением о порядке разработки и требованиях к содержанию рабочих программ в ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»;

29. Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»;

30. Положением об организации и осуществлении образовательной деятельности по программам профессионального и дополнительного профессионального образования;

31. Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»;

32. Положением об учебной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»;

33. Положением о производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»;

34. Положением о практической подготовке обучающихся ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»;

35. Положением об особенностях организации образовательной деятельности инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;

36. Положением о проведении государственной итоговой аттестации в ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»;

37. Порядком заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов в ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум».

ОПСПО разработана с учетом следующих документов:

1. Примерной основной образовательной программы среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 28.06.2016 г. № 2/16-з.

### **1.1.2. Цели и задачи ОПСПО**

Основная цель ОПСПО – подготовка квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, а также удовлетворение потребностей личности в углублении и расширении образования.

Целями реализации ОПСПО являются:

- получение студентами квалификации повар – кондитер по профессии 43.01.09 Повар, кондитер с одновременным получением среднего общего образования;
- становление и развитие личности обучающегося в ее самобытности и уникальности, осознание собственной индивидуальности, появление жизненных планов, готовность к самоопределению;
- достижение выпускниками планируемых результатов: компетенций и компетентностей, определяемых личностными, семейными, общественными, государственными потребностями и возможностями обучающегося старшего школьного возраста, индивидуальной образовательной траекторией его развития и состоянием здоровья.

Достижение поставленных целей при разработке и реализации образовательной организацией ОПСПО предусматривает решение следующих основных задач:

- формирование российской гражданской идентичности обучающихся;
- сохранение и развитие культурного разнообразия и языкового наследия многонационального народа Российской Федерации, реализация права на изучение родного языка, овладение духовными ценностями и культурой многонационального народа России;
- обеспечение равных возможностей получения качественного среднего общего образования;
- обеспечение достижения обучающимися образовательных результатов в соответствии с требованиями, установленными Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) и Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее - ФГОС СПО);
- обеспечение реализации бесплатного образования на уровне среднего общего образования в объеме образовательной программы СПО, предусматривающей изучение обязательных учебных предметов, входящих в учебный план (учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей, дополнительных учебных предметов, курсов по выбору и общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне), а также внеурочную деятельность;
- установление требований к воспитанию и социализации обучающихся, их самоидентификации посредством лично и общественно значимой деятельности, социального и гражданского становления, осознанного выбора профессии, понимание значения профессиональной деятельности для человека и общества, в том числе через реализацию образовательных программ, входящих в образовательную программу СПО;
- обеспечение преемственности основных образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего, профессионального образования;
- формирование основ оценки результатов освоения обучающимися образовательной программы СПО;
- создание условий для развития и самореализации обучающихся, для формирования здорового, безопасного и экологически целесообразного образа жизни обучающихся;

Для получения среднего общего образования студент должен освоить личностные, предметные и метапредметные результаты в соответствии с требованиями раздела «Планируемые результаты».

Для получения квалификации студент должен освоить следующие виды деятельности:

1. приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
2. приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;



3. приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
4. приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
5. приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

### **1.1.3. Принципы и подходы к формированию образовательной программы**

ОПСПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер сформирована для очной формы обучения на базе основного общего образования.

Образовательная программа среднего профессионального образования разрабатывается на основе требований ФГОС СОО и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии, поэтому ОПСПО состоит из двух взаимосвязанных частей: общеобразовательного цикла, обеспечивающего получение студентами среднего общего образования, и профессионального цикла, обеспечивающего получение квалификации повар – кондитер по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Образовательная программа среднего профессионального образования (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих) формируется на основе требований ФГОС СОО и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и индивидуальных особенностей, потребностей и запросов обучающихся и их родителей (законных представителей) при получении среднего общего образования и среднего профессионального образования, включая образовательные потребности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

Образовательная программа среднего профессионального образования сформирована на основе системно-деятельностного подхода. В связи с этим личностное, социальное, познавательное развитие обучающихся определяется характером организации их деятельности, в первую очередь учебной, а процесс функционирования образовательной организации, отраженный в ОПСПО рассматривается как совокупность следующих взаимосвязанных компонентов:

- цели образования;
- содержания образования на уровне среднего общего образования;
- форм, методов, средств реализации этого содержания (технологии преподавания, освоения, обучения);
- субъектов системы образования (педагогов, обучающихся, их родителей (законных представителей));
- материальной базы как средства системы образования.

Образовательная программа среднего профессионального образования при конструировании и осуществлении образовательной деятельности ориентируется на личность как цель, субъект, результат и главный критерий эффективности, на создание соответствующих условий для саморазвития творческого потенциала личности.

Осуществление принципа индивидуально-дифференцированного подхода позволяет создать оптимальные условия для реализации потенциальных возможностей каждого обучающегося.

Образовательная программа среднего профессионального образования формируется с учетом принципа демократизации, который обеспечивает формирование и развитие демократической культуры всех участников образовательных отношений на основе сотрудничества, сотворчества, личной ответственности в том числе через развитие органов государственно-общественного управления образовательной организацией.

Освоение ОПСПО предусматривает проведение практики обучающихся. Образовательная деятельность при освоении ОПСПО организуется в форме практической подготов-

ки. Практическая подготовка реализована как комплекс учебной и производственной практик.

Для студентов, заключивших договор о целевом обучении, образовательная организация учитывает предложения заказчика целевого обучения при организации прохождения практики, а также по запросу заказчика целевого обучения предоставляет ему сведения о результатах освоения студентом образовательной программы.

#### **1.1.4. Общая характеристика образовательной программы**

**Квалификация**, присваиваемые выпускникам образовательной программы:

-повар, кондитер.

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.)

**Формы получения образования:** допускается только в профессиональной образовательной организации.

**Формы обучения:** очная.

**Объем образовательной программы**, реализуемой на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования составляет 5904 академических часов.

**Срок получения образования** по образовательной программе среднего профессионального образования, реализуемой на базе основного общего образования: 3 года 10 месяцев.

Учебный год в Государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Тюменской области «Ишимский многопрофильный техникум» (далее – техникум) начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом ОПСПО

Требования к структуре, объему, условиям реализации и результатам освоения образовательной программы среднего профессионального образования определены соответствующими федеральными государственными образовательными стандартами.

Программа содержит три раздела: целевой, организационный, содержательный и организационно-педагогические условия.

Объем ОПСПО включает **все виды учебной деятельности и составляет 5904 часов.**

Образовательная программа среднего профессионального образования содержит обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативная). Выделение обязательной и вариативной части проводилось в общеобразовательном цикле в соответствии с требованиями ФГОС СОО, а в профессиональном цикле в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 62% от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (38%) использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда

В соответствии с выбранной специальностью установлен социально-экономический профиль образовательной программы среднего профессионального образования. В соответствии с профилем на углубленном уровне изучаются предметы:

Математика

Химия

## Биология

Организация образовательной деятельности по образовательной программе среднего профессионального образования основана на дифференциации содержания с учетом образовательных потребностей и интересов обучающихся, обеспечивающих изучение

учебных предметов всех предметных областей основной образовательной программы среднего общего образования на базовом или углубленном уровнях (профильное обучение), освоение всех основных видов деятельности ФГОС СПО и освоение вариативной части ОПОП с целью подготовки обучающихся в будущей профессиональной деятельности с учетом потребностей и запросов рынка труда в регионе.

В целях обеспечения индивидуальных потребностей обучающихся в основной образовательной программе предусматриваются учебные предметы, курсы, обеспечивающие индивидуализацию обучения; внеурочная деятельность.

В зависимости от потребностей студенты могут выбирать изучение следующих предметов и дисциплин:

- Родной язык/родная литература;
- Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально – правовых знаний
- Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

### 1.1.5. Реализация требований ФГОС СОО

Общеобразовательная подготовка реализуется на первом курсе обучения в течение 39 недель. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение распределяется на изучение базовых и профильных учебных предметов общеобразовательного цикла. В рабочих программах конкретизировано содержание профильной составляющей учебного материала с учетом профессии 43.01.09 Повар, кондитер, указаны лабораторно-практические работы, виды самостоятельной работы, формы и методы текущего контроля учебных достижений и промежуточной аттестации студентов. Качество освоения учебных дисциплин оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии (специальности) среднего профессионального образования.

Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 2196 часа.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран естественно-научный.

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение

- обязательных учебных предметов;
- учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей,
- дополнительных учебных предметов, курсов по выбору
- общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне.

Общеобразовательный цикл содержит 12 учебных предметов, в том числе в цикл «Общие учебные предметы» включены учебные предметы:

- Русский язык
- Литература

- Иностранный язык
- Математика
- История
- Физическая культура
- Основы безопасности жизнедеятельности
- Астрономия.

При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне:

- Математика,
- Химия;
- Биология.

В рамках освоения общеобразовательного цикла, обучающиеся выполняют индивидуальный проект в течение 1 года на 1 курсе обучения.

#### **1.1.6. Реализация требований ФГОС СПО**

Образовательная программа имеет следующую структуру:

- общепрофессиональный цикл,
- профессиональный цикл,
- государственная итоговая аттестация.

В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
- Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

Общий объем дисциплины "Физическая культура" составляет 40 академических часов.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО:

| <b>Основные виды деятельности</b>                                                                                          | <b>Профессиональные модули</b>                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента            | ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.            |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  | ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; |

|                                                                                                                                     |                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента          | ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;          |

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определен в объеме 74% процентов от профессионального цикла образовательной программы. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется в несколько периодов.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы организуется в форме практической подготовки. Практическая подготовка реализуется при учебной и производственной практике. Объем образовательной программы, реализуемый в форме практической подготовки, составляет 2232ч.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

#### **1.1.7. Общие подходы к организации внеурочной деятельности**

Система внеурочной деятельности включает в себя: программу курса внеурочной деятельности, жизнь студенческих сообществ; систему воспитательных мероприятий.

Для реализации требований ФГОС СОО в ОПСПО реализована внеурочная деятельность в составе курса внеурочной деятельности «Индивидуальный проект». В соответствии с требованиями ФГОС СОО индивидуальный проект выполняется студентами самостоятельно в течение одного года (первого курса). Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством тьютора/преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

- сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;
- способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
- сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;
- способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного года в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в

виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

## **1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения образовательной программы**

В результате освоения образовательной программы среднего профессионального образования студенты должны освоить программу среднего общего образования и получить квалификацию техник-технолог. Освоение программы среднего общего образования выражается в получении личностных, метапредметных и предметных результатов в соответствии с социально-экономическим профилем программы, определенными на основе требований ФГОС СОО.

### **1.2.1. Планируемые результаты освоения обучающимися предметов в рамках общеобразовательной подготовки**

ОПСПО устанавливает требования к результатам освоения обучающимися предметов в рамках общеобразовательной подготовки:

- личностным, включающим готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, антикоррупционное мировоззрение, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме;

- метапредметным, включающим освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в познавательной и социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

- предметным, включающим освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами.

**Личностные результаты** освоения учебных предметов в рамках общеобразовательной подготовки представлены в таблице 3.

Планируемые личностные результаты освоения ООП:

ЛР1) российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

ЛР2) гражданская позиция как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

ЛР 3) готовность к служению Отечеству, его защите;

ЛР 4) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

ЛР 5) сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

ЛР 6) толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;

ЛР 7) навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

ЛР 8) нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

ЛР 9) готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

ЛР 10) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

ЛР 11) принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

ЛР 12) бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

ЛР 13) осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

ЛР 14) сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

ЛР 15) ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

## **Раздел 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по организации, проведению работ по приготовлению и отпуску блюд и кондитерских изделий.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

*Повар*  $\diamond$  *кондитер*

Форма обучения: очная.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования: 3 года 10 месяцев.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 часа.

### **Распределение обязательной и вариативной части программы**

Общий объем образовательной программы в академических часах составляет на базе основного общего 5904ч.

Обязательная часть составляет на базе основного общего образования – 4248 часов.; вариативная часть – 1368 ч.; промежуточная аттестация - 216ч., государственная итоговая аттестация -72 ч.

Вариативная часть направлена на освоение дополнительных элементов программы с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов. Распределение вариативной части (Приложение 1.)



### 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- быть честным, ответственным;
- уметь работать в команде или самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания;
- иметь хорошую координацию;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
- быть физически выносливым;
- иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;
- иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
- иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
- обладать коммуникативными качествами;

- иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам;
- уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью сети Интернет;
- использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

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

- по программе специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и получить квалификацию специалист по поварскому и кондитерскому делу
  - по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания или 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и получить квалификацию для выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, указанных в приложении № 1 к ФГОС СПО;
  - по программам высшего образования подготовки бакалавров по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.03.02 Менеджмент; 38.03.06 Торговое дело; 38.03.07 Товароведение; 43.03.01 Сервис; 43.03.03 Гостиничное дело; по программам высшего образования подготовки магистров по направлениям подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.03.02 Менеджмент; 38.03.06 Торговое дело; 38.03.07 Товароведение; 43.03.01 Сервис; 43.03.03 Гостиничное дело;
  - по программе высшего образования подготовки кадров высшей квалификации по программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнология.
- Возможны соответствующие профили в соответствии с требованиями профессиональных стандартов, требованиям рынка труда:
- в области приготовления блюд и кулинарных изделий диетического питания, различных видов региональной кухни;
  - в области приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента;
  - в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура, композиции из цветов и др.);
  - в области приготовления горячих напитков (барриста);
  - в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий; в области изготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада.

### **Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям**

| Наименование основных видов деятельности                                                                        | Наименование профессиональных модулей                                                                           | Сочетание квалификаций |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|                                                                                                                 |                                                                                                                 | повар – кондитер       |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | осваивается            |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации                                                             | Приготовление, оформление и подготовка к реализации                                                             | осваивается            |

|                                                                                                                                     |                                                                                                                                     |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента                                                               | горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента                                                               |             |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента          | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента          | осваивается |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | осваивается |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента          | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента          | осваивается |

#### 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Результаты освоения образовательной программы выражаются в виде профессиональных и общих компетенций

##### 4.1. Общие компетенции

Выпускник, освоивший образовательную программу СПО по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер должен обладать общими компетенциями

| Код    | Наименование общих компетенций                                                                                                                                                        |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                                                                                    |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности                                                                 |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие                                                                                                        |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                                                                                    |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста                                                      |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей                                                                |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                                                                         |
| ОК 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности                                                                                                                |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке                                                                                                    |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере                                                                                                                 |

##### 4.2. Профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший образовательную программу СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности

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

|         |                                                                                                                                                                                                                      |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.4. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи                                                              |
| ВД 2    | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента                                                                                            |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом            |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента                                                                                                                 |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента                                                                                                        |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента                                                                                                                    |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента                                 |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента                                        |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента                                   |
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента                            |
| ВД 3    | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента                                                                                           |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами                                      |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента                                                                                                         |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента                                                                                                      |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента                                                                        |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента                                                               |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента                                                                  |
| ВД 4    | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента                                                                                  |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента                                                                              |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента                                                                               |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента                                                                                            |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента                                                                                             |
| ВД 5    | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента                                                                                           |

|         |                                                                                                                                                               |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 5.1  | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2  | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                              |
| ПК 5.3  | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента                           |
| ПК 5.4  | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента                             |
| ПК 5.5  | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента                                       |
| ПК 5.6. | <i>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели</i>                    |
| ПК 5.7. | <i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада</i>                                                        |
| ПК 5.8. | <i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий и композиций из карамели</i>                                           |

## 5. КОНКРЕТИЗИРОВАННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОСВОЕНИЯ СТРУКТУРЫ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОГРАММЫ

### 5.1. Спецификация профессиональных компетенций

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

Спецификация 1.1.

| ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Действия                                                                                                                                                                                        | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Ресурсы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| -подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи | -визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;<br>-выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>-проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>-применять регламенты, стандарты информативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;<br>-выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;<br>-владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;<br>-мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;<br>-мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;<br>-соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей техноло- | -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>-последовательность выполнения технологических операций, временные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;<br>-регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;<br><i>-нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС)</i><br>-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br>-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;<br>-виды, назначение, правила применения и без- | Учебные кабинеты: микробиологии, санитарии и гигиены, охраны труда;<br>Мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков;<br>Участок для обработки и приготовлению полуфабрикатов:<br><u>Весоизмерительное оборудование</u> : весы настольные электронные.<br><u>Холодильное оборудование</u> : Шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.<br><u>Механическое оборудование</u> : блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, рыбочистка<br><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов</u> : овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.<br><u>Оборудование для мытья посуды</u> : машина |

|                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                            | гического оборудования;<br>-правильно кухонные ножи;<br>-соблюдать условия режима в холодильном оборудовании                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | опасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;<br>-правила утилизации отходов;<br>-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | посудомоечная.<br><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.<br><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические), таяпка, тендрайзер ручной, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей |
| подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | -выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | -виды, назначение правил эксплуатации оборудования вакуумной упаковки сырья<br>-виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектующих) готовых полуфабрикатов;<br>-способы и правила порционирования (комплектующих), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;<br>-способы правки кухонных ножей                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| -подготовка рабочего места для порционирования (комплектующих), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов                                   | -выбирать, подготавливать и рационально размещать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;<br>-правила оформления заявок на склад;<br>-виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов;<br>-правила снятия остатков;<br>-правила обращения с тарой поставщика;<br>-ответственность за сохранность материальных ценностей;<br>-правила поверки весоизмерительного оборудования;<br>-правила приема продуктов по количеству и качеству;<br>-правила снятия остатков на рабочем месте;<br>-правила проведения контрольного взвешива- | <u>Расходные материалы:</u> стрейч-пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| -подготовка сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи), других расходных материалов                    | -оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;<br>-оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;<br>-пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;<br>-сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;<br>-проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;<br>-сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;<br>-обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |               |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--|
|  | инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;<br>-своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов;<br>-осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;<br>-использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья | ния продуктов |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--|

Спецификация 1.2.

| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Действия                                                                                                                                   | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Ресурсы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| -безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов              | -безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья;<br><i>-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ПС)</i>                                                                                                                                                                                                                                              | -требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;<br>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними<br><i>-нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания(ПС)</i>                  | Учебные кабинеты: микробиологии, санитарии и гигиены, охраны труда;<br>Мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков;<br>Участок для обработки и приготовлению полуфабрикатов:<br><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.<br><u>Холодильное оборудование:</u>                                    |
| -обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика | -распознавать недоброкачественные продукты;<br>-владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;<br>-рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;<br>-выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи, кролика с учетом его вида, технологических свойств, назначения;<br>Обрабатывать овощи ручным и механическим способами; | -методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;<br>-способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;<br>-способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей;<br>-способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;<br>-санитарно-гигиенические требования к ведению | Шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.<br><u>Механическое оборудование:</u> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, рыбочистка.<br><u>Оборудование для упа-</u> |

|                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                          | -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте                                                                                                                                                                                    | процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формирования традиционных видововойшей | <u>ковки.оценкикачества и безопасностипищевых продуктов:</u> овокоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| -утилизация отходов, упаковка, складирование не использованного сырья, пищевых продуктов | -различать пищевые и не пищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации не пищевых отходов;                                          | -правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; способы упаковки, складирования пищевых продуктов;                  | <u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| -хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика         | -выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения не использованного сырья;                                                                                                                           | -виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов                                        | <u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                          | -осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика; |                                                                                                                          | <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические), таяпка, тендрайзер ручной, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей |
|                                                                                          | -соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, не использованного сырья и продуктов; соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании;                                                                 |                                                                                                                          | «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                          | -безопасно использовать оборудование для упаковки                                                                                                                                                                                |                                                                                                                          | <u>Расходные материалы:</u> стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

### Спецификация 1.3.

| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и не рыбного водного сырья |                                                                           |                                                                                                |                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Действия                                                                                                                                                             | Умения                                                                    | Знания                                                                                         | Ресурсы                                                             |
| -приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и не                                                                                              | -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и до- | -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации пи- | Учебные кабинеты: микробиологии, санитарии и гигиены, охраны труда; |

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>рыбного водного разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>         | <p>полнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>-владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;</p> <p>-нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом, порционировать, формовать, панировать различные смеси способами полуфабрикаты из рыбы;</p> <p>-выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы</p> <p>-улучшать качество полуфабрикатов быстрого приготовления (ВСП)</p> <p>-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ПТС)</p> | <p>тания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p><i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПТС)</i></p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-методы приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>-правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы</p> | <p>Мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков;</p> <p>Участок для обработки и приготовлению полуфабрикатов:</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование</u>: весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование</u>: Шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.</p> <p><u>Механическое оборудование</u>: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, рыбчистка.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов</u>: ороскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды</u>: машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование</u>: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда</u>: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения</p> |
| <p>-порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</p> | <p>- проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;</p> <p>- выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки;</p> <p>- эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации;</p> <p>- обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство с комплектованными, упакованными по-</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>-ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов;</p> <p>-техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов;</p> <p>-правила заполнения этикеток;</p> <p>-правила складирования упакованных полуфабрикатов;</p> <p>правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;</p> <p>-требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                | луфабрикатов;<br>- соблюдатьвыходготовыхполуфабрикатовприпорционировании(комплектowaniu);<br>-применять различные-техники порционирования,комплектowania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ния и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические), тятка, тендрайзер ручной, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей<br>«поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов.<br><u>Расходные материалы:</u> стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
| -ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;<br>-взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи | -рассчитывать стоимость полуфабрикатов;<br>-вести учет реализованных полуфабрикатов;<br>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;<br>-принимать оплату наличными деньгами;<br>-принимать и оформлять безналичные платежи;<br>-составлять отчет по платежам;<br>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;<br>-владеть профессиональной терминологией;<br>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;<br>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции | -ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей;<br>-правила торговли;<br>-виды оплаты по платежам;<br>-виды и характеристика контрольно-кассовых машин;<br>-виды и правила осуществления кассовых операций;<br>-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;<br>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;<br>-правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;<br>-техника общения, ориентированная на потребителя |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

#### Спецификация 1.4.

| ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Действия                                                                                                                                                                       | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Ресурсы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| -приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных | - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;<br>-выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, править кухонные ножи;<br>-владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; | -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br><i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС)</i><br>-ассортимент, рецептуры, требования к качес- | Учебные кабинеты: микробиологии, санитарии и гигиены, охраны труда;<br>Мастерские:<br>учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков;<br>Участок для обработки и приготовлению полуфабрикатов:<br><u>Весоизмерительное оборудование:</u><br>весы настольные |

|                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                       | <p>-нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты</p> <p>- <i>улучшать качество полуфабрикатов быстрого приготовления (ВСП)</i></p> <p>- <i>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ПС)</i></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p>ству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</p> <p>-методы приготовления полуфабрикатов;</p> <p>-способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>-способы и правила нарезки/порционирования полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u></p> <p>Шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, рубочистка.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан,</p> |
| <p>-порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>-взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> | <p>-проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;</p> <p>-выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки;</p> <p>-эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации;</p> <p>-обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство с комплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>-соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании(комплектовании);</p> <p>-применять различные техники, порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</p> <p>-рассчитывать стоимость полуфабрикатов;</p> <p>-вести учет реализованных полуфабрикатов;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>-принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчет по платежам;</p> <p>-поддерживать Визуальный контакт с потребителем;</p> <p>-владеть профессиональной терминологией;</p> <p>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;</p> <p>-разрешать проблемы в рам-</p> | <p>-ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов;</p> <p>-техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов;</p> <p>-правила заполнения этикеток;</p> <p>-правила складирования упакованных полуфабрикатов;</p> <p>-правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;</p> <p>-требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов;</p> <p>-ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей;</p> <p>-правила торговли;</p> <p>-виды оплаты по платежам;</p> <p>-виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>-виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|  |                       |                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ках своей компетенции | -правила поведения, степень ответственности, правильность расчетов с потребителями;<br>-правила общения с потребителями;<br>-базовый словарный запас на иностранном языке;<br>-техника общения, ориентированная на потребителя | венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические), тятка, тендрайзер ручной, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов.<br><u>Расходные материалы:</u> стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
|--|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

### Спецификация 2.1.

| ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Действия                                                                                                                                                                                                           | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Ресурсы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| - подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                                                                                         | -визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;<br>-выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>-проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;<br>-выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;<br>-владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; | -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br><i>-нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС)</i><br>-последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;<br>-регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки | Учебные кабинеты: микробиологии, санитарии и гигиены, охраны труда;<br>Мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков<br>Технологическая лаборатория:<br><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.<br><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.<br><u>Механическое оборудование:</u> блендер (ручной |

|                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                           | <p>-мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>-мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</p> <p>-соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;</p> <p>-править кухонные ножи;</p> <p>-соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</p> <p>-проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании</p> | <p>и управления опасными факторами (система НАССР) и</p> <p>-нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</p> <p>-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>-виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>-правила утилизации отходов</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>-виды, назначение правил эксплуатации оборудования вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;</p> | <p>с дополнительной насадкой для взбивания), кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, рыбочистка.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические), таяпка, тендрайзер ручной, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов.</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см, 32см;</p> <p>гриль сковорода</p> |
| <p>-подбор, подготовка, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> | <p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</p> <p>-включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>                                                                                                                                                | <p>-виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;</p> <p>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;</p> <p>-способы правки кухонных ножей</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p>- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных</p>               | <p>- выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| изделий, закусок                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Расходные материалы:                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов | - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;<br>-осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;<br>-обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>-своевременно оформлять заявку на склад | -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;<br>-правила оформления заявок на склад;<br>-виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов | стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.<br><u>Посуда для презентации:</u><br>тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники |

## Спецификация 2.2.

| ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Действия                                                                                                     | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Ресурсы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| -подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов                                                 | -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>-организовывать их хранение до момента использования;<br>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров | -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;<br>- виды,<br>Характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов | Учебные кабинеты: микробиологии, санитарии и гигиены, охраны труда;<br>Мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков<br>Технологическая лаборатория:<br><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.<br><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, льдогенератор.<br><u>Механическое оборудование:</u> блендер (гомогенизатор) ручной с дополнительной насадкой для взбивания, мясорубка, овощерезка, привод универсальный взбивания.<br><u>Тепловое оборудование:</u> плита |
| - приготовление бульонов, отваров                                                                            | -выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота;<br>-подпекать овощи;<br>Замачивать сушеные грибы;<br>-доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;<br>-удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;<br>-использовать для приготовления бульонов                                                                                                                                                                                                                                  | -классификация рецептов, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; - температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;<br>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров,              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |



|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                     | <p>концентраты промышленного производства;</p> <p>-определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса.</p>                                                                                                                                                                                                                                      | <p>правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>-санитарно- гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;</p> <p>-техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос методы сервировки и подачи бульонов, отваров;</p> <p>-температура подачи бульонов, отваров;</p> <p>-правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров;</p> <p>-требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;</p> <p>-правила маркирования упакованных бульонов, отваров, правила заполнения этикеток</p>                           | <p>ты электрические или индукционным нагревом, печь пароконвекционная, микроволновая печь, вакуумной упаковки термоупаковщик.</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты,</u></p> <p><u>кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов.</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см, 32см;</p> <p><u>Расходные материалы:</u></p> <p>стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,</p> |
| -хранение, отпуск бульонов, отваров | <p>- порционировать сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда;</p> <p>- выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;</p> <p>- охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары;</p> <p>- разогревать бульоны и отвары</p> | <p>- классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;</p> <p>- температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;</p> <p>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>- санитарно- гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;</p> <p>- техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи;</p> <p>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос методы сервировки и подачи бульонов, отваров;</p> | <p>Набор разделочных досок (из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов),</p> <p>подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов.</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см, 32см;</p> <p><u>Расходные материалы:</u></p> <p>стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                              |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | -температура подачи бульонов, отваров;<br>-правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров;<br>-требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;<br>-правила маркирования упакованных бульонов, отваров, правила заполнения этикеток | перчатки силиконовые.<br><u>Посуда для презентации:</u><br>тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 15см, бульонные чаши. |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Спецификация 2.3.

| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Действия                                                                                                              | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Ресурсы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| -подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов                                                          | -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>-организовывать их хранение до момента использования;<br>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав супов в соответствии с рецептурой;<br>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>-использовать региональные продукты для приготовления супов | -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;<br>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов                                                                                                                                              | Учебные кабинеты: микробиологии, санитарии и гигиены, охраны труда;<br>Мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков<br>Технологическая лаборатория:<br><u>Весоизмерительное Оборудование</u><br>: весы настольные, электронные.<br><u>Холодильное оборудование</u><br>шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, льдогенератор.<br><u>Механическое оборудование</u><br>: блендер (гомогенизатор) ручной с дополнительной насадкой для взбивания, мясорубка, овощерезка, привод универсальный взбивания.<br><u>Тепловое оборудование</u><br>: плиты электрические или индукционные |
| -приготовление супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных                                            | -выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: обжаривать кости мелкого скота;<br>-пассеровать овощи, томатные продукты и муку;<br>-готовить льезоны;<br>-закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;<br>-рационально использовать продукты, полуфабрикаты;<br>-соблюдать температурный и временной режим варки супов;<br>-изменять закладку продук-                                                                                         | -классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;<br>-температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;<br>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении супов, правила их безопасной |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                          | <p>тов в соответствии с изменением выхода супа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять степень готовности супов;</li> <li>- доводить супы до вкуса, до определенной консистенции</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | эксплуатации                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>нагревом, печьпаро-конвекционная, микроволноваяпечь, вакуумной упаковки термоупаковщик.</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u><br/>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двух-секционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты,</u><br/><u>кухонная посуда:</u><br/>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термо-боксы, набор разделочных досок (из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических отходов.</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;<br/>Набор сковород диаметром 24см, 32см;</p> <p><u>Расходные материалы:</u><br/>стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.</p> |
| - хранение, отпуск супов | <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдать выход супов при порционировании; выдерживать температуру подачи супов;</li> <li>-охлаждать и замораживать готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>-хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы;</li> <li>-разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-классификация , рецептуры,пищевая ценность,требования к качеству, методы приготовления,кулинарное назначение бульонов,отваров; - температурныйрежим и правила приготовления бульонов, отваров; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>-санитарно- гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;</li> <li>-техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи;</li> <li>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос методы сервировки и подачи бульонов, отваров;</li> <li>-температура подачи бульонов, отваров;</li> <li>-правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров;</li> <li>-требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;</li> <li>-правила маркирования упакованных бульонов, отваров, правила заполнения этикеток</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <u>Посуда для презентации:</u><br>тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 15см, бульонные чаши |
| -ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;<br>-взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | -рассчитывать стоимость супов;<br>вести учет реализованных супов;<br>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;<br>-принимать оплату наличными деньгами;<br>-принимать и оформлять;<br>-безналичные платежи;<br>-составлять отчет по платежам;<br>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;<br>-владеть профессиональной терминологией;<br>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов;<br>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции | -ассортимент и цены на супы на день принятия платежей;<br>-правила торговли;<br>-виды оплаты по платежам;<br>-виды и характеристика контрольно-кассовых машин;<br>-виды и правила осуществления кассовых операций;<br>-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;<br>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;<br>-правила общения с потребителями;<br>-базовый словарный запас на иностранном языке;<br>-техника общения, ориентированная на потребителя |                                                                                                                                    |

#### Спецификация 2.4.

| ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Действия                                                                                                  | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Ресурсы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| -подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов                                              | -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>-организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;<br>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой;<br>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа сезонностью;<br>-использовать региональные продукты для приготовления соусов | -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;<br>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов | Учебные кабинеты: микробиологии, санитарии и гигиены, охраны труда;<br>Мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков<br><u>Весомизмерительное оборудование:</u><br>весы настольные электронные.<br><u>Холодильное оборудование:</u><br>шкаф<br>холодильный, шкаф |

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <p>блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), процессор кухонный, половник, соусник, пинцет, щипцы, кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов.</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см, 32см;</p> <p><u>Расходные материалы:</u></p> <p>стрейч пленка для пищевых продуктов</p> <p>пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.</p> <p><u>Посуда для презентации:</u></p> <p>Тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники</p> |
|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>-готовить соусные полуфабрикаты</p> | <p>-пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира;<br/>-применять различные методы разведения мучной пассировки;<br/>- готовить льезоны;<br/>-готовить концентрированные бульоны;<br/>готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;<br/>-охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;<br/>-размораживать, разогревать соусные полуфабрикаты</p>                                                                                                                                                                                                                                       | <p>-ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;<br/>-методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;<br/>-органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
| <p>-приготовление соусов</p>           | <p>-закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;<br/>-рационально использовать продукты, полуфабрикаты;<br/>-соблюдать температурный и временной режим варки соусов;<br/>-выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;<br/>-рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;<br/>-изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;<br/>-определять степень готовности соусов;<br/>-доводить соусы до вкуса</p> | <p>-ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;<br/>-температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;<br/>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;<br/>- правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;<br/>-правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;<br/>-требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;<br/>-нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции</p> |  |

|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| -хранение соусов, порционирование соусов на раздаче | <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;</li> <li>-порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдать выход соусов при порционировании;</li> <li>-выдерживать температуру подачи; охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>-хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусы;</li> <li>-разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</li> <li>-творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-техника порционирования, варианты подачи соусов;</li> <li>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;</li> <li>-методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</li> <li>-температура подачи соусов;</li> <li>-правила разогревания соусов;</li> <li>-правила охлаждения, замораживания и хранения готовых соусов;</li> <li>-требования к безопасности хранения готовых соусов;</li> <li>-правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток</li> </ul> |  |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

#### Спецификация 2.5

| ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Действия                                                                                                                                                                                     | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Ресурсы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| -подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>-организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;</li> <li>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>-использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul> | <p>Учебные кабинеты: микробиологии, санитарии и гигиены, охраны труда;</p> <p>Мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u></p> |

|                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>-приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов</p>                   | <p>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:<br/>         -замачивать сушеные;<br/>         -бланшировать;<br/>         -варить в воде или в молоке;<br/>         -готовить на пару;<br/>         -припускать в воде, бульоне и собственном соку;<br/>         - жарить сырые и предварительно отваренные;<br/>         - жарить на решетке гриля и плоской поверхности;<br/>         -фаршировать, тушить, запекать;<br/>         -готовить овощные пюре;<br/>         -готовить начинки из грибов;<br/>         -определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;<br/>         -доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;<br/>         -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> | <p>-методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;<br/>         -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br/>         -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;<br/>         -органолептические способы определения готовности;<br/>         -ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;<br/>         -нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>          | <p>блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный<br/> <u>Тепловое оборудование:</u><br/>         плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, саламандра, фритюрница, микроволновая печь.<br/> <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u><br/>         машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик<br/> <u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.<br/> <u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.<br/> <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u><br/>         функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разде-</p> |
| <p>-приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий</p> | <p>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:<br/>         -замачивать в воде;<br/>         -бланшировать;<br/>         -варить в воде или в молоке;<br/>         -готовить на пару;<br/>         -припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;<br/>         - жарить предварительно отваренные;<br/>         - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;<br/>         -готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;<br/>         -выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;<br/>         -готовить пюре из бобовых;<br/>         определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изде-</p>                                                                   | <p>-методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;<br/>         -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br/>         -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;<br/>         -органолептические способы определения готовности;<br/>         -ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;<br/>         -нормы взаимозаменяемости основного сырья и до-</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |



|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                           | <p>лий;</p> <p>-доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; -рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, пропусканию круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>полнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>лочных досок, термометр со шупом, 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.</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.</p> <p><u>Расходные материалы:</u></p> <p>стрейч пленка для пищевых продуктов</p> <p>пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.</p> <p><u>Посуда для презентации:</u> тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники.</p> <p><u>Зона оплаты готовой продукции:</u></p> <p>Программное обеспечение R- Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p> |
| <p>-хранение, отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> | <p>-проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать выход при порционировании;</p> <p>-выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>-охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>-хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>-разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> | <p>-техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>-правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>-требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>-правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

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

#### Спецификация 2.6.

| ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Действия                                                                                                                                                                              | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Ресурсы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| -подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов                                                                                                                          | -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>-организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецеп- | -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;<br>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов | Учебные кабинеты: микробиологии, санитарии и гигиены, охраны труда;<br>Мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков<br><u>Весоизмерительное оборудование</u> : весы настольные электронные.<br><u>Холодильное оборудование</u> : шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной, заморозки, охлаждаемый прила- |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                   | <p>турой;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>вок-витрина, ледогенератор.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <p>блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),</p> <p>слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов),</p> <p>процессор кухонный, привод универсальный</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <p>плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <p>машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой)</p> |
| <p>-приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц</p>           | <p>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <p>-варить яйца в скорлупе (до различной степени готовности) и без;</p> <p>-готовить на пару;</p> <p>-жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов;</p> <p>-жарить на плоской поверхности;</p> <p>-жарить</p> <p>-фаршировать, запекать; определять степень готовности блюд из яиц;</p> <p>-доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> | <p>-методы приготовления блюд из яиц, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц;</p> <p>-органолептические способы определения готовности;</p> <p>-нормы, правила взаимозаменяемости свежих яиц и яичного порошка</p>                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <p>-приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога, сыра</p> | <p>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <p>- протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;</p> <p>-формовать изделия из творога;</p> <p>-жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;</p> <p>-жарить на плоской поверхности;</p> <p>- жарить, запекать на гриле;</p> <p>-определять степень го-</p>                                                                                                                                                   | <p>-методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра;</p> <p>-органолептические способы определения готовности;</p> <p>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                         | товности блюд из творога;<br>-доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 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.<br>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;<br>Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.<br><u>Расходные материалы:</u><br>стрейч пленка для пищевых продуктов<br>пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.<br><u>Посуда для презентации:</u> тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники.<br><u>Зона оплаты</u><br><u>готовой продукции:</u><br>Программное обеспечение R- Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты |
| -приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из муки | -выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд и кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;<br>-замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);<br>-формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);<br>-охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;<br>-подготавливать продукты для пиццы;<br>-раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;<br>-жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;<br>-выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;<br>-жарить в большом количестве жира;<br>-жарить после предварительного отваривания изделий из теста;<br>-разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;<br>-определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки;<br>-доводить до вкуса;<br>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления | -методы приготовления блюд, кулинарных изделий из муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;<br>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий из муки;<br>-органолептические способы определения готовности;<br>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| -хранение, отпуск блюд, кулинарных изделий, закусок из  | -проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | -техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента                                                                                                     | <p>отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать выход при порционировании;</p> <p>-выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>-охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>-хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> | <p>из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>-правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>-требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>-правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> |  |
| <p>-ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>-взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> | <p>-рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>- владеть профессиональ-</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>-ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, мучных изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>-правила торговли;</p> <p>-виды оплаты по платежам;</p> <p>-виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>-виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребите-</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |

|  |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                              |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | ной терминологией;<br>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;<br>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции | лями;<br>-правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;<br>-техника общения, ориентированная на потребителя |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

#### Спецификация 2.7.

| ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Действия                                                                                                                                                                                   | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Ресурсы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| -подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов                                                                                                                               | -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;<br>-организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;<br>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;<br>-использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;<br>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов | Учебные кабинеты: микробиологии, санитарии и гигиены, охраны труда;<br>Мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков<br>Технологическая лаборатория:<br><u>Весомизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.<br><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.<br><u>Механическое оборудование:</u> блендер(гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный, планетарный миксер.<br><u>Тепловое оборудование:</u> плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, |
| -приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента                                                                      | -выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:<br>-варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;<br>готовить на пару;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | -методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;<br>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>-ассортимент, рецептуры,                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                  | <p>-припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</p> <p>-жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <p>-жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <p>-фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</p> <p>-варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</p> <p>-бланшировать и отваривать мясо крабов;</p> <p>-припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</p> <p>-жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;</p> <p>-определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>доводить до вкуса;</p> <p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> | <p>требования к качеству, температура подачи горячих блюд,</p> <p>кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>-органолептические способы определения готовности;</p> <p>-ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд,</p> <p>кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> | <p>гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <p>машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол</p> <p>производственный с моечной ванной,</p> <p>стеллаж передвижной,</p> <p>моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы</p> <p>набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом,</p> <p>мерный стакан,</p> <p>венчик, кисть силиконовая,</p> <p>миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник,</p> <p>пинцет, щипцы кулинарные,</p> <p>набор ножей «поварская тройка»,</p> <p>мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов.</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль</p> |
| <p>-хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> | <p>-проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать выход при порционировании;</p> <p>-выдерживать температуру подачи горячих блюд, кули-</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>-техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,</p>                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                          | <p>нарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>-охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>-хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>-разогреть блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>                                                           | <p>нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>-правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>-требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>-правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</p>                                                                                                                                                   | <p>сковорода.</p> <p><u>Расходные материалы:</u><br/>стрейч пленка для пищевых продуктов<br/>пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.</p> <p><u>Посуда для презентации:</u><br/>тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные, соусники.</p> <p><u>Зона оплаты готовой продукции:</u><br/>Программное обеспечение R-Keereg, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p> |
| <p>-ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>-взаимодействие с потребителями при отпуске продукции спралав-ка/раздачи</p> | <p>-рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам;</p> <p>-поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией;</p> <p>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> | <p>-ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>-правила торговли;</p> <p>-виды оплаты по платежам;</p> <p>-виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>-виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>-правила общения с потребителями;</p> <p>-базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>-техника общения, ориентированная на потребителя</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

#### Спецификация 2.8.

|                                                                                                                                                                                          |                           |                          |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------|-------------------|
| ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |                           |                          |                   |
| <b>Действия</b>                                                                                                                                                                          | <b>Умения</b>             | <b>Знания</b>            | <b>Ресурсы</b>    |
| -подготовка основ-                                                                                                                                                                       | -подбирать в соответствии | -правила выбора основных | Учебные кабинеты: |



|                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>                                                                       | <p>с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>-использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> | <p>продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>микробиологии, санитарии и гигиены, охраны труда;</p> <p>Мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u> блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный.</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u> плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, саламандра, фритюрница, микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> |
| <p>-приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> | <p>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <p>- варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи основным способом;</p> <p>- варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы на пару;</p> <p>- припускать мясо, мясные продукты, птицу порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;</p> <p>- жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кро-</p>                                                                                                                                         | <p>-методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>-органолептические способы определения готовности;</p> <p>-ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней пти-</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                         | <p>лика целиком;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</li> <li>- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рубленой массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;</li> <li>- жарить пластованные тушки птицы под прессом;</li> <li>- жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;</li> <li>- тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;</li> <li>- запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</li> <li>- бланшировать, отваривать мясные продукты;</li> <li>- определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> </ul> | <p>цы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> </ul>                                                                                         | <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы</p> <p>набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть</p> <p>силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные,</p> <p>набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов.</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л;</p> <p>сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см, 32см;</p> <p>гриль сковороды,</p> <p>расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов</p> <p>пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p> <p>посуда для презентации:</p> <p>тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные, соусники.</p> <p><u>Зона оплаты готовой продукции:</u> Программное обеспечение R-Keerer, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p> |
| <p>-хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> | <p>-проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кро-</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>-техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                                                                                                                          | <p>лика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать выход при порционировании;</li> <li>-выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>-хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>-разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> </ul> | <p>мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>-правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>-требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>-правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток</li> </ul> |  |
| <p>-ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>-взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с по-</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>-правила торговли; виды оплаты по платежам;</li> <li>-виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>-виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | требителем;<br>-владеть профессиональной терминологией;<br>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;<br>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции | деньгами, при безналичной форме оплаты;<br>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;<br>-правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;<br>-техника общения, ориентированная на потребителя |  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

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

#### Спецификация 3.1

| ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Действия                                                                                                                                                                                | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Ресурсы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| -подготовка, уборка рабочего места по вара привывполнении работпо приготавлениюхолодных блюд, кулинарныхизделий, закусок                                                                | -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с стандартами чистоты;<br>-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;<br>-выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;<br>-владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;<br>-мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;<br>-соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;<br>-соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, | -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды организации работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>-нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);<br>-последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>-регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>-возможные последствия нарушения санитарии и гиги- | Учебные кабинеты: микробиологии, санитарии и гигиены, охраны труда;<br>Мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков;<br>Зона холодного цеха:<br><u>Весоизмерительное оборудование</u> : весы настольные электронные.<br><u>Холодильное оборудование</u> : шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.<br><u>Механическое оборудование</u> : блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), хлебoreзка слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, процессор кухонный, |

|                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                  | инструментов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ены;<br>-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;<br>-правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;<br>-правила утилизации отходов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | привод универсальный. <u>Тепловое оборудование:</u> плиты электрические или индукционные нагревом, микроволновая печь.<br><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик<br><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная, вспомогательное оборудование:стол производственный, смочной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.<br><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой 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<br>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, |
| -подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов                                                                                                      | -выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>-подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>-соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда                                | -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;<br>-виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковка вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>-условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;<br>-правила оформления заявки на склад;<br>-виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| -подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовка к использованию оборудования сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов | -выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортировке готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие, проводить органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;<br>-осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;<br>-обеспечивать их хранение в соответствии с |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|  |                                                                                              |  |                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>-своевременно оформлять заявку на склад |  | 0.6л,0.2л;<br>Набор сковород диаметром 24см,32см; гриль-сковорода,<br>Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумно-го аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Спецификация 3.2

| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок, разнообразного ассортимента |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Действия                                                                                                              | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Ресурсы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| -подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов                                                          | -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>-организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;<br>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;<br>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>-использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок | -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;<br>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов                            | Учебные кабинеты: микробиологии, санитарии и гигиены, охраны труда;<br>Мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков<br>Технологическая лаборатория:<br><u>Весоизмерительное оборудование</u> : весы настольные электронные.<br><u>Холодильное оборудование</u> : шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.<br><u>Механическое оборудование</u> : блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный.<br><u>Тепловое оборудование</u> : плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, |
| -приготовление холодных соусов и заправок                                                                             | - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:<br>Смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;<br>-смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;<br>-тереть хрен на терке и заливать кипятком;<br>-растирать горчичный порошок с пряным тваром;<br>-взбивать растительное масло сырыми желтками яиц для соуса майонез;<br>-пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;                                                                                                                                           | -ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;<br>-методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;<br>-органолептические способы<br>Определения степени готовности, качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;<br>-ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и ис- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                            | <p>-доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;</p> <p>-готовить производные соусы майонез;</p> <p>-корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов;</p> <p>-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;</p> <p>-охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;</p> <p>-рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;</p> <p>-изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</p> <p>-определять степень готовности соусов</p> | <p>пользование;</p> <p>-классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов из правок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;</p> <p>-температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>-требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов</p> | <p>гриль электрический, саламандра, фритюрница, микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов</u>: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды</u>: машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование</u>: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда</u>: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы</p> <p>набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть</p> <p>силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные,</p> <p>набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов.</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л;</p> <p>сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см, 32см;</p> <p>гриль сковорода.</p> |
| <p>-хранение соусов, порционирование соусов на раздаче</p> | <p>-проверять качество готовых холодных соусов из заправок перед отпуском их на раздачу;</p> <p>-порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать выход соусов при порционировании;</p> <p>-выдерживать температуру подачи;</p> <p>-хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</p> <p>-творчески оформлять тарелку с холодными блюдами, соусами</p>                          | <p>-техника порционирования, варианты подачи соусов;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;</p> <p>-методы сервировки и подачи соусов на стол;</p> <p>-способы оформления тарелки соусами;</p> <p>-температура подачи соусов;</p> <p>-правила хранения готовых соусов;</p> <p>-требования к безопасности хранения готовых соусов;</p> <p>-правила маркировки упакованных соусов, правила заполнения этикеток</p>                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|  |  |  |                                                                                                                                                                                   |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <b>Расходные материалы:</b><br>стрейч пленка для пищевых продуктов,<br>пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Спецификация 3.3

| ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Действия                                                                                                                | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Ресурсы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| -подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов                                                            | -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>-организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;<br>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>-использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента                                | -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;<br>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов                                                                                                                                                      | Учебные кабинеты: микробиологии, санитарии и гигиены, охраны труда;<br>Мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков<br>Технологическая лаборатория:<br><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.<br><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.<br><u>Механическое оборудование:</u> блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный.<br><u>Тепловое оборудование:</u> плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, саламандра, фритюрница, микроволновая печь.<br><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и</u> |
| - приготовление салатов разнообразного ассортимента                                                                     | -выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:<br>-нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;<br>-замачивать сушеную морскую капусту для набухания;<br>-нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;<br>-выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;<br>-прослаивать компоненты салата;<br>-смешивать различные ингредиенты салатов;<br>-заправлять салаты заправками; | -методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;<br>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов;<br>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;<br>-органолептические способы определения готовности;<br>-ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;<br>-нормы взаимозаменяе- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |



|                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                          | <p>-доводить салаты до вкуса;</p> <p>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии с способом приготовления;</p> <p>-соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p>основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p><u>безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы</p> <p>набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», муст для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов.</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.</p> <p><u>Расходные материалы:</u> стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые</p> |
| <p>-хранение, отпуск салатов различного ассортимента</p>                                                                                                 | <p>-проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать выход при порционировании;</p> <p>-выдерживать температуру подачи салатов;</p> <p>-хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>                                | <p>-техника порционирования, варианты оформления салатов различного ассортимента для подачи;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос салатов различного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-методы сервировки и подачи, температура подачи салатов различного ассортимента;</p> <p>правила хранения салатов различного ассортимента;</p> <p>-требования к безопасности хранения салатов различного ассортимента;</p> <p>-правила маркирования упакованных салатов, правила заполнения этикеток</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <p>-ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>-взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> | <p>-рассчитывать стоимость, вести учет реализованных салатов различного ассортимента;</p> <p>-пользоваться контрольно-Кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>-принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчет по платежам;</p> <p>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>-владеть профессиональной терминологией;</p> <p>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов;</p> <p>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> | <p>-ассортимент и цены, салаты различного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>-правила торговли; виды оплаты по платежам;</p> <p>-виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>-виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов потребителями;</p> <p>-правила общения с потребителями;</p>                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|  |  |                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | -базовыйсловарныйзапас<br>наиностранном языке;<br>-техника обще-<br>ния,ориентированная<br>напотребителя | для пищевых продуктов,<br>перчатки силиконовые.<br><u>Посуда для презентации:</u><br>тарелки глубокие (шля-<br>па), тарелки плоские<br>диаметром 24см, 32см,<br>блюда прямоугольные.<br><u>Зона оплаты готовой<br/>продукции:</u><br>Программное обеспече-<br>ние R-Кеерет, кассовый<br>аппарат, терминал без-<br>наличной оплаты |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### Спецификация 3.4

| ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Действия                                                                                                                                      | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Ресурсы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| -подготовка основ-<br>ных продуктов и<br>дополнительных<br>ингредиентов                                                                       | -подбирать в соответствии с<br>технологическими требовани-<br>ями, оценка качества и без-<br>опасности основных продук-<br>тов и дополнительных ингре-<br>диентов;<br>-организовывать их хранение<br>в процессе приготовления бу-<br>тербродов, холодных закусок;<br>-выбирать, подготавливать<br>пряности, приправы, специи;<br>-взвешивать, измерять про-<br>дукты, входящие в состав бу-<br>тербродов, холодных закусок<br>в соответствии с рецептурой                                                                                                                                                                                                                                                                      | -правила выбора основ-<br>ных продуктов и допол-<br>нительных ингредиентов<br>с учетом их сочетаемо-<br>сти, взаимозаменяемо-<br>сти; -критерии оценки<br>качества основных про-<br>дуктов и дополнитель-<br>ных ингредиентов для<br>приготовления салатов<br>разнообразного ассор-<br>тимента;<br>-виды, характеристика<br>региональных видов сы-<br>рья, продуктов;<br>-нормы взаимозаменяе-<br>мости сырья и продуктов                                                                                                                                                                                                          | Учебные кабинеты:<br>микробиологии, сани-<br>тарии и гигиены,<br>охраны труда;<br>Мастерские: учебная<br>кухня ресторана с<br>зонами для приготав-<br>ления холодных, го-<br>рячих блюд, кулинар-<br>ных изделий, сладких<br>блюд, десертов и<br>напитков<br>Технологическая ла-<br>боратория:<br><u>Весоизмерительное<br/>оборудование:</u> весы<br>настольные электрон-<br>ные.<br><u>Холодильное<br/>оборудование:</u> шкаф<br>холодильный, шкаф<br>морозильный, шкаф<br>интенсивной замороз-<br>ки,<br>охлаждаемый прила-<br>вок-витрина, льдоге-<br>ниратор.<br><u>Механическое<br/>оборудование:</u><br>блендер (гомогениза-<br>тор) (ручной с допол-<br>нительной насадкой<br>для взбивания),<br>слайсер, куттер или<br>бликсер (для тонкого<br>измельчения продук-<br>тов),<br>процессор кухонный,<br>привод универсаль-<br>ный.<br><u>Тепловое<br/>оборудование:</u> плиты<br>электрические или с |
| -приготовление<br>бутербродов, хо-<br>лодных закусок<br>разнообразного<br>ассортимента                                                        | -выбирать, применять комби-<br>нировать различные способы<br>приготовления бутербродов,<br>холодных закусок с учетом<br>типа питания, вида и кулинар-<br>ных свойств используемых<br>продуктов:<br>-нарезать свежие и вареные<br>овощи, грибы, свежие фрукты<br>вручную и механическим спо-<br>собом;<br>-вымачивать, обрабатывать на<br>филе, нарезать и хранить со-<br>леную сельдь;<br>-готовить квашеную капусту;<br>-мариновать овощи, репчатый<br>лук, грибы;<br>-нарезать, измельчать мясные<br>и рыбные продукты, сыр;<br>-охлаждать готовые блюда из<br>различных продуктов;<br>-фаршировать куриные и пе-<br>репелиные яйца;<br>-фаршировать шляпки грибов;<br>-подготавливать, нарезать<br>пшеничный и ржаной хлеб, | -методы приготовления<br>бутербродов, холодных<br>закусок, правила их вы-<br>бора с учетом типа пи-<br>тания, кулинарных<br>свойств продуктов;<br>-виды, назначение и<br>правила безопасной экс-<br>плуатации оборудова-<br>ния, инвентаря инстру-<br>ментов;<br>-ассортимент, рецепту-<br>ры, требования к каче-<br>ству, температура пода-<br>чи холодных закусок;<br>-органолептические<br>способы определения<br>готовности;<br>-ассортимент ароматиче-<br>ских веществ, использу-<br>емых при<br>приготовлении масля-<br>ных смесей, их сочетае-<br>мость с основными про-<br>дуктами, входящими в<br>состав бутербродов, хо- | <u>Тепловое<br/>оборудование:</u> плиты<br>электрические или с                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                          | <p>обжаривать на масле или без;</p> <p>-подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;</p> <p>-вырезать украшения из овощей, грибов;</p> <p>-измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;</p> <p>- доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно- гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок</p>                                                                                                                                  | <p>лодных закусок;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>индукционном нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, саламандра, фритюрница, микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для</p> |
| <p>-хранение, отпуск бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>                                                                       | <p>-проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать выход при порционировании;</p> <p>-выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;</p> <p>-хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> | <p>-техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>-правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов разнообразного ассортимента;</p> <p>-правила маркирования бутербродов, правила заполнения этикеток</p> | <p>на посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <p>-ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>-взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> | <p>-рассчитывать стоимость, вести учет реализованных бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>-принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчет по платежам;</p> <p>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p>                                                                                                                                                                                                                  | <p>-ассортимент и цены бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>-правила торговли; виды оплаты по платежам;</p> <p>-виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>-виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>-правила и порядок расчета потребителей при</p>                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>на посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>-владеть профессиональной терминологией;</li> <li>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок;</li> <li>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>-использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>-правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>-техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>органических и неорганических отходов</li> <li>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л;</li> <li>сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</li> <li>Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода,</li> <li>расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые. Посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.</li> <li>Зона оплаты готовой продукции:</li> <li>Программное обеспечение R-Keper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</li> </ul> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Спецификация 3.5.

| ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Действия                                                                                                                                                                                    | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Ресурсы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| -подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов                                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>-организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>-использовать региональные продукты для приготовления</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Учебные кабинеты: микробиологии, санитарии и гигиены, охраны труда;</li> <li>Мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков</li> <li>Технологическая лаборатория:</li> <li><u>Весоизмерительное оборудование</u>: весы настольные электронные.</li> <li><u>Холодильное оборудование</u>: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки,</li> </ul> |

|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                           | холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор. <u>Механическое оборудование:</u> блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| - приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента   | <ul style="list-style-type: none"> <li>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств;</li> <li>-охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности</li> <li>-нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;</li> <li>-замачивать желатин, готовить рыбное желе;</li> <li>-украшать и заливать рыбные продукты порциями;</li> <li>-вынимать рыбное желе из форм;</li> <li>-доводить до вкуса;</li> <li>-подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</li> <li>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>-соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</li> <li>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>-органолептические способы определения готовности;</li> <li>-ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> </ul> | <p><u>Тепловое оборудование:</u> плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, саламандра, фритюрница, микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой</p> |
| -хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять качество холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдать выход при порционировании;</li> <li>-выдерживать температуру</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>-техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>-виды, назначение: посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-методы сервировки и</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                          | <p>подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>-хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>-правилах хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>-требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>-правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий</p>                                                                                                                                                                                                                | <p>маркировкой для каждой группы продуктов),</p> <p>подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные,</p> <p>набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л;</p> <p>сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.</p> <p><u>Расходные материалы:</u></p> <p>стрейч пленка для пищевых продуктов</p> <p>пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.</p> <p><u>Посуда для презентации:</u> тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.</p> <p><u>Зона оплаты готовой продукции:</u> программное обеспечение R- Кеерер, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p> |
| <p>-ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>-взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> | <p>-рассчитывать стоимость, вести учет реализованных, требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>-правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять;</p> <p>-безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчет по платежам;</p> <p>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>-владеть профессиональной терминологией;</p> <p>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов;</p> <p>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> | <p>-ассортимент и цены готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>-на день принятия платежей;</p> <p>-правила торговли;</p> <p>-виды оплаты по платежам;</p> <p>-виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>-виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>-правила общения с потребителями;</p> <p>-базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>-техника общения, ориентированная на потребителя</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

| ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Действия                                                                                                                                                    | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Ресурсы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| -подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов                                                                                                | Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи                                                                                                                                       | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Учебные кабинеты: микробиологии, санитарии и гигиены, охраны труда; Мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков<br>Технологическая лаборатория:<br><u>Весоизмерительное оборудование</u> : весы настольные электронные.<br><u>Холодильное оборудование</u> : шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.<br><u>Механическое оборудование</u> : блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный.<br><u>Тепловое оборудование</u> : плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, саламандра, фритюрница, микроволновая печь.<br><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов</u> : овоскоп, |
| Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента                        | Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:<br>-охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;<br>-порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь;<br>-снимать кожу с отварного языка;<br>-нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;<br>-замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;<br>-украшать и заливать мясные продукты порциями;<br>-вынимать готовое желе из форм;<br>-доводить до вкуса;<br>-подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соот- | Методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, до- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                           | ветствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | машней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.<br><u>Оборудование для мытья посуды</u> : машина посудомоечная.<br><u>Вспомогательное оборудование</u> : стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.<br><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда</u> : функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.<br><u>Расходные материалы</u> : стрейч пленка для |
| -хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | -проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>-порционировать, сервировать, оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;<br>-соблюдать выход при порционировании;<br>-выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;<br>-охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br>-хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования | -техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;<br>-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпусков на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>-методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;<br>-правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;<br>-требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;<br>-правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, до- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |



|                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | машней птицы, дичи, правила заполнения этикеток                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.                                                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>-ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>-взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>-правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять;</li> <li>-безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчет по платежам;</li> <li>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>-владеть профессиональной терминологией;</li> <li>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов;</li> <li>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>ассортимент и цены нахолодные блюд, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>-правила торговли;</li> <li>-виды оплаты по платежам;</li> <li>-виды и характеристики контрольно-кассовых машин;</li> <li>-виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>-правила общения с потребителями;</li> <li>-базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>-техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.</li> <li>Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение R- Кеерер, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</li> </ul> |

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

##### Спецификация 4.1.

| ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями регламентами |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Действия                                                                                                                                                                                                                   | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Ресурсы                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| -подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>-выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>-проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями регламентами, стандартами чистоты;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии организации питания;</li> <li>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмеритель-</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Учебные кабинеты: микробиологии, санитарии и гигиены, охраны труда;</li> <li>Мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков;</li> <li><u>Весоизмерительное</u></li> </ul> |

|                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                | <p>-применять регламенты, стандарты нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>-выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>-владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>-мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>-соблюдать правила мытья кухонных ножей острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>-соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> | <p>ных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>-регламенты, стандарты, в том числе систем анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>-нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС)</p> <p>-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря кухонной посуды;</p> <p>-правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>-правила утилизации отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>-виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, и используемых для порционирования</p> | <p><u>оборудование</u>: весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование</u>: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавков-витрина, <u>Механическое оборудование</u>: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, продуктов, электрок и пятимильник, соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, кофеварка, кофемашина, аппарат для горячего шоколада, кофемолка, планетарный миксер. <u>Тепловое оборудование</u>: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, печь конвекционная, фритюрница, микроволновая печь. Оборудование для <u>упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов</u>: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик. <u>Оборудование для мытья посуды</u>: машина посудомоечная. <u>Вспомогательное оборудование</u>: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда</u>: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой ил и из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы</p> |
| -подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов    | <p>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, водоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>                                                                                                                           | <p>-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря кухонной посуды;</p> <p>-правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>-правила утилизации отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>-виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, и используемых для порционирования</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>Оборудование для <u>упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов</u>: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик. <u>Оборудование для мытья посуды</u>: машина посудомоечная. <u>Вспомогательное оборудование</u>: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда</u>: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой ил и из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| -подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | <p>-выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>-правила утилизации отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>-виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, и используемых для порционирования</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>Оборудование для <u>упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов</u>: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик. <u>Оборудование для мытья посуды</u>: машина посудомоечная. <u>Вспомогательное оборудование</u>: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда</u>: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой ил и из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>ния(комплектования)готовыххолодныхи горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>-способы и правила порционирования(комплектования)упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>-условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>          | <p>продуктов),подставка для разделочных досок,мерный стакан, венчик, миски(нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера, сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металлические, силиконовые),пинцет, щипцы кулинарные,набор ножей«поварская тройка», мусат для заточки ножей,</p> <p>корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см, 32см;</p> <p>расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов</p> <p>пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p> <p>посуда для презентации:</p> <p>тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Чайные, кофейные чашки, бокалы.</p> |
| <p>-подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> | <p>-оцениватьналичие, проводитьорганолептическим способом качество,безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевыхпродуктов,пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>-осуществлять ихвыбор в соответствии стехнологическими требованиями;</p> <p>-обеспечиватьиххранение в соответствии синструкциями ирегламентами,стандартами чистоты;</p> <p>-своевременнооформлять заявку на склад</p> | <p>-ассортимент, требования ккачеству,условия исрокихранениясырья,продуктов,используемыхприприготовленииихолодныхи горячихсладкихблюд,десертов, напитков;</p> <p>-правила оформлениязаявокна склад;</p> <p>-виды, назначениеи правилаэксплуатацииприборов для экспрессоценкикачества ибезопасностисырья, продуктов, материалов</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

#### Спецификация 4.2.

| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Действия                                                                                                                                        | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Ресурсы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p>-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>                                                                             | <p>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>-выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> | <p>-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>-нормы взаимозаменяемо-</p> | <p>Учебные кабинеты: микробиологии, санитарии и гигиены, охраны труда;</p> <p>Мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков;</p> <p>Зона холодного цеха:</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.</p> |

|                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                          | <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов различного ассортимента</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>сти сырья и продуктов;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p><u>Холодильное оборудование</u>: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, льдогенератор, охлаждаемый прилавок-витрина,</p> <p><u>Механическое оборудование</u>: блендер (гомогенизатор)(ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, продуктовый соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, планетарный миксер, универсальный привод.</p> <p><u>Тепловое оборудование</u>: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, печь конвекционная, микроволновая печь.</p> <p>Оборудование для упаковки, оценка качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды</u>: машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование</u>: стол производственный смочной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда</u>: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных, смаркированных, из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая</p> |
| <p>-приготовление холодных сладких блюд, десертов</p>    | <p>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <p>-готовить сладкие соусы;</p> <p>-хранить, использовать готовые виды теста;</p> <p>-нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</p> <p>-варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</p> <p>-запекать фрукты;</p> <p>-взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</p> <p>-подготавливать желатин, агар-агар;</p> <p>-готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;</p> <p>-смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</p> <p>-использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> | <p>-методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;</p> <p>-органолептические способы определения готовности;</p> <p>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p>-хранение, отпуск холодных сладких блюд, десертов</p> | <p>-проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вы-</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p>-техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                         | <p>нос;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдать выход при порционировании;</li> <li>-выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>-охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>-хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> </ul> | <p>ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>-требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>-правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> </ul>                     | <p>сталь),кондитерские формы различных форм и размерасито,шнуа, кистьсиликоновая,лопатки(металлические, силиконовые),пинцет, щипцыкулинарунные,наборножей«поварскаятройка»,мусат для заточкиножей,корзины для органических инеорганическихотходов сотейники0.8л,0.6л, 0.2л. Сковородыдиаметром24см. материалы: стрейч пленка дляпищевых продуктов, пакеты длявакуумногоаппарата,контейнерыодноразовые дляпищевых продуктов,перчаткисиликоновые.</p> <p><u>Посуда дляпрезентации:</u>тарелкиплоскиедиаметром24см,32см, блюдапрямоугольные.</p> <p><u>Зонаоплаты готовойпродукции:</u> программноеобеспечение R-Кеерер,кассовыйаппарат,терминалбезналичнойоплаты</p> |
| <p>-ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>-взаимодействие спотребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> | <p>-рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчет по платежам;</p> <p>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>-владеть профессиональной терминологией;</p> <p>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов;</p> <p>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>                                                                                                                                                                     | <p>-ассортимент и цены на холодные сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>-правила торговли;</p> <p>-виды оплаты по платежам;</p> <p>-виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>-виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>-правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>-техника общения, ориентированная на потребителя</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Действия                                                                                                                                       | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Ресурсы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| -подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов                                                                                   | -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>-организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br>-выбирать, подготавливать ароматические вещества;<br>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;<br>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>-использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента                                  | -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;<br>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;                                                                 | Учебные кабинеты: микробиологии, санитарии и гигиены, охраны труда;<br>Мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков;<br>Зона горячего цеха: <u>Весоизмерительное оборудование</u> : весы настольные электронные.<br><u>Холодильное оборудование</u> : шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина,<br><u>Механическое оборудование</u> : блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, планетарный миксер.<br><u>Тепловое оборудование</u> : плиты электрические или индукционные, нагревом, печь пароконвекционная, печь конвекционная, фритюрница, блинница электрическая, микроволновая печь.<br><u>Оборудование для упаковки, оценка качества и безопасности пищевых продуктов</u> : овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик<br><u>Оборудование для мытья посуды</u> : машина посудомоечная. |
| -приготовление горячих сладких блюд, десертов                                                                                                  | -выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;<br>готовить сладкие соусы;<br>хранить, использовать готовые виды теста;<br>нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;<br>варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;<br>запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;<br>жарить фрукты основным способом и на гриле;<br>проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;<br>-взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;<br>Готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;<br>Смешивать взбивать готовые | -методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила и выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;<br>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов;<br>-органолептические способы определения готовности;<br>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                            | <p>сухие смеси промышленного производства;</p> <p>-использовать и выпекать различные виды готового теста;</p> <p>-определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>-доводить до вкуса;</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии с способом приготовления;</p> <p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии с способом приготовления</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов.</p> <p>Набор кастрюль 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>набор сковород диаметром 24см;</p> <p>расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.</p> <p><u>Посуда для презентации:</u> тарелки плоские диаметром 24см, 32см,</p> |
| -хранение, отпуск горячих сладких блюд, десертов                                                                                           | <p>-проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать выход при порционировании;</p> <p>-выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>-охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>-хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> | <p>-техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов различного ассортимента для подачи;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих сладких блюд, десертов различного ассортимента, в том числе региональных; -методы сервировки подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов различного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов различного ассортимента;</p> <p>-правила маркирования, упакованных горячих сладких блюд, десертов различного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> | <p>подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов.</p> <p>Набор кастрюль 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>набор сковород диаметром 24см;</p> <p>расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.</p> <p><u>Посуда для презентации:</u> тарелки плоские диаметром 24см, 32см,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| -ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; -взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | <p>-рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих сладких блюд, десертов различного ассортимента;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>-принимать и оформлять без-</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p>-ассортимент и цены на горячие сладкие блюда, десерты различного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>-правила торговли;</p> <p>-виды оплаты по платежам;</p> <p>-виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.</p> <p><u>Посуда для презентации:</u> тарелки плоские диаметром 24см, 32см,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | наличные платежи;<br>-составлять отчет по платежам;<br>-поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих-сладких блюд, десертов;<br>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции | -виды и правила осуществления кассовых операций;<br>-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;<br>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;<br>-правила общения с потребителями;<br>-базовый словарный запас на иностранном языке;<br>-техника общения, ориентированная на потребителя | блюда прямоугольные.<br><u>Зона оплаты готовой продукции:</u><br>программное обеспечение R-Кеерер, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### Спецификация 4.4.

| ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Действия                                                                                                                          | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Ресурсы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| -подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов                                                                      | -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>-организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br>-выбирать, подготавливать ароматические вещества;<br>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;<br>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>-использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента | -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости -критерии<br>Оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;<br>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов | Учебные кабинеты: микробиологии, санитарии и гигиены, охраны труда;<br>Мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков;<br><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.<br><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, льдогенератор, охлаждаемый прилавок-витрина,<br><u>Механическое оборудование:</u> блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, кофеварка, кофемашина, кофемолка, блендер |
| -приготовление холодных напитков                                                                                                  | -выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;<br>-отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | -методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;<br>-виды, назначение и правила безопасной эксплуата-                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |



|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>-смешивать различные соки с другими ингредиентам;</li> <li>-проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;</li> <li>-готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;</li> <li>-готовить квас из ржаного хлеба из готовых полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>-готовить лимонады;</li> <li>-готовить холодные алкогольные напитки;</li> <li>-готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;</li> <li>-подготавливать пряности для напитков;</li> <li>-определять степень готовности напитков;</li> <li>-доводить их до вкуса;</li> <li>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии с способом приготовления, безопасного использования;</li> <li>-соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</li> </ul> | <p>тационного оборудования, инвентаря инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;</li> <li>-органолептические способы определения готовности;</li> <li>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>барный, для молочных коктейлей,</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u> плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, наборной «поварская тройка». мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л.</p> <p>Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата</p> |
| -хранение, отпуск холодных напитков | <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдать выход при порционировании;</li> <li>-выдерживать температуру подачи холодных напитков;</li> <li>-хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>-техника порционирования, варианты оформления холодных напитков вразнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпусков на вынос холодных напитков вразнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков вразнообразного ассортимента;</li> <li>-требования к безопасности хранения готовых холодных напитков вразнообразного ассортимента;</li> <li>-правила маркировки упакованных холодных напитков вразнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> </ul> | <p>набор разделочных досок (деревянных маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, наборной «поварская тройка». мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л.</p> <p>Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;<br>-взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | -рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных напитков разнообразного ассортимента;<br>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;<br>-принимать оплату наличными деньгами;<br>-принимать и оформлять; безналичные платежи;<br>-составлять отчет по платежам;<br>-поддерживать Визуальный контакт с потребителем;<br>-владеть профессиональной терминологией;<br>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков;<br>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции | -ассортиментные наборы напитков разнообразного ассортимента<br>-день принятия платежей;<br>-правила торговли; виды оплаты по платежам;<br>-виды и Характеристика контрольно-кассовых машин;<br>-виды и правила осуществления кассовых операций;<br>-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;<br>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов потребителями;<br>-правила общения с потребителями;<br>-базовый словарный запас на иностранном языке;<br>-техника общения, ориентированная на потребителя | та, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.<br><u>Посуда для презентации:</u> чайные, кофейные чашки, бокалы.<br><u>Зона оплаты готовой продукции:</u> программное обеспечение R-Keoper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

##### Спецификация 5.1

| ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Действия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Ресурсы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| - подготовка, уборка рабочего места кондитера, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов<br>- подготовка пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечение их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты | - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>- проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую | - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>- организация работ в кондитерском цехе;<br>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы из- | Отделение для хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию.<br>- Весоизмерительное оборудование: весы настольные, электронные, весы напольные.<br>- Холодильное оборудование: Шкаф холодильный, шкаф морозильный.<br>- Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки.<br>- Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвиж- |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и складывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>- обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</li> <li>- соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</li> <li>- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> <li>- выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры,</li> </ul> | <p>готовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</li> <li>- правила безопасного хранения чистящих, моющих и виды, дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов</li> <li>- назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения</li> </ul> | <p>ной, поддоны, полки, производственный стол, моечная ванна двух или четырехсекционная.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: мерный инвентарь, функциональные емкости из нержавеющей стали, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ») набор мерных ножей, нож, венчик, сито, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора.</li> <li>- Отделение тестомесильное весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. - Механическое оборудование: мукопросеиватель, тестомес, взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой, миксер. Вспомогательное оборудование: Стеллаж, полки, производственный стол, табурет низкий для дежи (котлов).</li> <li>- Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический.</li> <li>- Отделение для расстойки</li> <li>- Тепловое оборудование, шкаф для расстойки теста. - Вспомогательное оборудование: табурет низкий для дежи (котлов).</li> <li>- Отделение для разделки теста</li> <li>- Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.</li> <li>- Холодильное оборудование: шкаф холодильный.</li> <li>- Механическое оборудование: тестоделитель или тестоделительокруглитель, тестоотсадочная машина тестораскаточная машина, тестозакаточная машина.</li> <li>- Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками для</li> </ul> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> | <p>ния сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;<br/>– правила оформления заявок на склад;</p> <p>-виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p> | <p>инструментов и выдвижными ларями для муки, производственный стол с охлаждаемой поверхностью, табурет низкий для дежи (котлов).</p> <p>- Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, кондитерские листы, противни перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка, нож, нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарон, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые.</p> <p>- Отделение для выпекания</p> <p>- Тепловое оборудование: жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница.</p> <p>- Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: силиконовые коврики для выпекания, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг.</p> <p>- Расходные материалы: бумага для выпечки.</p> <p>- Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов</p> <p>- Тепловое оборудование: плита электрическая.</p> <p>- Механическое оборудование: миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами.</p> <p>- Вспомогательное оборудование: стеллаж стационар-</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>ный, 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.</p> <p>- Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический. –</p> <p>- Отделение для охлаждения и отделки изделий</p> <p>-Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.</p> <p>- Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор.</p> <p>- Механическое оборудование: миксер.</p> <p>-Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками для инструментов, производственный стол с мраморной столешницей, полкаили шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна.</p> <p>- Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: нож пила (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, делитель торта, терки, трафареты, решетка с поддоном для глазирования, инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом, силиконовые коврики для айсинга, перчатки для карамели, pompa для работы с карамелью, подставки для тортов</p> |
|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>вращающиеся, подносы, Дуршлаг Подложки для тортов (деревянные) кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, терперирующая емкость, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, контейнер с крышкой.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Отделение для мытья инвентаря и инструментов -</li> <li>Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная, стерилизатор, шкаф сушильный.</li> <li>- Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, полки, моечные ванны.</li> <li>- Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: корзина для мусора.</li> <li>- Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция</li> <li>- Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные.</li> <li>- Холодильное оборудование: шкаф холодильный, камера холодильная.</li> <li>- Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий: машина для вакуумной упаковки, упаковочные машины.</li> <li>- Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол.</li> <li>- Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: лотки, контейнеры с крышками, нож, инструменты для упаковки, корзина для мусора.</li> <li>- Расходные материалы: упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробкиконтейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.), бумага пергаментная.</li> <li>- Сырье:</li> </ul> |
|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | по рецептуре на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия: мука пшеничная, мука ржаная, молоко, дрожжи, разрыхлители, яйца, меланж или яичный порошок, сахар, сахарная пудра, масло сливочное, маргарин, масло растительное, орехи, изюм, фрукты, ягоды, шоколад, какао-порошок, сухие смеси. |
|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### Спецификация 5.2

| ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Действия                                                                                                                                 | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Ресурсы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| - приготовление и подготовка к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов                                                         | -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>-организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br>-выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;<br>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>-использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;<br>-хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по- | -ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;<br>- виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;<br>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов<br>методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;<br>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>-ассортимент, рецептуры, требования к | Весы настольные электронные<br>Конвекционная печь<br>Микроволновая печь<br>Подовая печь (для пиццы)<br>Расстоечный шкаф<br>Плита электрическая<br>Шкаф холодильный<br>Шкаф морозильный<br>Шкаф шоковой заморозки<br>Льдогенератор<br>Фризер<br>Тестораскаточная машина (настольная)<br>Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)<br>Тестомесильная машина (настольная)<br>Миксер (погружной)<br>Мясорубка<br>Куттер или процессор кухонный<br>Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)<br>Пресс для пиццы<br>Лампа для карамели<br>Аппарат для темперирования шоколада<br>Газовая горелка (для карамелизации)<br>Термометр инфракрасный<br>Термометр со щупом<br>Овоскоп<br>Машина для вакуумной |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить желе;</li> <li>- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</li> <li>- варить сахарный сироп для промочки изделий;</li> <li>- варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</li> <li>- уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</li> <li>- готовить жженный сахар;</li> <li>- готовить посыпки;</li> <li>- готовить помаду, глазури;</li> <li>- готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- доводить до вкуса, требуемой консистенции;</li> </ul> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного</p> | <p>качеству отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептические способы определения готовности;</li> <li>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>-Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</li> <li>– требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</li> </ul> | <p>упаковки</p> <p>Производственный стол с моечной ванной</p> <p>Производственный стол с деревянным покрытием</p> <p>Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)</p> <p>Моечная ванна (двухсекционная)</p> <p>Стеллаж передвижной</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|  |                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  | <p>хранения;</p> <p>-хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p> |  |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

### Спецификация 5.3

| ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Действия                                                                                                                                                                                                                                                                           | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Ресурсы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <p>-приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>-ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> | <p>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>-выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>- использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств;</p> <p>- подготавливать продукты;</p> | <p>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>нормы, правила вза-</p> | <p>Весы настольные электронные</p> <p>Конвекционная печь</p> <p>Микроволновая печь</p> <p>Подовая печь (для пиццы)</p> <p>Расстоечный шкаф</p> <p>Плита электрическая</p> <p>Шкаф холодильный</p> <p>Шкаф морозильный</p> <p>Шкаф шоковой заморозки</p> <p>Льдогенератор</p> <p>Фризер</p> <p>Тестораскаточная машина (настольная)</p> <p>Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)</p> <p>Тестомесильная машина (настольная)</p> <p>Миксер (погружной)</p> <p>Мясорубка</p> <p>Куттер или процессор кухонный</p> <p>Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)</p> <p>Пресс для пиццы</p> <p>Лампа для карамели</p> <p>Аппарат для темперирования шоколада</p> <p>Газовая горелка (для карамелизации)</p> <p>Термометр инфракрасный</p> <p>Термометр со шупом</p> <p>Овоскоп</p> <p>Машина для вакуумной упаковки</p> <p>Производственный стол с</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                             |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, фарши;</li> <li>- подготавливать отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</li> <li>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>-проводить оформление хлебобулочных изделий;</li> <li>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдать выход при порционировании;</li> <li>выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</li> <li>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</li> <li>-владеть профессио-</li> </ul> | <p>имозаменяемости продуктов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p> | <p>моечной ванной</p> <p>Производственный стол с деревянным покрытием</p> <p>Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)</p> <p>Моечная ванна (двухсекционная)</p> <p>Стеллаж передвижной</p> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                     |  |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  | нальной терминологией;<br>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба |  |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

#### Спецификация 5.4.

| ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Действия                                                                                                                                                                                                                                                            | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Ресурсы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>- организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br>-выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;<br>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;<br>-использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий<br>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:<br>- подготавливать продукты;<br>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологи- | ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;<br>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;<br>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;<br>техника порционирования (комплектования), складирования для не продолжительного хранения мучных конди- | Весы настольные электронные<br>Конвекционная печь<br>Микроволновая печь<br>Подовая печь (для пиццы)<br>Расстоечный шкаф<br>Плита электрическая<br>Шкаф холодильный<br>Шкаф морозильный<br>Шкаф шоковой заморозки<br>Льдогенератор<br>Фризер<br>Тестораскаточная машина (настольная)<br>Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)<br>Тестомесильная машина (настольная)<br>Миксер (погружной)<br>Мясорубка<br>Куттер или процессор кухонный<br>Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)<br>Пресс для пиццы<br>Лампа для карамели<br>Аппарат для темперирования шоколада<br>Газовая горелка (для карамелизации)<br>Термометр инфракрасный<br>Термометр со щупом<br>Овоскоп<br>Машина для вакуумной упаковки<br>Производственный стол с моечной ванной<br>Производственный стол с деревянным покрытием<br>Производственный |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>ческого оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- проводить оформление мучных кондитерских изделий;</li> <li>-выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> </ul> <p>проверять качество мучных кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдать выход при порционировании;</li> </ul> <p>выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</li> </ul> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-владеть профессиональной терминологией;</li> </ul> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p> | <p>терских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p> | <p>стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)</p> <p>Моечная ванна (двухсекционная)</p> <p>Стеллаж передвижной</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### Спецификация 5.5.

| ПК 5.5.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |                                                                  |                                                                  |                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Действия                                                                                                                       | Умения                                                           | Знания                                                           | Действия                                                    |
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов                                                                    | -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оцен- | ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и | подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> | <p>ка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>-выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>-использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <p>- подготавливать продукты;</p> <p>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>- подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</p> <p>- проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</p> <p>- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, ин-</p> | <p>дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>правила, техника общения</p> | <p>тов</p> <p>приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                               |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--|
|  | <p>струменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать выход при порционировании;</p> <p>-выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией;</p> <p>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p> | с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--|

Спецификация 5.6.

| ПК 5.6. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Действия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Ресурсы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания (ПС);</p> <p>оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции (ПС);</p> <p>проверка простого технологического оборудования,</p> <p>упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приго-</p> | <p>- Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе (ПС);</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при</p> <p>производстве кондитерской и шоколадной</p> | <p>Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);</p> <p>рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции (ПС);</p> <p>требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения</p> <p>доброкачества пищевых продуктов, используемых в</p> <p>приготовлении кондитерской и шоко-</p> | <p>Учебные кабинеты: микробиологии, санитарии и гигиены, охраны труда;</p> <p>Мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков;</p> <p>Учебный кондитерский цех.</p> <p>Учебные кабинеты: микробиологии, санитарии и гигиены, охраны труда;</p> <p>Мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных</p> |

|                                                                                                                                                        |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>товлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения (ПС)</p> | <p>продукции (ПС)</p> | <p>ладной продукции (ПС);</p> <p>ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, которые могут быть использованы для изготовления презентационного изделия (WSR);</p> <p>назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания (ПС);</p> <p>особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью (WSR);</p> <p>воздействие окружающей среды (температура, влажность, воздействие сквозняков, и т.п.) на изделие (WSR)</p> | <p>изделий, сладких блюд, десертов и напитков;</p> <p>Отделение для хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные.</p> <p>Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный;</p> <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки;</p> <p>Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, поддоны, полки, производственный стол, моечная ванна двух или четырехсекционная;</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</p> <p>мерный инвентарь, функциональные емкости из нержавеющей стали, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»), набор мерных ложек, нож, венчик, сито, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора;</p> <p>Отделение тестомесильное:</p> <p>Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные;</p> <p>Механическое оборудование: мукопросеиватель, тестомес, взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой, миксер;</p> <p>Вспомогательное обо-</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>рудование: стеллаж, полки, производственный стол, табурет низкий для дежи (котлов);</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический;</p> <p>Отделение для расстойки:</p> <p>Тепловое оборудование:</p> <p>шкаф для расстойки теста;</p> <p>вспомогательное оборудование: табурет низкий для дежи (котлов);</p> <p>Отделение для разделки теста:</p> <p>Весоизмерительное оборудование:</p> <p>весы настольные электронные;</p> <p>Холодильное оборудование:</p> <p>шкаф холодильный; механическое оборудование: тестоделитель или тестоделитель-округлитель, тестоотсадочная машина, тестораскаточная машина, тестозакаточная машина;</p> <p>Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, производственный стол с охлаждаемой поверхностью, табурет низкий для дежи (котлов);</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана,</p> |
|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>вырубки(выемки) для печенья, пряников, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, кондитерские листы, противни перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка, нож, нож пила (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 макарон, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые;</p> <p>Отделение для выпекания: Тепловое оборудование: жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница;</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: силиконовые коврики для выпекания, прихватки, перчатки термостойкие, гостроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг;</p> <p>Расходные материалы: бумага для выпечки; отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов;</p> <p>Тепловое оборудование: плита электрическая;</p> <p>Механическое оборудование: миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод</p> |
|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>со сменными механизмами;</p> <p>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;</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический;</p> <p>Отделение для охлаждения и отделки изделий:</p> <p>Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные;</p> <p>Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор;</p> <p>Механическое оборудование: миксер.</p> <p>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;</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: нож пила (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки,</p> |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские грелки, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, делитель торта, терки, трафареты, решетка с поддоном для глазирования, инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом, силиконовые коврики для айсинга, перчатки для карамели, помпа для работы с карамелью, подставки для тортов вращающиеся, подносы, дуршлаг, подложки для тортов (деревянные) кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, терперирующая емкость, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, контейнер с крышкой;</p> <p>Отделение для мытья инвентаря и инструментов:</p> <p>Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная, стерилизатор, шкаф сушильный;</p> <p>Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, полки, моечные ванны;</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: корзина для мусора;</p> <p>Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция:</p> <p>Весомизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные;</p> <p>Холодильное оборудо-</p> |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>дование:</p> <p>шкаф холодильный, камера холодильная;</p> <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий: машина для вакуумной упаковки, упаковочные машины;</p> <p>Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол;</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: лотки, контейнеры с крышками, нож, инструменты для упаковки, корзина для мусора;</p> <p>Расходные материалы: упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.), бумага пергаментная;</p> <p>Сырье: по рецептуре на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия: мука пшеничная, мука ржаная, молоко, дрожжи, разрыхлители, яйца, мерланж или яичный порошок, сахар, сахарная пудра, масло сливочное, маргарин, масло растительное, орехи, изюм, фрукты, ягоды, шоколад, какао-порошок, сухие смеси и др.</p> |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### Спецификация 5.7

| ПК 5.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада |                        |                                         |                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------|
| Действия                                                                                                | Умения                 | Знания                                  | Ресурсы                                      |
| Подготовка сырья и полуфабрикатов для                                                                   | Готовить по технологи- | Нормативные правовые акты, регулирующие | Учебные кабинеты: микробиологии, санитарии и |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>приготовления кондитерской и шоколадной продукции (ПС);</p> <p>изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента (ПС); изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции (ПС); презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям (ПС)</p> | <p>ческим картам кондитерскую и шоколадную продукцию (ПС);</p> <p>комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий (ПС);</p> <p>использовать формы, шаблоны и другие профессиональные инструменты и инвентарь (WSR);</p> <p>оформлять кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения (ПС); готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к</p> <p>безопасности пищевых продуктов (ПС);</p> <p>темперировать шоколад (WSR);</p> <p>работать с темным, молочным и белым кувертюром (WSR);</p> <p>изготавливать шоколадные изделия (WSR);</p> <p>создавать конфеты различными способами (WSR);</p> <p>производить конфеты нужного веса и размера (WSR);</p> <p>изготавливать и использовать ганаш (WSR);</p> <p>изготавливать шоколад-</p> | <p>деятельность организаций питания (ПС);</p> <p>ассортимент шоколада и кондитерских изделий (WSR);</p> <p>типы, качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции (WSR);</p> <p>рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента (ПС);</p> <p>нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов (ПС);</p> <p>виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации (ПС);</p> <p>воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом (WSR);</p> <p>технику моделирования из различных материалов (WSR);</p> <p>визуальное воздействие форм WSR);</p> <p>техники и методы формирования и окрашивания (WSR);</p> <p>принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям (ПС);</p> <p>художественное воздействие презентационного изделия (WSR);</p> | <p>гигиены, охраны труда;</p> <p>Мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков;</p> <p>Учебные кабинеты: микробиологии, санитарии и гигиены, охраны труда;</p> <p>Мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков;</p> <p>Отделение для хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию Весоизмерительное оборудование: весы на столешные электронные, весы настольные.</p> <p>Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный;</p> <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки;</p> <p>Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, поддоны, полки, производственный стол, моечная ванна двух или четырехсекционная;</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: мерный инвентарь, функциональные емкости из нержавеющей стали, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»), набор мерных ложек, нож, венчик, сито, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора;</p> <p>Отделение тестомесильное;</p> <p>Весоизмерительное оборудование: весы</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>ные фигурки (WSR);</p> <p>использовать красители при работе с шоколадом (WSR);</p> <p>декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами (WSR);</p> <p>готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу (ПС);</p> <p>соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления (ПС);</p> <p>оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции (ПС);</p> <p>кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции (ПС);</p> <p>составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства (ПС);</p> <p>хранить шоколадные изделия в условиях, максимально увеличивающих срок годности (WSR)</p> | <p>требования охраны труда, производственной санитарии и</p> <p>пожарной безопасности в организациях питания (ПС);</p> <p>особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью (WSR)</p> | <p>настольные электронные;</p> <p>Механическое оборудование: мукопросеиватель, тестомес, взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой, миксер;</p> <p>Вспомогательное оборудование: стеллаж, полки, производственный стол, табурет низкий для дежи (котлов);</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический;</p> <p>Отделение для расстойки:</p> <p>Тепловое оборудование: шкаф для расстойки теста;</p> <p>вспомогательное оборудование: табурет низкий для дежи (котлов);</p> <p>Отделение для разделки теста:</p> <p>Весомизмерительное оборудование:</p> <p>весы настольные электронные;</p> <p>Холодильное оборудование:</p> <p>шкаф холодильный;</p> <p>механическое оборудование: тестоделитель или тестоделитель-округлитель, тестоотсадочная машина, тестораскаточная машина, тестозакаточная машина;</p> <p>Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, производственный стол с охлаждаемой поверхностью, табурет низкий для дежи (котлов);</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: скалки деревянные, скалки рифленые, резцы (фигурные)</p> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>для теста и марципана, вырубки(выемки) для печенья, пряников, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, кондитерские листы, противни перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка, нож, нож пилка (300 мм),паллета (шпатель с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарон, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые;</p> <p>Отделение для выпекания: Тепловое оборудование: жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница;</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: силиконовые коврики для выпекания, прихватки,</p> <p>перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг;</p> <p>Расходные материалы: бумага для выпечки;</p> <p>отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов;</p> <p>Тепловое оборудование: плита электрическая;</p> <p>Механическое оборудование: миксер, куттер, мясорубка,</p> <p>универсальный привод со</p> |
|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>сменными механизмами;</p> <p>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;</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический;</p> <p>Отделение для охлаждения и отделки изделий:</p> <p>Весоизмерительное оборудование:</p> <p>весы настольные электронные;</p> <p>Холодильное оборудование:</p> <p>шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор;</p> <p>Механическое оборудование: миксер.</p> <p>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;</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: нож</p> |
|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, делитель торта, терки, трафареты, решетка с поддоном для глазирования, инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом, силиконовые коврики для айсинга,</p> <p>перчатки для карамели, помпа для работы с карамелью, подставки для тортов вращающиеся, подносы, дуршлаг, подложки для тортов (деревянные) кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термирующая емкость, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, контейнер с крышкой;</p> <p>Отделение для мытья инвентаря и инструментов:</p> <p>Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная, стерилизатор, шкаф сушильный;</p> <p>Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, полки, моечные ванны;</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: корзина для мусора;</p> <p>Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция:</p> <p>Весоизмерительное оборудование:</p> |
|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>весы настольные электронные, весы напольные;</p> <p>Холодильное оборудование:</p> <p>шкаф холодильный, камера холодильная;</p> <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий: машина для вакуумной упаковки, упаковочные машины;</p> <p>Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол;</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: лотки, контейнеры с крышками, нож, инструменты для упаковки, корзина для мусора;</p> <p>Расходные материалы: упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.), бумага пергаментная;</p> <p>Сырье: по рецептуре на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия: мука пшеничная, мука ржаная, молоко, дрожжи, разрыхлители, яйца, меланж или яичный порошок, сахар, сахарная пудра, масло сливочное, маргарин, масло растительное, орехи, изюм, фрукты, ягоды, шоколад,</p> <p>какао-порошок, сухие смеси и др.</p> |
|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### Спецификация 5.8

| ПК 5.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации изделий и композиций из карамели |        |        |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|---------|
| Действия                                                                                                           | Умения | Знания | Ресурсы |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции (ПС); изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента (ПС); изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции (ПС); презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям (ПС)</p> | <p>Готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию (ПС); комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий (ПС);</p> <p>использовать формы, шаблоны и другие профессиональные инструменты и инвентарь (WSR);</p> <p>оформлять кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения (ПС);</p> <p>уметь декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами (WSR);</p> <p>готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов (ПС); готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу (ПС); соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления (ПС); оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции (ПС); кратко излагать концепции, оказавшие влияние</p> | <p>Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);</p> <p>ассортимент шоколада и кондитерских изделий (WSR);</p> <p>рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции различного ассортимента (ПС); нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов (ПС);</p> <p>виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации (ПС);</p> <p>технику моделирования из различных материалов (WSR);</p> <p>визуальное воздействие форм WSR);</p> <p>техники и методы формования и окрашивания (WSR);</p> <p>принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям (ПС);</p> <p>художественное воздействие презентационного изделия (WSR);</p> <p>требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания (ПС);</p> | <p>Учебные кабинеты: микробиологии, санитарии и гигиены, охраны труда;</p> <p>Мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков;</p> <p>Учебные кабинеты: микробиологии, санитарии и гигиены, охраны труда;</p> <p>Мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков;</p> <p>Отделение для хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию Весоизмерительное оборудование: весы на столы, электронные, весы напольные.</p> <p>Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный;</p> <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</p> <p>овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки;</p> <p>Вспомогательное оборудование:</p> <p>стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, поддоны, полки, производственный стол, моечная ванна двух или четырехсекционная;</p> <p>Инвентарь, инструмен-</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                       |                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции (ПС); составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства (ПС)</p> | <p>особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью (WSR)</p> | <p>ты, кухонная посуда:</p> <p>мерный инвентарь, функциональные емкости из нержавеющей стали, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»), набор мерных ложек, нож, венчик, сито, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора;</p> <p>Отделение тестомесильное:</p> <p>Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные;</p> <p>Механическое оборудование: мукопросеиватель, тестомес, взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой, миксер;</p> <p>Вспомогательное оборудование: стеллаж, полки, производственный стол, табурет низкий для дежи (котлов);</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: дежи, кастрюли,</p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический;</p> <p>Отделение для расстойки:</p> <p>Тепловое оборудование:</p> <p>шкаф для расстойки теста;</p> <p>вспомогательное оборудование: табурет низкий для дежи (котлов);</p> <p>Отделение для разделки теста:</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>Весоизмерительное оборудование:</p> <p>весы настольные электронные;</p> <p>Холодильное оборудование:</p> <p>шкаф холодильный;</p> <p>механическое оборудование: тестоделитель или тестоделитель-округлитель, тестоотсадочная машина, тестораскаточная машина, тестозакаточная машина;</p> <p>Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, производственный стол с охлаждаемой поверхностью, табурет низкий для дежи (котлов);</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки(выемки) для печенья, пряников, сито,</p> <p>скребок пластиковый, скребок металлический, кондитерские листы, противни перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка, нож, нож пилка (300 мм),паллета (шпатели с</p> |
|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарон, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые;</p> <p>Отделение для выпекания: Тепловое оборудование: жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница;</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: силиконовые коврики для выпекания, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг;</p> <p>Расходные материалы: бумага для выпечки;</p> <p>отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов;</p> <p>Тепловое оборудование: плита электрическая;</p> <p>Механическое оборудование: миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами;</p> <p>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;</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мер-</p> |
|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>ные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический;</p> <p>Отделение для охлаждения и отделки изделий:</p> <p>Весоизмерительное оборудование:</p> <p>весы настольные электронные;</p> <p>Холодильное оборудование:</p> <p>шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор;</p> <p>Механическое оборудование: миксер.</p> <p>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;</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, делитель торта, терки, трафареты, решетка с поддоном для глазирования, инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом, силиконовые коврики для айсинга, перчатки для карамели,</p> |
|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>помпа для работы с карамелью, подставки для тортов вращающиеся, подносы, дуршлаг, подложки для тортов (деревянные) кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, терперирующая емкость, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, контейнер с крышкой;</p> <p>Отделение для мытья инвентаря и инструментов:</p> <p>Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная, стерилизатор, шкаф сушильный;</p> <p>Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, полки, моечные ванны;</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: корзина для мусора;</p> <p>Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция:</p> <p>Весоизмерительное оборудование:</p> <p>весы настольные электронные, весы напольные;</p> <p>Холодильное оборудование:</p> <p>шкаф холодильный, камера холодильная;</p> <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий: машина для вакуумной упаковки, упаковочные машины;</p> <p>Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки,</p> |
|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



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

## 5.2. Спецификация общих компетенций

| Код компетенции | Формулировка компетенции                                                                            | Дискрипторы<br>(показатели сформированности)                                                                                                                                                   | Умения                                                                                                                                                                                                                                                 | Знания                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01.          | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.<br>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;<br>Определение этапов решения задачи | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения |

|        |                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                         |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        |                                                                                                                        | <p>чи.Определение потребности в информации;</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p> | <p>задачи и/или проблемы;</p> <p>составить план действия;</p> <p>определить необходимые ресурсы;</p> <p>овладеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>.</p>                     | <p>работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | <p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p>                              | <p>Определять задачи для поиска информации;</p> <p>определять необходимые источники информации;</p> <p>планировать процесс поиска;</p> <p>структурировать получаемую информацию;</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>оформлять результаты поиска</p> | <p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>                                         |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.                                        | <p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>                                                                                                                                                                                        | <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>                                                                                 | <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>современная научная и профессиональная терминология;</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>                     |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                    | <p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>Организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p>                                                                                                                                                                                       | <p>Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>                                                                                              |

|        |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 05. | 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<br>Проявление толерантности в рабочем коллективе                                          | Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе                                                                                                                                                    | Особенности социального и культурного контекста;<br>правила оформления документов и построения устных сообщений                                                                                                                                         |
| ОК 06. | 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                                                                                                                                                                                                                                                                      | Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;<br>значимость профессиональной деятельности по профессии.                                                                                                                       |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                                                                         | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте                                                     | Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.                                                                                                                                                                 | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.                                                                    |
| ОК 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры<br>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. | Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения. |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.                                                                                                                | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности                                                                                     | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение                                                                                                                                                                         | Современные средства и устройства информатизации;<br>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.                                                                                                                   |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке                                                                                                     | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.<br>Ведение общения на профессиональные темы                                                      | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и про-                                                                                                   | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относя-                                                                       |

|        |                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                  |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        |                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>фессиональные 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 интересные профессиональные темы</p>                                                                                                                                                      | <p>щийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>           |
| ОК 11. | <p>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> | <p>Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности<br/>Составлять бизнес-план<br/>Презентовать бизнес-идею<br/>Определение источников финансирования<br/>Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела</p> | <p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;<br/>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;<br/>оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;<br/>презентовать бизнес-идею;<br/>определять источники финансирования.</p> | <p>Основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p> |

5.3. Формирование конкретизированных требований по профессиональным модулям, учебным дисциплинам

5.3.1. Конкретизированные требования к профессиональным модулям

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

| Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК) | Наименование МДК                                                                                      | Объем нагрузки на освоение | Действие                                                                                                                                                           | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.1.-1.4.<br>ОК01-07, 09             | МДК 01.01.<br>Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | 42                         | Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; | требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; |
| ПК 1.1.-1.4<br>ОК 01-07, 09,10          | МДК 01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов                   | 72                         | обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования   | владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании, править кухонные ножи; соблюдать правила соче-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;                                                                                                                                                                             |

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>ния (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p> | <p>таемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p> | <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p> |
|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

| Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК) | Наименование МДК                                                                                                                                  | Объем нагрузки на освоение | Действие                                                                                                                                                                                    | Умения                                                                                                                                                                                           | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 2.1.-2.8<br>ОК 1-7, 9,10             | МДК 02.01.<br>Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 32                         | подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; | требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудо- |

|                              |                                                                                                                    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                              |                                                                                                                    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | вания, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ПК 2.1.- 2.5<br>ОК 1-7, 9,10 | МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 128 | выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковка, складирование неиспользованных продуктов; оценка качества, порционирование (комплектование), упаковке на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями. | оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в | ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |

|  |  |  |  |                                                                                                                                                                                |  |
|--|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |  |  | том числе региональных;<br>оценивать качество, порционировать (ком-плектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требо-ваний к безопасности готовой продукции; |  |
|--|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

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

| Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК) | Наименование МДК                                                                                                             | Объем нагрузки на освоение | Действие                                                                                                                                                                                                                      | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                      | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 3.1.-3.6<br>ОК 1-7, 9,10             | МДК 03.01.<br>Организация пригото-вления, подготовки к реали-зации и презентации хо-лодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 32                         | подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к ра-боте, безопасная эксплуатация технологического оборудова-ния, производственного инвен-таря, инструментов, весоизме-рительных приборов;                              | рационально организовы-вать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно экс-плуатировать технологи-ческое оборудование, производственный инвен-тарь, инструменты, весо-измерительные приборы с учетом инструкций и ре-гламентов; | требования охраны труда, по-жарной безопасности, производ-ственной санитарии и личной гигиены в организациях пита-ния;<br>виды, назначение, правила без-опасной эксплуатации техноло-гического оборудования, произ-водственного инвентаря, ин-струментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| ПК 3.1.-3.6<br>ОК 1-7, 9,10             | МДК 03.02.<br>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изде-лий, закусок      | 96                         | выбор оценки качества, без-опасности продуктов, полу-фабрикатов, приготовление, творческого оформления, эсте-тичной подачи салатов, холод-ных блюд, кулинарных изде-лий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе ре- | соблюдать правила соче-таемости, взаимозаменя-емости продуктов, подго-товки и применения пря-ностей и приправ;<br>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творче-                                                                                         | ассортимент, рецептуры, требо-вания к качеству, условия и сро-ки хранения, методы пригото-вления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;                                                                             |



|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | гиональных;<br>упаковки, складирование неиспользованных продуктов;<br>порционирование (комплектowanie), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>ведение расчетов с потребителями. | ского оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>порционировать (комплектować), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;<br>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

| <b>Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)</b> | <b>Наименование МДК</b>                                                                                              | <b>Объем нагрузки на освоение</b> | <b>Действие</b>                                                                                                                                                                              | <b>Умения</b>                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>Знания</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 4.1-4.6<br>ОК1-7, 9,10                      | МДК.04.01.<br>Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 32                                | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |

|                            |                                                                                                                   |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 4.2.-4.5<br>ОК1-7, 9,10 | МДК.04.02.<br>Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 64 | выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческом оформлении, эстетичная подача холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>упаковка, складирование неиспользованных продуктов;<br>порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>ведение расчетов с потребителями | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;<br>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;<br>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;<br>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

| <b>Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)</b> | <b>Наименование МДК</b>                                                                                      | <b>Объем нагрузки на освоение</b> | <b>Действие</b>                                                                                                                                                                              | <b>Умения</b>                                                                                                                                                              | <b>Знания</b>                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 5.1.-5.5<br>ОК1-7,9,10                      | МДК. 05.01.<br>Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 64                                | подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; | рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, |

|                                          |                                                                                                          |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                          |                                                                                                          |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ПК 5.1.- 5.4<br>ОК1-7,9,10               | МДК 05.02.<br>Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 202        | выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;<br>приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;<br>подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства;<br>приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;<br>порционирование (комплектование), эстетичная упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности;<br>ведение расчетов с потребителями | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;<br>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;<br>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;<br>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении |
| ПК 5.1.,5.2.,<br>5.6.-5.8.<br>ОК1-7,9,10 | <i>МДК.05.03.Технология производства сахаристых кондитерских изделий</i>                                 | <i>140</i> | <i>подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления сахаристых кондитерских изделий изготовление и оформление сахаристых кондитерских из-</i>                                                                                                                                  | <i>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; по-</i>                                                                                                                                                                                           | <i>подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания (ПС); ассортимент сырья для карамельной продукции (WSR);</i>                                                                                                                                                                                                                                    |

|  |  |  |                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|--|--|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>делий;<br/> презентация готовых сахаристых кондитерских изделий</p> | <p>следовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления сахаристых кондитерских изделий;<br/> регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении сахаристых кондитерских изделий;<br/> возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br/> требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;<br/> правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;<br/> правила утилизации отходов</p> | <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых сахаристых кондитерских изделий;<br/> виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых сахаристых кондитерских изделий;<br/> способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых сахаристых кондитерских изделий;<br/> условия, сроки, способы хранения сахаристых кондитерских изделий<br/> ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении сахаристых кондитерских изделий;<br/> правила оформления заявок на склад;<br/> виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p> |
|--|--|--|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 5.3.2. Конкретизированные требования по общепрофессиональным дисциплинам

| Перечень осваиваемых компетенций (ПК и ОК)                                            | Наименование выделенных учебных дисциплин                                | Объем нагрузки | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.6,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.8<br>ОК 01.-10.  | ОП. 01.<br>Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | 36             | соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;<br>определять источники микробиологического загрязнения;<br>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;<br>готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;<br>загрязнения проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; | основные понятия и термины микробиологии;<br>основные группы микроорганизмов, микробиология основных пищевых продуктов;<br>правила личной гигиены работников организации питания;<br>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;<br>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;<br>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;<br>возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции |
| ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.6,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.8,<br>ОК 01.-10. | ОП.02.<br>Основы товароведения продовольственных товаров                 | 72             | проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;<br>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);<br>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;<br>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов                                                                                                                                                                                   | ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;<br>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                               |                                                                         |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                               |                                                                         |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p>ПК 1.1-1.4</p> <p>2.1-2.8</p> <p>3.1-3.6</p> <p>4.1-4.5</p> <p>5.1-5.8</p> <p>ОК 01-10</p> | <p>ОП.03.</p> <p>Техническое оснащение и организация рабочего места</p> | 36 | <p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> | <p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинар-</p> |

|                                                                        |                                                                         |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                        |                                                                         |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>ной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| ОК 11.                                                                 | ОП 04.<br>Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | 36 | <p>проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</p> <p>-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</p> <p>применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p> <p>применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p> | <p>принципы рыночной экономики;</p> <p>организационно-правовые формы организаций;</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>способы ресурсосбережения в организации;</p> <p>понятие, виды предпринимательства;</p> <p>виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</p> <p>нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</p> <p>основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p> <p>формы и системы оплаты труда;</p> <p>механизм формирования заработной платы;</p> <p>виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p> |
| ПК 1.2-1.4,<br>ПК 2.2-2.8,<br>ПК 3.2-3.6,<br>ПК 4.2-4.5,<br>ПК 5.2-5.8 | ОП.05.<br>Основы калькуляции и учета                                    | 32 | <p>вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</p> <p>составлять товарный отчет за день;</p> <p>определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</p>                                                                                                                                                                                                                                  | <p>виды учета, требования, предъявляемые к учету;</p> <p>задачи бухгалтерского учета;</p> <p>предмет и метод</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|          |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01-10 |  |  | <p>составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</p> <p>рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</p> <p>участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>составлять отчеты по платежам.</p> | <p>бухгалтерского учета;</p> <p>элементы бухгалтерского учета;</p> <p>принципы и формы организации бухгалтерского учета</p> <p>особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</p> <p>основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</p> <p>формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</p> <p>требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</p> <p>права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</p> <p>понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <p>понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</p> <p>сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</p> <p>правила документального оформления движения материальных ценностей;</p> <p>источники поступления продуктов и тары;</p> <p>правила оприходования то-</p> |
|----------|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|                                                                             |                     |    |                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                             |                     |    |                                                                                                                                                                                | <p>варов и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</p> <p>методику осуществления контроля за товарными запасами;</p> <p>понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</p> <p>методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</p> <p>понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</p> <p>порядок оформления и учета доверенностей;</p> <p>ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> |
| <p>ПК 1.2-1.4,</p> <p>ПК 2.2-2.8,</p> <p>ПК 3.2-3.6,</p> <p>ПК 4.2-4.5,</p> | ОП.06. Охрана труда | 36 | <p>выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> | <p>законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                                            |                                                             |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 5.2-5.5<br>ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-10                                                                        |                                                             |    | использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;<br>участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;<br>проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;<br>вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.                                                                                                                                                                                              | распространяющиеся на деятельность организации;<br>обязанности работников в области охраны труда;<br>фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;<br>возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);<br>порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;<br>порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. |
| ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.6,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.1-6.5<br>ОК 01-05, ОК 09-10 | ОП. 07.<br>Иностранный язык в профессиональной деятельности | 36 | Общие умения<br>использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;<br>владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;<br>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;<br><br>Диалогическая речь<br><br>участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;<br>осуществлять запрос и обобщение информации;<br>обращаться за разъяснениями;<br>выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; | профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;<br>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;<br>простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;                                                                                                                          |

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);<br/>поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);<br/>завершать общение;</p> <p>Монологическая речь</p> <p>делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;<br/>кратко передавать содержание полученной информации;<br/>в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p>Письменная речь</p> <p>небольшой рассказ (эссе);<br/>заполнение анкет, бланков;<br/>написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p>Аудирование</p> <p>понимать:</p> <p>основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;<br/>высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.<br/>отделять главную информацию от второстепенной;<br/>выявлять наиболее значимые факты;<br/>определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p>Чтение</p> <p>извлекать необходимую, интересующую информацию;<br/>отделять главную информацию от второстепенной;<br/>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p> | <p>предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;<br/>имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.<br/>артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.<br/>имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.<br/>наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.<br/>Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.<br/>глагол,<br/>понятие<br/>глагола связи.<br/>Образование и<br/>Употребление глаголов</p> |
|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                            |                                             |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                            |                                             |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.6,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.1-6.5<br>ОК 01-05,<br>ОК 09 | ОП.08.<br>Безопасность<br>жизнедеятельности | 36 | предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;<br>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;<br>применять первичные средства пожаротушения;<br>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;<br>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;<br>оказывать первую помощь пострадавшим | Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;<br>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;<br>основы военной службы и обороны государства;<br>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;<br>способы защиты населения от оружия массового поражения;<br>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;<br>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; |

|                      |                                                                      |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                      |                                                                      |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>                                                                                                                                                                                                                                               |
| ОК 01-10             | ОП.09.<br>Физическая культура                                        | 40 | <p>выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;</p> <p>выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;</p> <p>проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;</p> <p>преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;</p> <p>выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;</p> <p>осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;</p> <p>выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;</p> | <p>влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;</p> <p>способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;</p> <p>правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;</p> |
| ОК 01- 06,<br>ОК 09. | ОУД.18.<br>Информационные технологии в профессиональной деятельности | 36 | <p>использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</p> <p>использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;</p> <p>применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p>основные понятия автоматизированной обработки информации;</p> <p>общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;</p> <p>состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>методы и средства сбора, об-</p>                                                                                         |

|                      |                                                                                  |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                      |                                                                                  |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | работки, хранения, передачи и накопления информации; базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ОК 01- 06,<br>ОК 09. | ОП.10.<br>Контроль качества приготовления кулинарной продукции                   | 72 | использовать теоретические знания в производственной деятельности;<br>применять рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;<br>индентифицировать продукцию и услуги, выявлять их фальсификацию;<br>проводить контроль качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологического процесса;<br>определять по прямым и косвенным показателя (признакам) соответствие рецептуре, соблюдение установленных режимов технологического производства;<br>устанавливать требования к качеству продукции и услуг в общественном питании. | основные понятия, термины и определения в области контроля качества, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; виды дефектов, причины их возникновения, меры по предупреждению; требования к качеству услуг;<br>- методы контроля качества, назначение испытательных лабораторий, требования к их материально-технической базе и персонала;<br>- правила отбора проб и проведения контроля качества;<br>- виды фальсификации сырья и готовой продукции, меры по обнаружению, и предупреждению, последствия |
| ОК 01- 06,<br>ОК 09. | ОП.13.<br>Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты.ProfilUM) | 36 | характеризовать виды предпринимательской деятельности и предпринимательскую среду;<br>оперировать в практической деятельности экономическими категориями;<br>определять приемлемые границы производства;<br>разрабатывать бизнес – плана основе современных про-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | технология принятия предпринимательских решений;<br>базовые составляющие внутренней среды фирмы;<br>организационно-правовые                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>граммных технологий;<br/>оформлять документы для открытия расчетного счета в банке;<br/>проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения;<br/>анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги;<br/>обосновывать ценовую политику;<br/>определять организационно-правовую форму предприятия;<br/>разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия;<br/>соблюдать профессиональную этику, этические кодексы фирмы, общепринятые правила осуществления бизнеса;<br/>характеризовать механизм защиты предпринимательской тайны;<br/>различать виды ответственности предпринимателей;<br/>анализировать финансовое состояние предприятия;<br/>рассчитывать рентабельность предпринимательской деятельности.</p> | <p>формы предпринимательской деятельности;<br/>особенности учредительных документов;<br/>порядок государственной регистрации и лицензирования предприятия;<br/>механизмы функционирования предприятия;<br/>сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска;<br/>основные положения по оплате труда на предприятиях; предпринимательского типа;<br/>основные элементы культуры предпринимательской деятельности и корпоративной культуры;<br/>перечень сведений, подлежащих защите;<br/>основные положения бухгалтерского учета на малых предприятиях;<br/>виды налогов;<br/>систему показателей эффективности предпринимательской деятельности;<br/>принципы и методы оценки эффективности предпринимательской деятельности;<br/>пути повышения и контроль эффективности предпринимательской деятельности.</p> |
|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 6. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 6.1. Базисный учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

| Индекс                                       | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Объем образовательной программы в академических часах |                                                       |                                                  |              |                                                    | Рекомендуемый курс изучения |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------|-----------------------------|
|                                              |                                                                                  | Всего                                                 | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем |                                                  | Прак<br>тики | Са-<br>мо-<br>стоя-<br>тель-<br>ная<br>рабо-<br>та |                             |
|                                              |                                                                                  |                                                       | Занятия по дисциплинам и МДК                          |                                                  |              |                                                    |                             |
|                                              |                                                                                  |                                                       | Всего по дисциплинам/МДК                              | В том числе, лабораторные и практические занятия |              |                                                    |                             |
| 1                                            | 2                                                                                |                                                       | 4                                                     | 5                                                | 6            | 7                                                  | 8                           |
| Обязательная часть учебных циклов и практика |                                                                                  |                                                       |                                                       |                                                  |              |                                                    |                             |
| ОУД.00                                       | Общеобразовательные учебные дисциплины                                           | 2052                                                  | 2052                                                  | 1002                                             |              |                                                    |                             |
|                                              | Промежуточная аттестация                                                         | 108                                                   |                                                       |                                                  |              |                                                    |                             |
| Обязательная часть образовательной программы |                                                                                  | 2304                                                  | 972                                                   | 450                                              | 1224         | -                                                  |                             |
| ОП. 00                                       | Общепрофессиональный цикл                                                        | 324                                                   | 324                                                   | 164                                              | -            | -                                                  |                             |
| ОП. 01                                       | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены                    | 36                                                    | 36                                                    | 12                                               | -            | -                                                  | 1                           |
| ОП.02                                        | Основы товароведения продовольственных товаров                                   | 36                                                    | 36                                                    | 16                                               | -            | -                                                  | 1                           |
| ОП.03                                        | Техническое оснащение и организация рабочего места                               | 36                                                    | 36                                                    | 12                                               | -            | -                                                  | 1                           |
| ОП.04                                        | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности                    | 36                                                    | 36                                                    | 8                                                | -            |                                                    | 3                           |



|               |                                                                                                                                  |             |            |            |             |          |          |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|------------|-------------|----------|----------|
| ОП.05         | Основы калькуляции и учета                                                                                                       | 32          | 32         | 12         | -           | -        | 3        |
| ОП.06         | Охрана труда                                                                                                                     | 36          | 36         | 10         | -           | -        | 1        |
| ОП.07         | Иностранный язык в профессиональной деятельности                                                                                 | 36          | 36         | 36         | -           | -        | 3        |
| ОП.08         | Безопасность жизнедеятельности                                                                                                   | 36          | 36         | 18         | -           | -        | 5-6      |
| ОП.09         | Физическая культура                                                                                                              | 40          | 40         | 40         | -           | -        | 4-5-6    |
| <b>П.00</b>   | <b>Профессиональный цикл</b>                                                                                                     | <b>1980</b> | <b>648</b> | <b>286</b> | <b>1224</b> | <b>-</b> | <b>-</b> |
| ПМ. 00        | <b>Профессиональные Модули</b>                                                                                                   | <b>1872</b> | <b>648</b> | <b>286</b> | <b>1224</b> | <b>-</b> | <b>-</b> |
| <b>ПМ. 01</b> | <b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>           | <b>248</b>  | <b>104</b> | <b>48</b>  | <b>144</b>  | <b>-</b> | <b>2</b> |
| МДК.01.01     | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов                                          | 32          | 32         | 18         | -           | -        | 2        |
| МДК.01.02     | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов                                                        | 72          | 72         | 30         | -           | -        | 2        |
| УП. 01        | Учебная практика                                                                                                                 | 72          | -          | -          | 72          | -        | 2        |
| ПП. 01        | Производственная практика                                                                                                        | 72          | -          | -          | 72          | -        | 2        |
| <b>ПМ 02</b>  | <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b> | <b>556</b>  | <b>160</b> | <b>78</b>  | <b>396</b>  | <b>-</b> | <b>3</b> |
| МДК.02.01     | Организация приготовления, под-                                                                                                  | 32          | 32         | 16         | -           | -        | 3        |

|              |                                                                                                                                   |            |            |           |            |   |   |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|-----------|------------|---|---|
|              | готовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                                                      |            |            |           |            |   |   |
| МДК.02.02    | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                           | 128        | 128        | 62        | -          | - | 3 |
| УП. 02       | Учебная практика                                                                                                                  | 144        | -          | -         | 144        | - | 3 |
| ПП. 02       | Производственная практика                                                                                                         | 252        | -          | -         | 252        | - | 3 |
| <b>ПМ 03</b> | <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b> | <b>308</b> | <b>128</b> | <b>54</b> | <b>180</b> | - | 1 |
| МДК.03.01    | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                       | 32         | 32         | 10        | -          | - | 1 |
| МДК.03.02    | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                          | 96         | 96         | 44        | -          | - | 1 |
| УП. 03       | Учебная практика                                                                                                                  | 72         | -          | -         | 72         | - | 1 |
| ПП. 03       | Производственная практика                                                                                                         | 108        | -          | -         | 108        | - | 1 |
| <b>ПМ 04</b> | <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих</b>                                                     | <b>240</b> | <b>96</b>  | <b>36</b> | <b>144</b> | - | 3 |

|              |                                                                                                                                   |            |            |           |            |          |          |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|-----------|------------|----------|----------|
|              | <b>сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>                                                               |            |            |           |            |          |          |
| МДК.04.01    | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков                            | 32         | 32         | 8         | -          | -        | 3        |
| МДК.04.02    | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков                               | 64         | 64         | 28        | -          | -        | 3        |
| УП. 04       | Учебная практика                                                                                                                  | 72         | -          | -         | 72         | -        | 3        |
| ПП. 04       | Производственная практика                                                                                                         | 72         | -          | -         | 72         | -        | 3        |
| <b>ПМ 05</b> | <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b> | <b>520</b> | <b>160</b> | <b>70</b> | <b>360</b> | <b>-</b> | <b>4</b> |
| МДК.05.01    | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                                     | 32         | 32         | 10        | -          | -        | 4        |
| МДК.05.02    | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                                        | 128        | 128        | 60        | -          | -        | 4        |
|              |                                                                                                                                   |            |            |           |            |          |          |
| УП. 05       | Учебная практика                                                                                                                  | 144        | -          | -         | 144        | -        | 4        |
| ПП. 05       | Производственная практика                                                                                                         | 216        | -          | -         | 216        | -        | 4        |
|              | <b>Промежуточная</b>                                                                                                              | <b>108</b> | <b>-</b>   | <b>-</b>  |            | <b>-</b> | <b>-</b> |

|                                                    |                                                                              |             |   |   |   |   |   |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------|---|---|---|---|---|
|                                                    | аттестация                                                                   |             |   |   |   |   |   |
| <b>Вариативная часть образовательной программы</b> |                                                                              | <b>1368</b> | - | - | - | - | - |
| <b>ГИА.00</b>                                      | <b>Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена</b> | <b>72</b>   | - | - | - | - | - |
| <b>Итого</b>                                       |                                                                              | <b>5904</b> |   |   |   |   |   |

Учебный план представлен в Приложении 2.

Календарный учебный график представлен в Приложении 3.

## 6.2. Контроль и оценка результатов освоения основной образовательной программы

Оценка качества освоения ООП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и ГИА обучающихся.

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

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ООП (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются Техникумом самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям - разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

ГИА проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. ГИА осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и Порядком ГИА по ООП среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства, образования и науки России от 16.08.2013 № 968.

Программа ГИА разрабатывается ежегодно предметно-цикловой комиссией и утверждается директором техникума после предварительного согласования с работодателями и обсуждения на заседании Педагогического совета.

Программа ГИА определяет:

- вид ГИА;
- объем времени на подготовку и проведение ГИА;
- сроки проведения ГИА;
- тематику и объем ВКР;
- необходимые материалы для выполнения ВКР;
- условия подготовки и процедуру проведения ГИА;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

Оценочные материалы для проведения ДЭ в рамках ГИА разрабатываются экспертным сообществом Ворлдскиллс Россия на основе заданий Финала Национального чемпионата «Молодые профессионалы» с целью обеспечения единых требований и основываются на международных практиках оценки.

Программа ГИА доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до ее начала.

## **7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **7.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы**

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

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

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

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

- в качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ООП.

- в случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

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

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

#### **Перечень специальных помещений.**

##### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;  
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;  
товароведения продовольственных товаров;  
технологии кулинарного и кондитерского производства;  
иностранного языка;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
технического оснащения и организации рабочего места.

##### **Лаборатории:**

технического оснащения и организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства;  
организации хранения и контроля запасов и сырья, организации обслуживания.

**Мастерские:**

учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков. учебный кондитерский цех;

столовая

**Спортивный комплекс****Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актальный зал

**Материально-техническое оснащение** лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

**Оснащение лабораторий****Лаборатория «Учебная кухня ресторана»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

**Основное и вспомогательное технологическое оборудование:**

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Набор инструментов для карвинга;  
Овоскоп;  
Нитраттестер;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

### **Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

### Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные  
Конвекционная печь  
Микроволновая печь  
Подовая печь (для пиццы)  
Расстоечный шкаф  
Плита электрическая  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Льдогенератор  
Фризер  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  
Тестомесильная машина (настольная)  
Миксер (погружной)  
Мясорубка  
Куттер или процессор кухонный  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)  
Пресс для пиццы  
Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфрокрасный  
Термометр со щупом  
Овоскоп  
Машина для вакуумной упаковки  
Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)



Стеллаж передвижной

## **Требования к оснащению баз практик**

### **Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жар;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Диспенсер для подогрева тарелок;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка;  
Процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифон;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

### **Кондитерский цех организации питания:**

Весы настольные электронные  
Конвекционная печь  
Микроволновая печь  
Подовая печь (для пиццы)  
Расстоечный шкаф  
Плита электрическая  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  
Тестомесильная машина (настольная)  
Миксер (погружной)  
Мясорубка  
Куттер  
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)  
Пресс для пиццы  
Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада  
Сифон  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфракрасный  
Термометр со щупом  
Овоскоп  
Машина для вакуумной упаковки  
Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной

### **Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских и лабораториях образовательной организации. Наличие оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивает выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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

## **7.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

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

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет 25 процентов.

## **7.3. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы**

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

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

## **8. РАЗРАБОТЧИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **Организация-разработчик:**

ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

### **Разработчики:**

13. Осипенко Н.В., заместитель директора по учебно – производственной работе
14. Боровинская А.А., методист
15. Кузмицкая Н.Н., преподаватель первой квалификационной категории
16. Дмитриева И.А., преподаватель высшей квалификационной категории
17. Петриченко Е.С., преподаватель первой квалификационной категории
18. Жукова Л.Ф., преподаватель высшей квалификационной категории
19. Казакова О.В., мастер производственного обучения первой квалификационной категории
20. Ахметов Б.Н., преподаватель
21. Горбунова Е.А., преподаватель