Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Боханский аграрный техникум»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Профессия: **43.01.09Повар, кондитер** (шифр наименование в соответствии с $\Phi \Gamma OC$ (профиль 1))

Форма обучения ОЧНАЯ

Квалификации выпускника: повар - кондитер; кондитер - пекарь

(в соответствии с перечнем профессий/специальностей СПО)

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования – <u>3 года 10 месяцев</u>

Бохан, 2018

«PACCMOTPEHO»		
на заседании МК		
Протокол №		
от «»20	18Γ	
Председатель МК		
Тыхеренов	а Д.В.	
	соответствии с требованиями Федеральных	• •
образовательных стандарто Профессия: <u>43.01.09</u> По	в среднего профессионального образовани овар, кондитер	ия
Срок обучения: Згода	10 месяцев	
на основании программ про	офессиональных модулей и с учетом реком	ендаций работодателей.
Организация-разработчи	к: Государственное бюджетное профессио	ональное образовательное
учреждение «Боханский аг	рарный техникум»	
Разработчик:		
Тыхеренова Д.В. мастер п	роизводственного обучения ГБПОУ «Боха	нский аграрный техникум»
Рецензент: (от работодателя)		
ИП «Стогов В.М.»	зав. производством	Стогов В.М.

(место работы)

(занимаемая должность)

Стогов В.М.

1. Общие положения

1.1. Аннотация

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

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

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

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

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

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

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

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

Задачи программы:

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

1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и получить квалификацию специалист по поварскому и кондитерскому делу;
- по программам высшего образования подготовки бакалавров по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.03.02 Менеджмент; 38.03.06 Торговое дело; 38.03.07 Товароведение; 43.03.01 Сервис; 43.03.03

Гостиничное дело;

- по программам высшего образования подготовки магистров по направлениям подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.04.02 Менеджмент; 38.04.06 Торговое дело; 38.04.07 Товароведение; 43.04.01 Сервис; 43.04.03 Гостиничное дело;
- по программе высшего образования подготовки кадров высшей квалификации по программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнология.

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

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

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

Нормативную правовую основу разработки ПООП СПО составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

иные федеральные законы (при наличии);

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии (специальности) среднего профессионального образования (СПО)

Код	Наименование
43.01.09	Повар, кондитер

Профессиональные стандарты (в случае необходимости)

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

Код	Наименование						
33.011	Повар (Приказ	Министерства	труда	И	социальной	защиты	Российской
	Федерации	OT	7		сентября	201	5 г.

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

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

1.4. Требования к поступающим на программу

Условия поступления на программу

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

– аттестат о среднем общем образовании/основном общем образовании.

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

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

1.5. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации

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

На базе	Наименование квалификаций по образованию + по типам программ (для специальностей)	Сроки
среднего общего образования	Повар, кондитер	1 год 10 месяцев
основного общего образования		3 года 10 месяцев

1.6. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий)

	Квалификации (для сп	ециальностей СП	О) / Сочетание	е профессий
	(для профессий СПО)			
Наименование ПМ	Квалификации для специальностей (берутся из Перечня специальностей СПО/ Сочетания профессий из п. 1.11 (1.12) ФГОС по профессиям СПО			
Приготовление и	poquetoman ciro			
подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	повар – кондитер			
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	повар – кондитер			
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	повар – кондитер			
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,	повар – кондитер			

десертов, напитков			
разнообразного			
ассортимента			
woop mineral			
Приготовление,			
оформление и			
подготовка к			
реализации			
хлебобулочных,	повар – кондитер		
мучных			
кондитерских			
изделий			
разнообразного			
ассортимента			
1			

І. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО

Профессия: 43.01.09Повар, кондитер

Срок обучения: Згода 10 месяцев

1.2. Цели учебной практики:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- -приобретение студентами практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых по месту прохождения учебной практики;
- -усвоение приемов, методов и способов обработки, представления проведенных практических исследований;
- -приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности. Задачи учебной практики:
- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи на предприятиях общественного питания;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;
- развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

2. Требования к результатам освоения образовательной программы

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

2.1. Перечень общих компетенций

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

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,
	применительно к различным контекстам
OK 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для
	выполнения задач профессиональной деятельности
OK 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное
	развитие
OK 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 поддержание
	необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
OK 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и
	иностранном языке
OK 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
, ,	кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для
	обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с
	инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного
1110 1121	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,
рд 2	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПИ 2 1	
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для
	приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
пиаа	ассортимента в соответствии с инструкциями и регла
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов,
пиаа	отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
THC 0. 4	реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов
TTC 0. 5	разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,
TIIC 0 (макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра,
THC 0.7	муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного
THC 2.0	водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней
DH 2	птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
THE 2 1	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
THE 2.2	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
D.H. 5	реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,
ПГ 5 1	мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь,
	кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с
ПК 5.2.	инструкциями и регламентами
11K 3.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации
11K 3.3.	хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	
11K 3.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации
11K J.J.	
	пирожных и тортов разнообразного ассортимента

3. Конкретизированные требования освоения структурных элементов программ

3.1. Спецификация профессиональных компетенций

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

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

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

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

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

Спецификация 1.1.

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка,	Визуально проверять	требования охраны труда,	Участок для
уборка рабочего	чистоту и исправность	пожарной безопасности и	обработки и
места повара при	производственного	производственной санитарии в	приготовлению
выполнении работ	инвентаря, кухонной	организации питания;	полуфабрикатов:
по обработке,	посуды перед	виды, назначение, правила	Весоизмерительное
нарезке, формовке	использованием;	безопасной эксплуатации	оборудование:
традиционных	выбирать, рационально	технологического	весы настольные
видов овощей,	размещать на рабочем	оборудования,	электронные.
грибов, обработке	месте оборудование,	производственного инвентаря,	<u>Холодильное</u>
рыбы, нерыбного	инвентарь, посуду, сырье,	инструментов,	оборудование:
водного сырья,	материалы в соответствии с	весоизмерительных приборов,	шкаф холодильный,
домашней птицы,	инструкциями и	посуды и правила ухода за	шкаф морозильный,
дичи	регламентами, стандартами	ними;	шкаф интенсивной
подбор,	чистоты;	последовательность	заморозки,
подготовка к	проводить текущую	выполнения технологических	охлаждаемый
работе, проверка	уборку рабочего места	операций, современные методы,	прилавок-витрина.
технологического	повара в соответствии с	техника обработки, подготовки	<u>Механическое</u>
оборудования,	инструкциями и	сырья и продуктов;	оборудование:
производственног	регламентами, стандартами	регламенты, стандарты, в	блендер (ручной с
о инвентаря,	чистоты;	том числе система анализа,	дополнительной
инструментов,	применять регламенты,	оценки и управления опасными	насадкой для
весоизмерительны	стандарты и нормативно-	факторами (система НАССР) и	взбивания),
х приборов	техническую	нормативно-техническая	мясорубка,
	документацию, соблюдать	документация, используемая	слайсер,
	санитарные требования;	при обработке, подготовке	куттер или бликсер
	выбирать и применять	сырья, приготовлении,	(для тонкого
	моющие и	подготовке к реализации	измельчения
	дезинфицирующие	полуфабрикатов;	продуктов),
	средства;	возможные последствия	процессор кухонный,
	владеть техникой ухода	нарушения санитарии и	овощерезка,
	за весоизмерительным	гигиены;	привод
	оборудованием;	требования к личной гигиене	универсальный с
	мыть вручную и в	персонала при подготовке	механизмами для
	посудомоечной машине,	производственного инвентаря и	нарезки, протирания,
	чистить и раскладывать на	кухонной посуды;	взбивания,
	хранение кухонную посуду	виды, назначение, правила	рыбочистка
	и производственный	применения и безопасного	Оборудование для
	инвентарь в соответствии	хранения чистящих, моющих и	упаковки, оценки
	со стандартами чистоты;	дезинфицирующих средств,	качества и
	мыть после	предназначенных для	безопасности
	•	•	

использования последующего использования; пищевых продуктов: технологическое правила утилизации отходов овоскоп, оборудование и убирать для нитраттестер, машина виды, назначение упаковочных материалов, хранения съемные части; для вакуумной соблюдать способы хранения сырья и правила упаковки, мытья кухонных ножей, продуктов; термоупаковщик виды, назначение правила Оборудование для острых, травмоопасных частей эксплуатации оборудования для съемных мытья посуды: технологического вакуумной упаковки сырья и машина оборудования; готовых полуфабрикатов; посудомоечная. править кухонные ножи; виды, назначение Вспомогательное оборудования, инвентаря соблюдать условия оборудование: хранения кухонной посуды, посуды, используемых для стол инвентаря, инструментов; порционирования производственный с соблюдение (комплектования) готовых проверять моечной ванной, температурного режима в полуфабрикатов; стеллаж передвижной, холодильном оборудовании способы и правила моечная ванна подбор, выбирать оборудование, порционирования двухсекционная. (комплектования), упаковки на Инвентарь, подготовка производственный вынос готовых работе, проверка инвентарь, инструменты, инструменты, полуфабрикатов; способы технологического посуду в соответствии с кухонная посуда: правки кухонных ножей; оборудования, видом сырья и способом функциональные производственног его обработки; емкости из o инвентаря, включать и нержавеющей стали инструментов, для хранения и подготавливать к работе весоизмерительны технологическое транспортировки, х приборов оборудование, набор разделочных досок (деревянных с производственный маркеровкой «CO», инвентарь, инструменты, «СР», «СМ» или из весоизмерительные пластика с цветовой приборы в соответствии с маркеровкой для инструкциями и регламентами, стандартами каждой группы продуктов), чистоты; соблюдать правила подставка для техники безопасности, разделочных досок, мерный стакан, пожарной безопасности, венчик, охраны труда миски (нержавеющая подготовка выбирать, рабочего места сталь), подготавливать и сито, шенуа, для рационально размещать лопатки порционирования материалы, посуду, (металлические), (комплектования), оборудование для упаковки на упаковки, хранения тяпка, тендрайзер ручной, пинцет, обработанного сырья, вынос готовых щипцы кулинарные, полуфабрикатов приготовленных набор ножей полуфабрикатов «поварская тройка», подготовка оценивать наличие. ассортимент, требования к

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

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

чистоты, соблюдением товарного соседства;

своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов;

осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;

использовать нитраттестер для оценки безопасности сырья

качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад;

виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;

правила снятия остатков; правила обращения с тарой поставщика;

ответственность за сохранность материальных ценностей;

правила поверки весоизмерительного оборудования; правила приема продуктов

по количеству и качеству; правила снятия остатков на рабочем месте;

правила проведения контрольного взвешивания продуктов

мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов

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

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
безопасная	безопасно, в соответствии с	требования охраны	Участок для обработки
эксплуатация	инструкциями и регламентами	труда, пожарной,	сырья:
технологического	эксплуатировать	электробезопасности в	Весоизмерительное
оборудования,	технологическое	организации питания;	оборудование:
производственного	оборудование, инструменты,	виды, назначение,	весы настольные
инвентаря,	инвентарь в процессе	правила безопасной	электронные.
инструментов,	обработки сырья	эксплуатации	<u> Холодильное</u>
весоизмерительных		технологического	оборудование:
приборов		оборудования,	шкаф холодильный,
		производственного	шкаф морозильный,
		инвентаря,	шкаф интенсивной
		инструментов,	заморозки.
		весоизмерительных	<u>Механическое</u>
		приборов, посуды и	оборудование:
		правила ухода за ними	процессор кухонный,
обработка	распознавать	методы обработки	овощерезка или
различными	недоброкачественные	традиционных видов	привод универсальный
методами,	продукты;	овощей, грибов, рыбы,	с механизмами для
подготовка	владеть приемами мытья и	нерыбного водного	нарезки овощей
традиционных видов	бланширования сырья,	сырья, домашней	рыбочистка
овощей, грибов,	пищевых продуктов;	птицы, дичи;	электрическая
рыбы, нерыбного	рационально использовать	способы	Оборудование для
водного сырья,	сырье, продукты при их	сокращения потерь	упаковки, оценки
домашней птицы,	обработке, подготовке;	сырья, продуктов при	качества и безопасности
дичи	выбирать, применять,	их обработке,	пищевых продуктов:
	комбинировать различные	хранении;	нитраттестер, машина
	методы обработки, подготовки	-	для вакуумной упаковки,
	овощей, грибов, рыбы,	излишней горечи из	термоупаковщик
	нерыбного водного сырья,	отдельных видов	Оборудование для
	мяса, мясных продуктов	овощей;	мытья посуды:
	домашней птицы, дичи с	способы	машина
	учетом его вида,	предотвращения	посудомоечная.
	технологических свойств,	потемнения отдельных	<u>Вспомогательное</u>
	назначения;	видов овощей и	оборудование:
	обрабатывать овощи ручным и	грибов;	стол производственный
	механическим способами;	санитарно-	с моечной ванной,
	соблюдать стандарты чистоты	гигиенические	стеллаж передвижной,
	на рабочем месте	требования к ведению	моечная ванна
		процессов обработки,	двухсекционная.
		подготовки пищевого	Инвентарь,
		сырья, продуктов	инструменты, кухонная
		формы, техника	посуда:
		нарезки, формования	функциональные

		традиционных видов	емкости из нержавеющей
		овощей, грибов	стали для хранения и
утилизация отходов,	различать пищевые и	правила, условия,	транспортировки,
упаковка,	непищевые отходы,	сроки хранения	набор разделочных
складирование	подготавливать пищевые	пищевых продуктов;	досок (деревянных с
неиспользованного	отходы к дальнейшему	способы упаковки,	маркеровкой «СО», «СР»,
сырья, пищевых	использованию с учетом	складирования	«СМ» или из пластика с
продуктов	требований по безопасности;	пищевых продуктов;	цветовой маркеровкой
хранение	соблюдать правила	виды оборудования,	для каждой группы
обработанных	утилизации непищевых	посуды, используемые	продуктов),
овощей, грибов,	отходов;	для упаковки,	подставка для
рыбы, мяса,	выбирать, рационально	хранения пищевых	разделочных досок,
домашней птицы,	использовать материалы,	продуктов	миски (нержавеющая
дичи	посуду для упаковки,		сталь),
	хранения неиспользованного		набор ножей
	сырья;		«поварская тройка»,
	осуществлять маркировку		ножи для разделки,
	упакованных		обвалки мяса; мусат для
	неиспользованных пищевых		заточки ножей, пинцет
	продуктов		рыбочистка ручная;
	выбирать, применять		корзины для
	различные способы хранения		органических и
	обработанных овощей, грибов,		неорганических отходов,
	рыбы, нерыбного водного		горелка газовая ручная
	сырья, мяса, мясных		для опаливания птицы,
	продуктов, птицы;		дичи
	соблюдать условия и сроки		
	хранения обработанного		расходные материалы:
	сырья, неиспользованного		стрейч пленка для
	сырья и продуктов; соблюдать		пищевых продуктов,
	товарное соседство пищевых		пакеты для вакуумного
	продуктов при складировании;		аппарата, контейнеры
	безопасно использовать		одноразовые для
	оборудование для упаковки		пищевых продуктов,
	_		перчатки силиконовые
Cwayydyy	1.2		1

Спецификация 1.3.

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
приготовление	соблюдать правила	требования охраны	Участок для
полуфабрикатов для блюд,	сочетаемости,	труда, пожарной	приготовления
кулинарных изделий из	взаимозаменяемости	безопасности и	полуфабрикатов:
рыбы и нерыбного водного	основного сырья и	производственной	<u>Весоизмерительное</u>
сырья, мяса, птицы, дичи	дополнительных	санитарии в	оборудование:
разнообразного	ингредиентов,	организации питания;	весы настольные
ассортимента, в том числе	применения	виды, назначение,	электронные.
региональных	ароматических	правила безопасной	<u> Холодильное</u>

веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом, порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты ИЗ рыбы; выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности приправы измельченном виде

эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям И срокам хранения полуфабрикатов ДЛЯ блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов ИЗ рыбы

оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина. Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, рыбочистка электрическая Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковшик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование:

стол производственный

порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов

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

ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных полуфабрикатов; правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; требования к условиям и срокам хранения упакованных с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СР», или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, миски (нержавеющая сталь), рыбочистка ручная сито, шенуа, лопатки (металлические), тяпка, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и

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

неорганических отходов

ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;

взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

рассчитывать стоимость полуфабрикатов; вести учет реализованных полуфабрикатов; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи;

ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок

полуфабрикатов

 составлять отчет по	расчета потребителей	
платежам;	при оплате наличными	
поддерживать	деньгами, при	
визуальный контакт с	безналичной форме	
потребителем;	оплаты;	
владеть	правила поведения,	
профессиональной	степень	
терминологией;	ответственности за	
консультировать	правильность расчетов	
потребителей,	с потребителями;	
оказывать им помощь в	правила общения с	
выборе;	потребителями;	
разрешать проблемы в	базовый словарный	
рамках своей	запас на иностранном	
компетенции	языке;	
	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	соблюдать правила	требования охраны труда,	Участок для
полуфабрикатов	сочетаемости,	пожарной безопасности и	приготовления
для блюд,	взаимозаменяемости	производственной	полуфабрикатов:
кулинарных	основного сырья и	санитарии в организации	<u>Весоизмерительное</u>
изделий из рыбы и	дополнительных	питания;	оборудование:
нерыбного водного	ингредиентов,	виды, назначение, правила	весы настольные
сырья, мяса, птицы,	применения	безопасной эксплуатации	электронные.
дичи	ароматических веществ;	технологического	<u> Холодильное</u>
разнообразного	выбирать, применять,	оборудования,	оборудование:
ассортимента, в	комбинировать различные	производственного	шкаф холодильный,
том числе	способы приготовления	инвентаря, инструментов,	шкаф морозильный,
региональных	полуфабрикатов с учетом	весоизмерительных	шкаф интенсивной
	рационального	приборов, посуды и	заморозки,
	использования ресурсов,	правила ухода за ними;	охлаждаемый прилавок-
	обеспечения безопасности	ассортимент, рецептуры,	витрина.
	готовой продукции;	требования к качеству,	<u>Механическое</u>
	владеть техникой работы с	условиям и срокам	оборудование:
	ножом при нарезке,	хранения полуфабрикатов	блендер (ручной с
	филитировании	для блюд, кулинарных	дополнительной насадкой
	продуктов, править	изделий из рыбы и	для взбивания),
	кухонные ножи;	нерыбного водного сырья,	мясорубка,
	владеть приемами мытья и	мяса, птицы, дичи;	куттер или бликсер (для
	бланширования сырья,	методы приготовления	тонкого измельчения
	пищевых продуктов;	полуфабрикатов;	продуктов),

	нарезать, порционировать	способы сокращения	процессор кухонный,
	различными способами	потерь, сохранения	привод универсальный с
	полуфабрикаты из мяса,	пищевой ценности	механизмами для
	домашней птицы, дичи	продуктов при	протирания, взбивания,
		приготовлении	тендрайзер электрический
		полуфабрикатов;	Оборудование для
		способы и правила	упаковки, оценки качества
		нарезки/порционирования	и безопасности пищевых
		полуфабрикатов из мяса,	продуктов:
		домашней птицы, дичи;	нитраттестер, машина
		правила утилизации	для вакуумной упаковки,
		пищевых и непищевых	термоупаковщик
		отходов	Оборудование для
порционирование	проверять качество	ассортимент, назначение,	мытья посуды:
(комплектование),	готовых полуфабрикатов	правила обращения с	машина посудомоечная.
упаковка на вынос,	перед упаковкой,	упаковочными	<u>Вспомогательное</u>
хранение	комплектованием;	материалами, посудой,	оборудование:
полуфабрикатов	выбирать материалы,	контейнерами для хранения	стол производственный
	посуду, контейнеры для	и транспортирования	с моечной ванной,
	упаковки;	готовых полуфабрикатов;	стеллаж передвижной,
	эстетично упаковывать,	техника порционирования	моечная ванна
	комплектовать	(комплектования), упаковки	двухсекционная.
	полуфабрикаты в	и маркирования	Инвентарь,
	соответствии с их видом,	упакованных	инструменты, кухонная
	способом и сроком	полуфабрикатов;	посуда:
	реализации;	правила заполнения	функциональные
	обеспечивать условия,	этикеток;	емкости из нержавеющей
	сроки хранения, товарное	правила складирования	стали для хранения и
	соседство	упакованных	транспортировки,
	скомплектованных,	полуфабрикатов;	набор разделочных
	упакованных	правила порционирования	досок (деревянных с
	полуфабрикатов;	(комплектования) готовой	маркировкой «СМ» или
	соблюдать выход готовых	кулинарной продукции;	из пластика с цветовой
	полуфабрикатов при	требования к условиям и	маркировкой для каждой
	порционировании	срокам хранения	группы продуктов),
	(комплектовании);	упакованных	подставка для
	применять различные	полуфабрикатов	разделочных досок,
	техники,		мерный стакан,
	порционирования,		венчик,
	комплектования с учетом		миски (нержавеющая
	ресурсосбережения		сталь),
			сито, шенуа,
			лопатки
			(металлические),
ведение расчетов с	рассчитывать стоимость	ассортимент и цены на	тяпка, тендрайзер
потребителями при	полуфабрикатов;	полуфабрикаты на день	ручной, пинцет, щипцы
отпуске продукции	вести учет реализованных	принятия платежей;	кулинарные,
на вынос;	полуфабрикатов;	правила торговли;	набор ножей «поварская
	<u> </u>	<u> </u>	

взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

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

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

тройка»,
мусат для заточки
ножей,
корзины для
органических и
неорганических отходов

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

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

Спецификация 2.1.

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка,	выбирать,	требования охраны	Зона горячего цеха:
уборка рабочего	рационально размещать	труда, пожарной	<u>Весоизмерительное</u>
места повара при	на рабочем месте	безопасности и	оборудование:
выполнении работ	оборудование,	производственной	весы настольные
по приготовлению	инвентарь, посуду,	санитарии в организации	электронные.
горячих блюд,	сырье, материалы в	питания;	<u> Холодильное</u>
кулинарных	соответствии с	виды, назначение,	оборудование:
изделий, закусок	инструкциями и	правила безопасной	шкаф холодильный,
	регламентами,	эксплуатации	шкаф морозильный,
	стандартами чистоты;	технологического	шкаф интенсивной
	проводить текущую	оборудования,	заморозки,
	уборку рабочего места	производственного	охлаждаемый прилавок-
	повара в соответствии с	инвентаря,	витрина,
	инструкциями и	инструментов,	льдогениратор.
	регламентами,	весоизмерительных	<u>Механическое</u>
	стандартами чистоты;	приборов, посуды и	оборудование:
	применять	правила ухода за ними;	блендер (гомогенизатор)
	регламенты, стандарты и	организация работ по	(ручной с дополнительной
	нормативно-	приготовлению горячих	насадкой для взбивания),
	техническую	блюд, кулинарных	слайсер,
	документацию,	изделий, закусок;	куттер или бликсер (для
	соблюдать санитарные	последовательность	тонкого измельчения
	требования;	выполнения	продуктов),
	выбирать и применять	технологических	процессор кухонный,
	моющие и	операций, современные	овощерезка,
	дезинфицирующие	методы приготовления	привод универсальный с
	средства;	горячих блюд,	взбивания,
	владеть техникой	кулинарных изделий,	<u>Тепловое оборудование:</u>
	ухода за	закусок;	Плиты электрические или
	весоизмерительным	регламенты,	с индукционном нагревом,
	оборудованием;	стандарты, в том числе	печь пароконвекционная,
	мыть вручную и в	система анализа, оценки	конвекционная печь, вок
	посудомоечной машине,	и управления опасными	сковорода, гриль
	чистить и раскладывать	факторами (система	электрический, саломандра,
	на хранение кухонную	НАССР) и	фритюрница,
	посуду и	нормативно-	микроволновая печь.
	производственный	техническая	Оборудование для
	инвентарь в	документация,	упаковки, оценки качества
	соответствии со	используемая при	и безопасности пищевых

	стандартами чистоты;	приготовлении горячих	продуктов:
	соблюдать правила	блюд, кулинарных	овоскоп,
	мытья кухонных ножей,	изделий, закусок;	нитраттестер, машина для
	острых, травмоопасных	возможные	вакуумной упаковки,
	частей технологического	последствия нарушения	термоупаковщик
	оборудования;	санитарии и гигиены;	Оборудование для мытья
	соблюдать условия	требования к личной	посуды:
	хранения кухонной	гигиене персонала при	машина посудомоечная.
	посуды, инвентаря,	подготовке	Вспомогательное
	инструментов	производственного	оборудование:
подбор, подготовка к	выбирать	инвентаря и кухонной	стол производственный с
работе, проверка	оборудование,	посуды;	моечной ванной,
технологического	производственный	правила безопасного	стеллаж передвижной,
оборудования,	инвентарь, инструменты,	хранения чистящих,	моечная ванна
производственного	посуду в соответствии с	моющих и	двухсекционная.
инвентаря,	видом работ в зоне по	дезинфицирующих	Инвентарь, инструменты,
инструментов,	приготовлению горячих	средств, предназна-	кухонная посуда:
весоизмерительных	блюд, кулинарных	ченных для	функциональные
приборов	изделий, закусок;	последующего	емкости из нержавеющей
	подготавливать к	использования;	стали для хранения и
	работе, проверять	правила утилизации	транспортировки,
	технологическое	отходов	термобоксы
	оборудование,	виды, назначение	набор разделочных досок
	производственный	упаковочных	(деревянных с маркеровкой
	инвентарь, инструменты,	материалов, способы	«СО», «Гастрономия»,
	весоизмерительные	хранения пищевых	«Готовая продукция» или
	приборы в соответствии	продуктов;	из пластика с цветовой
	с инструкциями и	виды, назначение	маркеровкой для каждой
	регламентами,	оборудования, инвентаря	группы продуктов),
	стандартами чистоты;	посуды, используемых	подставка для
	соблюдать правила	для порционирования	разделочных досок,
	техники безопасности,	(комплектования)	термометр со щупом,
	пожарной безопасности,	готовых горячих блюд,	мерный стакан,
	охраны труда	кулинарных изделий,	венчик,
подготовка	выбирать,	закусок;	миски (нержавеющая
рабочего места для	подготавливать	способы и правила	сталь),
порционирования	материалы, посуду,	порционирования	сито, шенуа,
(комплектования),	контейнеры,	(комплектования),	лопатки (металлические,
упаковки на вынос	оборудование для	упаковки на вынос	силиконовые), половник,
готовых горячих	упаковки, хранения,	готовых горячих блюд,	пинцет, щипцы
блюд, кулинарных	подготовки к	кулинарных изделий,	кулинарные,
изделий, закусок	транспортированию	закусок;	набор ножей «поварская
	готовых горячих блюд,	условия, сроки,	тройка»,
	кулинарных изделий,	способы хранения	мусат для заточки ножей,
	закусок	горячих блюд,	корзины для
		кулинарных изделий,	органических и
		закусок	неорганических отходов
подготовка к	оценивать наличие,	ассортимент,	Набор кастрюль 5л, 3л,

2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, использованию проверять требования к качеству, обработанного органолептическим условия и сроки $0.6\pi, 0.2\pi;$ Набор сковород сырья, способом качество, хранения традиционных полуфабрикатов, безопасность видов овощей, грибов, диаметром 24см, 32см; пищевых продуктов, обработанного рыбы, нерыбного гриль сковорода, сырья, других расходных полуфабрикатов, водного сырья, расходные материалы: материалов пищевых продуктов, домашней птицы, дичи; стрейч пленка для правила оформления пряностей, приправ и пищевых продуктов других расходных заявок на склад; пакеты для вакуумного материалов; виды, назначение и аппарата, шпагат, осуществлять их правила эксплуатации контейнеры одноразовые выбор в соответствии с приборов для экспресс для пищевых продуктов, технологическими оценки качества и перчатки силиконовые требованиями; безопасности сырья и посуда для презентации: обеспечивать их материалов; тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), хранение в соответствии тарелки плоские диаметром с инструкциями и 24см, 32см, блюдо регламентами, стандартами чистоты; прямоугольное, соусники своевременно оформлять заявку на склад

Спецификация 2.2

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка	подбирать в	правила выбора	Зона горячего цеха:
основных	соответствии с	основных продуктов и	<u>Весоизмерительное</u>
продуктов и	технологическими	дополнительных	оборудование:
дополнительных	требованиями,	ингредиентов с учетом	весы настольные
ингредиентов	оценивать качество и	их сочетаемости,	электронные.
	безопасность основных	взаимозаменяемости;	Холодильное оборудование:
	продуктов и	критерии оценки	шкаф холодильный,
	дополнительных	качества основных	шкаф морозильный,
	ингредиентов;	продуктов и	шкаф интенсивной
	организовывать их	дополнительных	заморозки,
	хранение до момента	ингредиентов для	льдогениратор.
	использования;	бульонов, отваров;	<u>Механическое</u>
	выбирать,	виды, характеристика	оборудование:
	подготавливать	региональных видов	блендер (гомогенизатор)
	пряности, приправы,	сырья, продуктов;	(ручной с дополнительной
	специи;	нормы	насадкой для взбивания),
	взвешивать, измерять	взаимозаменяемости	мясорубка,
	продукты, входящие в	сырья и продуктов;	овощерезка,
	состав бульонов,		привод универсальный с
	отваров в соответствии		взбивания,
	с рецептурой;		<u>оборудование:</u>

	осуществлять		Плиты электрические или с
	взаимозаменяемость		индукционном нагревом, печь
	продуктов в		пароконвекционная,
	соответствии с		микроволновая печь.
	нормами закладки,		Оборудование для упаковки,
	особенностями заказа,		оценки качества и
	сезонностью;		безопасности пищевых
	использовать		продуктов:
	региональные		нитраттестер, машина для
	продукты для		вакуумной упаковки,
	приготовления		термоупаковщик
	бульонов, отваров		Оборудование для мытья
нанеоторновно	· · · · ·	классификация,	1
приготовление	выбирать, применять,	,	посуды:
бульонов, отваров	комбинировать методы	рецептуры, пищевая	машина посудомоечная.
	приготовления:	ценность, требования к	Вспомогательное
	- обжаривать кости	качеству, методы	оборудование:
	мелкого скота;	приготовления,	стол производственный с
	- подпекать овощи;	кулинарное назначение	моечной ванной,
	- замачивать сушеные	бульонов, отваров;	стеллаж передвижной,
	грибы;	температурный режим и	моечная ванна
	- доводить до кипения	правила приготовления	двухсекционная.
	и варить на	бульонов, отваров;	Инвентарь, инструменты,
	медленном огне	виды технологического	кухонная посуда:
	бульоны и отвары до	оборудования и	функциональные емкости
	готовности;	производственного	из нержавеющей стали для
	- удалять жир, снимать	инвентаря,	хранения и транспортировки,
	пену, процеживать с	используемые при	термобоксы,
	бульона;	приготовлении бульонов,	набор разделочных досок
	- использовать	отваров, правила их	(деревянных с маркеровкой
	для приготовления	безопасной	или из пластика с цветовой
	бульонов	эксплуатации;	маркеровкой для каждой
	концентраты	санитарно-	группы продуктов),
	промышленного	гигиенические	подставка для разделочных
	производства;	требования к процессам	досок, мерный стакан,
	- определять степень	приготовления, хранения	венчик,
	готовности бульонов и	и подачи кулинарной	миски (нержавеющая сталь),
	отваров и их вкусовые	продукции;	сито, шенуа,
	качества, доодить до	техника	половник,
	вкуса	порционирования,	пинцет, щипцы кулинарные,
хранение, отпуск	порционировать,	варианты оформления	набор ножей «поварская
бульонов, отваров	сервировать и	бульонов, отваров для	тройка»,
	оформлять бульоны и	подачи;	мусат для заточки ножей,
	отвары для подачи в	виды, назначение посуды	корзины для органических и
	виде блюда;	для подачи, термосов,	неорганических отходов
	выдерживать	контейнеров для отпуска	Набор кастрюль 5л, 3л, 2л,
	температуру подачи	на вынос методы	1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л,
	бульонов и отваров;	сервировки и подачи	0.2л;
	охлаждать и	бульонов, отваров;	Набор сковород диаметром
<u> </u>	•	•	

замораживать бульоны	температура подачи	24см, 32см;
и отвары с учетом	бульонов, отваров;	расходные материалы:
требований к	правила разогревания,	стрейч пленка для пищевых
безопасности пищевых	правила охлаждения,	продуктов
продуктов;	замораживания и	пакеты для вакуумного
хранить	хранения готовых	аппарата, контейнеры
свежеприготовленные,	бульонов, отваров;	одноразовые для пищевых
охлажденные и	требования к	продуктов, перчатки
замороженные	безопасности хранения	силиконовые
бульоны и отвары;	готовых бульонов,	посуда для презентации:
разогревать бульоны	отваров;	тарелки глубокие, тарелки
и отвары	правила маркирования	глубокие (шляпа), тарелки
	упакованных бульонов,	плоские диаметром 24см,
	отваров, правила	15см, бульонные чаши.
	заполнения этикеток	

Спецификация 2.3

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

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

разнообразного ассортимента, в том числе региональных

приготовления супов:
- пассеровать овощи,
томатные продукты и муку;

- готовить льезоны;
- закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
- соблюдать температурный и временной режим варки супов;
- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;
- определять степень готовности супов;
- доводить супы до вкуса,
 до определенной
 консистенции

требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления заправочных супов, суповпюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;

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

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

<u>Инвентарь,</u> <u>инструменты, кухонная</u> посуда:

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

миски (нержавеющая

сталь),

Хранение, отпуск супов

Проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход супов при порционировании; выдерживать температуру подачи супов; охлаждать и замораживать готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранитьсвежеприготовленн ые, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом

техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи супов; температура подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; правила разогревания супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила маркирования упакованных супов, правила заполнения этикеток

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

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка	подбирать в соответствии с	правила выбора основных	Зона горячего цеха:
основных	технологическими	продуктов и	<u>Весоизмерительное</u>
продуктов и	требованиями, оценка качества	дополнительных	оборудование:
дополнительных	и безопасности основных	ингредиентов с учетом их	весы настольные
ингредиентов	продуктов и дополнительных	сочетаемости,	электронные.
	ингредиентов;	взаимозаменяемости;	<u> Холодильное</u>
	организовывать их хранение в	критерии оценки качества	оборудование:
	процессе приготовления	основных продуктов и	шкаф холодильный,
	соусов;	дополнительных	шкаф морозильный,
	выбирать, подготавливать	ингредиентов для соусов;	шкаф интенсивной
	пряности, приправы, специи;	виды, характеристика	заморозки,
	взвешивать, измерять	региональных видов	охлаждаемый
	продукты, входящие в состав	сырья, продуктов;	прилавок-витрина,
	соусов в соответствии с	нормы	льдогениратор.
	рецептурой;	взаимозаменяемости	<u>Механическое</u>
	осуществлять	сырья и продуктов;	оборудование:
	взаимозаменяемость продуктов		блендер
	в соответствии с нормами		(гомогенизатор) (ручной
	закладки, особенностями		с дополнительной
	заказа, сезонностью;		насадкой для взбивания),
	использовать региональные		процессор кухонный,
	продукты для приготовления		овощерезка,привод
	соусов		универсальный с
ГОТОВИТЬ	пассеровать овощи, томатные	ассортимент отдельных	функцией протирания,
соусные	продукты, муку; подпекать	компонентов для соусов и	<u>Тепловое</u>
полуфабрикаты	овощи без жира; применять	соусных полуфабрикатов;	оборудование:
	различные методы разведения	методы приготовления	Плиты электрические
	мучной пассеровки; готовить	отдельных компонентов	или с индукционном
	льезоны; готовить	для соусов и соусных	нагревом, печь
	концентрированные бульоны;	полуфабрикатов;	пароконвекционная,
	готовить овощные и	органолептические	конвекционная печь,
	фруктовые пюре для соусной	способы определения	микроволновая печь.
	основы;	степени готовности и	Оборудование для
	охлаждать, замораживать,	качества отдельных	упаковки, оценки
	хранить отдельные	компонентов соусов и	качества и безопасности
	компоненты соусов;	соусных полуфабрикатов;	пищевых продуктов:
	размораживать, разогревать	ассортимент готовых	нитраттестер, машина
	соусные полуфабрикаты;	соусных полуфабрикатов	для вакуумной упаковки,
		и соусов промышленного	термоупаковщик
приготовление	закладывать продукты,	производства, их	Оборудование для
соусов	подготовленные соусные	назначение и	мытья посуды:
	полуфабрикаты в	использование	машина
	определенной	классификация,	посудомоечная.

последовательности с учетом продолжительности их варки; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим варки соусов; выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; определять степень готовности COVCOB; доводить соусы до вкуса;

рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции техника

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

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь),сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, соусник пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей

«поварская тройка»,

ножей, корзины для

органических и

0.8л, 0.6л, 0.2л;

мусат для заточки

неорганических отходов

2л, 1.5л, 1л; сотейники

диаметром 24см, 32см;

расходные материалы:

Набор сковород

Набор кастрюль 5л, 3л,

Хранение соусов, порционировани е соусов на раздаче

Проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход

техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы

соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи;охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранитьсвежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусы; разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами;

оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; правила разогревания соусов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов; правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток

стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники,

Спецификация 2.5

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка	подбирать в соответствии с	правила выбора основных	Зона горячего
основных	технологическими	продуктов и дополнительных	цеха:
продуктов и	требованиями, оценка	ингредиентов с учетом их	Весоизмерительное
дополнительных	качества и безопасности	сочетаемости,	оборудование:
ингредиентов	основных продуктов и	взаимозаменяемости;	весы настольные
	дополнительных	критерии оценки качества	электронные.
	ингредиентов;	основных продуктов и	<u> Холодильное</u>
	организовывать их хранение	дополнительных	оборудование:
	в процессе приготовления	ингредиентов для горячих	Шкаф холодильный,
	горячих блюд и гарниров;	блюд и гарниров из овощей,	шкаф
	выбирать, подготавливать	грибов, круп, бобовых,	морозильный,
	пряности, приправы,	макаронных изделий	шкаф интенсивной
	специи;	разнообразного ассортимента;	заморозки,
	взвешивать, измерять	виды, характеристика	охлаждаемый
	продукты, входящие в	региональных видов сырья,	прилавок-витрина,
	состав горячих блюд и	продуктов;	льдогениратор.
	гарниров в соответствии с	нормы взаимозаменяемости	<u>Механическое</u>
	рецептурой;	сырья и продуктов;	оборудование:
	осуществлять		блендер
	взаимозаменяемость		(гомогенизатор)
	продуктов в соответствии с		(ручной с
	нормами закладки,		дополнительной
	особенностями заказа,		насадкой для
	сезонностью;		взбивания), слайсер,
	использовать региональные		куттер или бликсер

приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов и грибов и гарниров из овощей и грибов и грибов и грибов с и гарниров из овощей и грибов, и гарниров из овощей и грибов с учетом типа интания, их вида и кулинарных свойств: - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - пригускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - фаршировать, тушить, запежать; - фаршировать, тушить, запежать; - готовить овощиные пюре; - фаршировать, тушить, запежать; - готовить овощиные пюре; - готовить овощиные пюре; - фаршировать, тушить, запежать; - готовить овощиные пюре; - коботовления приготовления блюд и грибов, органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приготовлении блюд из овощей и грибов, органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приготовления блюд из овощей и грибов, органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными из овощей и грибов, их сочетаемость с основными из овощей и грибов, их сочетаемость с основными		продукты для		(для тонкого
Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов даного ассортимента методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов (поерока приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов (пераврительно сответень и поской поверхности; — фаршировать, тупить, запекат; ; поредувлить начинки и грибов; готовить па поредовать готовности блюд и гарниров из овощей и грибов, предовремности операдврительно отваренные; — стотовить на пару; — припускать в воле, будьоне и собственном соку; — фаршировать, тупить, запекат; ; порить, тотовить овощей и грибов; поверхности; — фаршировать, тупить, запекат; ; порить, тотовить поредовать потовности блюд и гарниров из овощей и грибов, и предовремность с основными предовремность образование, производственный инвентарь, посуду, инструментов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструментов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии сособом приготовления и макаронных изделый, и макаронных изделый, имакаронных изделый, функциональные сучетом правила и харков и укул, бобовых умул, бобовых официональные сособом приготовления и макаронных изделый, функциональные сособом приготовления и макаронных изделый, функциональные сфункциональные сособом приготовления и макаронных изделый, функциональные сфункциональные сособом струменты право тей, предушенные и трибов, приготовления сособом приготовления и макарон		* *		· ·
приготовление выбирать, применять молоке; - готовить на пареце - жарить сырые и предварительно опосеби посробностей - стотовить на предварительно отподения блюд и гаринров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств овощей и грибов, оборадования, инвентаря инструментов; ассортимент, решептуры, темпісратура полачи блюд и гаринров из конестином соку, оправления блюд и гаринров из овощей и грибов, определять степень готовности определять степень готовности определять степень готовности блюд и гаринров из овощей и грибов, доводить до вкуса, нужной ковсистенции блюда и гаринров из овощей и грибов, доводить до вкуса, нужной ковсистенний блюда и гаринров из овощей и грибов, ипперациальное оборудование, произодетненный блюда и гаринров из овощей и грибов, ипперациальное оборудование, произодетненный блюда и гаринров из куса, нужной ковсистенный блюда и гаринров из куса, нужной ковсистенный блюда и гаринров из куса, блюды и таринров из куса, блюды и таринров из куса, блюды и таринров из комбинировать различные и таринров из куса, блюды и таринров из		1 -		
макаронных изделий разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные оборудовать до учетом типа питания, их выда и грибов учетом типа питания, их выда и грибов учетом типа питания, их выда и грибов учетом типа питания, их вида и грибов даннировать с замачивать сущеные; обрудовать, применять в воде изи в молоке; отовить на пару, припускать в воде, бульоне и собственном соку; отредварительно отваренные, готовить на придусский в приготовления и предварительно отваренные, готовить на парков и горентее грибов, определения блюд и гарииров из овощей и грибов; определения блюд и гарииров пода и гарииров из овощей и грибов, доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарииров подобрудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления с опособом приготовления с опособом приготовления к макаронных из грибов; определения блюд и гарииров пособом приготовления с соответствии с со сособом приготовления с составностей, производственный с моечная ванна дизк выбирать, применять комбинировать различные с опособом приготовления с опособом приготовления к каруп, бобовых, макаронных и гарииров из гарииров из круп, бобовых макаронных и гарииров из гарииров из круп, бобовых макаронных и гарииров из гаринров из круп, бобовых макаронных и гаринров из гаринров из круп, бобовых макаронных и гаринров из гаринаров и гаринров из круп, бобовых макаронных из гаринаров из круп, бобовых макаронных из выбора с учетом с смосети из смосети из смосети из смосети из смосети из круп, бобовых макаронных из выбора с учетом с смосети из смосети из смосети из круп, бобовых макаронных из круп, бобовых разделий, правила к выборат с таринаров из круп, бобовова с учетом с смосети из смосети из круп, бобовам с макар				= -
приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - замачивать сущелые; - блашивровать; - замачивать сущелые; - блашивровать; - припускать в воде, бульопе и перавритьельно отваренные; - жарить сирые и предварительно отваренные; - жарить сирые и плоской поверхности; - фаршировать, тупиять, запекать; - тотовить начинки из грибов; определять степень готовпости блюд и гарниров из овощей и грибов; определять степень готовпости блюд и гарниров из овощей и грибов; - привовати, запекать; - тотовить начинки из грибов; определять степень готовпости блюд и гарниров из овощей и грибов; определять степень готовпости блюд и гарниров из овощей и грибов; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тупиять, запекать; - тотовить начинки из грибов; определять степень готовпости блюд и гарниров из овощей и грибов; определять свойств овощей и грибов; определять степень готовпости блюд и гарниров из овощей и грибов; определять степень готовности; - соственный инвентарь, посуду, инструменть в соотвествии с состемменть с сособом приготовления комбинировать различные с слесобы приготовления комбинировать различные с пособы приготовления комбинировать различные с пособы приготовления комбинировать различные с подо и тарниров из круп, обобовых макаронных макаронных макаронных блюд и тарниров из круп, обобовых макаронных макаронных макаронных макаронных выборае с четом интриветы, блюды и тарниров из круп, обобовых макаронных макаронных выборае с четом с макаронных выборае с четом с состаемость основными предуктами; терморизменный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двужной, моечная ванна двужной, моечная передвижной, моечная ванна двужной и инферементы с моеть с моет				
приготовление выбирать, применять комбинировать различные солюд и гарниров из овошей и грибов с учетом типа питания, их вида и и грибов с учетом типа питания, их вида и и грибов с учетом типа питания, их вида и и грибов с учетом типа питания, их вида и и грибов с учетом типа питания, их вида и и грибов с учетом типа питания, их вида и и грибов с учетом типа питания, их вида и и грибов с учетом типа питания, их вида и и грибов с учетом типа питания, их вида и и грибов с учетом типа питания, их вида и и грибов с учетом типа питания, их вида и и грибов с учетом типа питания, их вида и и грибов с учетом типа питания, их мида и и грибов с учетом типа питания, их мида и и грибов с учетом типа питания, их мида и и грибов с учетом типа питания, их мида и и грибов с учетом типа питания, их мида и грибов с учетом собственный из грибов, определять сырвые и собственный из грибов, определять телень готовить начинки из грибов, определять степень готовисти блюд и гарниров из овощей и грибов, определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов, определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов, определять оборудовапие, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления собоб приготовления к матаринь их маран на комбинировать различные со способом приготовления собоб приготов		_		
приготовление блюд и гарииров из овощей и грибов блюд и гарииров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и питания их видов, правила к выбора с учетом типа питания, питания, их вида и питания их видов, правила к выбора с учетом типа питания, питания видов, правила к выбора с оборудование и питания, их вида и питания, их видова сойствовощей и прибов, паримонтан питания, их выбора с учетом и питания, их видова с учетом и паримон из авописй и питания, их вида и питания, их вида и питания, их вида и питания, их выбора с учетом инпритуктиютном паркомевекционная, консектву, оборудование: толь и питструментов, и питерументы в соответствии осоновного сырья и дополительных продуктами; продистения блюд и предежентовности; притов из обобе, и терниров из		1 -		•
блюд и гарпиров из овощей и грибов ризготовления способы приготовления блюд и гарпиров из овощей и грибов; производственный инвентарь, посуду, инструментов и гарпиров из круп, бобовых способы приготовления способы приготовления способы приготовления способы производственный инвентарь, посуду, инструменты соспособы приготовления способы приготовления способы приготовления способы приготовления способы производственный инвентарь, посуду, инструменты соспособы приготовления способы	приготовление	*	метолы приготовления блюл	=
овощей и грибов блюд и гарииров из овощей и грибов с учетом типа питапия, их выбора с учетом типаризовать печь, оборудования печь, оборудование перь соторовней и грибов, ит приготовления блюд и гарииров из овощей и грибов, выбирать оборудование, производственный ипвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, инструменты в соответствии со способом приготовления, инструменты в соответствии со способом приготовления, инструменты в соответствии и приготовления блюд и гарииров из круп, бобовых кумпы блюд и парвиров их круп, бобовых кумпы блюд и правила их выбора с учетом типа питапия, их выбора с учетом типа питапия, их выбора с учетом типарилать на правила и прибов, и приготовления блюд и гарииров их вкруп, бобовых кумпы приготовления блюд и гарииров их вкруп, бобовых кумпы приготовления блюд и гарииров их вкруп, бобовых ку	-	_ · · ·	•	<u> </u>
блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и питания, их вида и кулинарных свойств овощей и грибов, кулинарных свойств оборудования, инвентаря и нагревом, печь нагровом, печь нагревом, печь нагревом, печь нагровом, печь нагрымом печь нагрымом из ковсептуры, обовутования, пределять нагричение, продреденные, сочетамент праности, ассортимент пряностей, ассортимент			• •	± •
и грибов с учетом типа питания, их вида и кулипарпых свойств овощей и грибов; замачивать сущеные; обаниировать; варить в воде или в молоке; - тотовить на пару; - припускать в воде, бульопе и собственном осоку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - фарпировать, тупить, запекать; - готовить на пари; - фарпировать, тупить, запекать; - готовить на пере; - тотовить на пере; - тотовить на пари проской поверхности; - фарпировать, тупить, запекать; - готовить на пере; - тотовить на пере; - тотовить на приров из овощей и грибов, их грибов; определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; доводить до вкуса, нужной копсистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; неструменты в соответствии со способом приготовления; неструменты в соответствии со способом приготовления; приготовления блюд и гарниров из комбинировать различные курл, бобовых, макаронных облод и гарниров из комбинировать различные блюд и гарниров из комбинировать качеству, температура подачи блюд и гарниров из куль, по овощей и грибов; определенный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; и гарниров из курл, бобовых, макаронных облодь и гарниров из курл, правила их выбора с учетом и гередвижной, мосчпая вашпа двухсскиющияя. Инвентарь, и и макаронных изделий, и равила их выбора с учетом негоды приготовления блюд и и гарниров из курл, бобовых, макаронных изделий, правила их выбора с учетом смости из мужерн, бобовых, макаронных изделий, правила их выбора с учетом смости из мужерн, бобовых, макаронных изделий, правила их выбора с учетом смости из мужерн, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом смости из мужерн, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом смости из мужерн.	овощей и гриоов	_	• • •	
питания, их вида и кулинарных свойств:		_ · ·		=
кулипарпых свойств:			=	•
- замачивать сушеные;			• '	•
бланпировать; варить в воде или в молоке; ассортимент, рецептуры, саломандра, фритгоринца, тербования к качеству, тербование порежности; термов из овощей и грибов; определять степень готовить начинки из грибов; определять степень готовности блюд и гарпиров из овощей и грибов; определять степень готовности блюд и гарпиров из овощей и грибов; определять степень готовности блюд и гарпиров из овощей и грибов; определять степень готовности блюд и гарпиров из овощей и грибов; определять степень готовности блюд и гарпиров из овощей и грибов; определять степень готовности блюд и гарпиров из овощей и грибов; определять степень готовности блюд и гарпиров из овощей и грибов; определять степень готовности блюд и гарпиров из овощей и грибов; определять степень готовности блюд и гарпиров из овощей и грибов; определять степень готовности блюд и гарпиров из комбинировать в борудование; стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная вашна двухсекционная. Инвентарь, посуды; опродование готовности облюди и гарниров из кури, бобовых, макаронных изделий, и макаронных изделий, омости из функциональные смкости из		•	•	•
- варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульопь и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные шоре; - готовить вачинки из грибов; определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; выбирать оборудование, производственный консистенции блюда и гарниров из круп, бобовых, макаронных макаронных макаронных макаронных макаронных макаронных олособы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных макаронных млаго и гарниров из круп, бобовых, макаронных макаронных олособы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных макаронных макаронных млаго и гарниров из круп, бобовых, макаронных макаронных млаго и гарниров из круп, бобовых, макаронных макаронных млаго и гарниров из круп, бобовых, макаронных млаго млаго и гарниров из круп, бобовых макаронных млаго			· ·	· ·
молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фарцировать, тупить, запскать; - готовить вачинки из грибов; определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; определять степень готовности блюд и гарниры из овощей и грибов; доводить до вкуса, нужной консистепции блюда и гарниры из овощей и грибов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со сисобом приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных макаронных макаронных отоовы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных макаронных изделий, макаронных изделий, правила их выбора с учетом интерифов из круп, бобовых, макаронных изделий, правила их выбора с учетом интериторы, трецептуры, температура подачи блюд и гарниров из овощей и гарниров из круп, бобовых температура подачи блюд и гарниров из присотовления приготовление облюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий, правила их выбора с учетом облюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий, правила их выбора с учетом облюд и гарниров из круп, бобовых митременты в смоте и и гарниров из круп, бобовых мухициональные		1 ,		
- готовить на пару;		_		•
- припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; определять степень готовности бинод и гарниров из овощей и грибов, и гарниров из овощей и грибов; оборудование для мытья посуды: приготовление выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; круп, бобовых, макаронных облюд и гарниров из круп, бобовьх, макаронных изделий, функциональные емкости из				=
и собственном соку;		_ · ·	•	
- жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запскать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со с способом приготовлении с ториготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных отвареные блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных отваренный ипредвелния готовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных облюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных отваренный предварительно определения готовления в соответствии с приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных облюд и гарниров из круп, бобовых определения готовности; ассортимент пряностей, ассортимент припотовнения грибов, их сообаенний приготовнения приготовнения приготовления испорация инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из			· ••	*
предварительно отваренные;		_	= = =	
- жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниров из овощей и грибов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; макаронных облюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных облюд и гарниров из круп, бобовых и папечение блюд и гарниров из круп, бобовых и гарниров из круп, бобовых и гарниров из круп, бобовых и правила их выбора с учетом производственые облюд и гарниров из круп, бобовых облод и гарниров из круп, правила их выбора с учетом производственые облюд и гарниров из круп, правила их выбора с учетом овоскоп, нитраттестер, машина приготовление осотрожения производственный инграментарь из круп, бобовых ображения приготовления опод и гарниров из круп, бобовых облод и гарниров из круп облод и			<u>*</u>	упаковки, оценки
плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; определять степень готовности блюд и гарпиров из овощей и грибов; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарпиры из овощей и грибов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных приготовление блюд и гарниров из круп, макаронных плоизводственныя блюд и гарниров из круп, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для машина посудомоечная ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей посудомоечная. Оборудование: стол производственный смоечной ванной,стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, комбинировать различные комбинировать различные блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, правила их выбора с учетом			•	
фаршировать, тушить, запекать; овошей и грибов, их сочетаемость с основными грибов; определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; приготовление блюд и гарниров из окруп, бобовых, макаронных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных болод и гарниров из круп, бобовых, макаронных болод и гарниров из круп, бобовых, макаронных оловечетом и гарниров из круп, бобовых и гарниров из круп, бобовьх и гарниров из круп, бобовых и гарниров из круп, бобовьх и соссон приготовления блюд и гарниров из круп, бобовьх и соссон приготовления блюд и гарниров из круп, бобовьх и соссон приготовления блюд и гарниров из круп, бобовьх и соссон приготовления блюд и гарниров из круп, бобовьх и макаронных изделий, правила их выбора с учетом нитраттестер, машина для вакумной упаковки, и тарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, и точетаемость с основными; термоупаковцик Осоновного соновными; продуктами; нетрмоупаковцик Осоновногь сосновными; продуктами; нетрмоупаковцик Осоновногь сосновными; продуктами; нетрмоупаковцик Осоновногь сосновными; нетрмоупаковцик дакуумной упаковки, и термора из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом обнажение трибора и соновными; продуктами; нетрмоупаковцик дакуумной упаковки, посоновным продуктами; нетрмоупаковцик осоновность сосновными; продуктами; нетрмоупаковцик осоновность сосновными; продуктами; посудомочная дакуумной упаковки, посоновного соновного соно			ассортимент пряностей,	<u>безопасности</u>
запекать;		плоской поверхности;		пищевых продуктов:
- готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; выбирать оборудование, производственный интерументы в соответствии со способом приготовления блюд и гарниров из комбинировать различные блюд и гарниров из комбинировать различные колод и гарниров из комбинировать различные комбоных макаронных сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей Вспомогательное оборудование; производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, машина лосуды: машина лосудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной,стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, и гарниров из круп, бобовых кухонная посуда: кухонная посуда: функциональные емкости из		- фаршировать, тушить,	приготовлении блюд из	овоскоп,
- готовить начинки из грибов; определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных из делий, правила их выбора с учетом и комсинальные емкости из		запекать;	овощей и грибов, их	нитраттестер,
грибов; определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и гарииров из овощей и гарииров из оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных блюд и гарниров из круп, блос и и гарниров из круп, блос и и зарниров из круп, блос и и и зарниров из круп, блос и и зарниров из круп, блос и и и и и и и и и и и и и и и и и и и		- готовить овощные пюре;	сочетаемость с основными	машина для
определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; выбирать оборудование, производственный инструменты в соответствии со способом приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных основного сырья и дополнительных мытья посуды: машина посудомоечная. Вепомогательное оборудомоечная. Вепомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечной моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, комбинировать различные и гарниров из круп, бобовых, способы приготовления и макаронных изделий, функциональные емкости из		- готовить начинки из	продуктами;	вакуумной упаковки,
готовности блюд и гарниров из овощей и гарниров из овощей и грибов; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, кухонная посуда: функциональные емкости из		грибов;	нормы взаимозаменяемости	термоупаковщик
гарниров из овощей и грибов; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; выбирать оборудование, производственный инентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, кухонная посуда: круп, бобовых, макаронных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных блюд и гарниров из круп, бобовых, блюд и гарниров из круп, бобовых бруп блюд и какаронных изделий, бункциональные блюсти из		определять степень	основного сырья и	Оборудование для
грибов; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, способы приготовления макаронных блюд и гарниров из круп, блюд и гарниров из круп и		готовности блюд и	дополнительных	мытья посуды:
доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; выбирать оборудование, производственный производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; игарниров из круп, бобовых, способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, блюд и гарниров из круп, правила их выбора с учетом		гарниров из овощей и	ингредиентов с учетом	машина
консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; ингарниров из комбинировать различные блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных блюд и гарниров из круп, бобов приготовления блюд и гарниров из круп, бобов приготов из круп, бобов приготов из круп, бобов из функциональные емкости из		грибов;	сезонности, региональных	посудомоечная.
гарниры из овощей и грибов; выбирать оборудование, производственный с ванной, стеллаж передвижной, инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; игарниров из комбинировать различные блюд и гарниров из круп, бобовых, способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, блюд и гарниров из круп, бобовых и какаронных и макаронных изделий, функциональные емкости из		доводить до вкуса, нужной	особенностей	<u>Вспомогательное</u>
грибов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных блюд и гарниров из круп, болод и сарниров из		консистенции блюда и		оборудование: стол
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; игарниров из круп, бобовых, круп, бобовых, макаронных блюд и гарниров из круп, блюд и гарниров из круп и макаронных изделий, блюд и гарниров из круп и макаронных изделий и макаронных и ма		гарниры из овощей и		производственный с
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, круп, бобовых, способы приготовления блюд и гарниров из круп, блюд и гарниров из круп и макаронных изделий, блюд и гарниров из круп и макаронных изделий и макаронных и макаронных изделий и макаронных		грибов;		моечной
производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; игарниров из круп, бобовых, круп, бобовых, макаронных блюд и гарниров из круп, правила их выбора с учетом емкости из		• ·		ванной,стеллаж
инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; приготовление выбирать, применять комбинировать различные круп, бобовых, круп, бобовых, макаронных блюд и гарниров из круп, блюд и гарниров из круп		1 1		· ·
инструменты в соответствии со способом приготовления; приготовление выбирать, применять методы приготовления блюд и гарниров из комбинировать различные круп, бобовых, способы приготовления и каронных изделий, макаронных блюд и гарниров из круп, бобов с учетом блюд и гарниров из круп, бобов с учетом блюд и гарниров из круп, бобов с учетом				•
со способом приготовления; Инвентарь, приготовления выбирать, применять методы приготовления блюд и гарниров из комбинировать различные круп, бобовых, способы приготовления и макаронных изделий, функциональные макаронных блюд и гарниров из круп, правила их выбора с учетом емкости из				
приготовление выбирать, применять методы приготовления блюд инструменты, комбинировать различные круп, бобовых, способы приготовления имакаронных изделий, макаронных изделий, правила их выбора с учетом инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из				-
блюд и гарниров из комбинировать различные круп, бобовых, способы приготовления макаронных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, функциональные правила их выбора с учетом емкости из	приготовление	•	методы приготовления блюд	_
круп, бобовых, способы приготовления и макаронных изделий, функциональные правила их выбора с учетом емкости из	-		-	
макаронных блюд и гарниров из круп, правила их выбора с учетом емкости из	1 - 1			
	1	_	•	
10000000 I makapolilibix I mila ilitatilin, kyliniapilbix	_		1 1	
	шодонии	оссовых и минироппым	, njemiupiini	-г

изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:

- замачивать в воде;
- бланшировать;
- варить в воде или в молоке;
- готовить на пару;
- припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;
- жарить предварительно отваренные;
- готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;
- готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;
- выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;
- готовить пюре из бобовых; определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; 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, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;

свойств основного сырья и продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных

особенностей

для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка»,мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5π , 3π , 2π , 1.5π , 1π ;

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

Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для

Хранение, отпуск блюд и гарниров из

Проверять качество готовых из овощей, грибов, круп,

техника порционирования, варианты оформления блюд и

овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; 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; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранитьсвежеприготовленн ые, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров 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; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток

пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники.

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

ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного

ассортимент и цены на горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента на день

	T	
отпуске продукции	ассортимента;	принятия платежей;
с прилавка/раздачи	пользоваться контрольно-	правила торговли;
	кассовыми машинами при	виды оплаты по платежам;
	оформлении платежей;	виды и характеристика
	принимать оплату	контрольно-кассовых машин;
	наличными деньгами;	виды и правила
	принимать и оформлять;	осуществления кассовых
	безналичные платежи;	операций; правила и порядок
	составлять отчет по	расчета потребителей при
	платежам;	оплате наличными деньгами,
	поддерживать визуальный	при безналичной форме
	контакт с потребителем;	оплаты; правила поведения,
	владеть профессиональной	степень ответственности за
	терминологией;	правильность расчетов с
	консультировать	потребителями;
	потребителей, оказывать им	правила общения с
	помощь в выборе горячих	потребителями;
	блюд и гарниров из овощей,	базовый словарный запас на
	грибов, круп, бобовых,	иностранном языке;
	макаронных изделий;	техника общения,
	разрешать проблемы в	ориентированная на
	рамках своей компетенции	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	подбирать в соответствии с	правила выбора	Зона горячего цеха:
основных продуктов	технологическими	основных продуктов и	<u>Весоизмерительное</u>
и дополнительных	требованиями, оценка	дополнительных	оборудование:
ингредиентов	качества и безопасности	ингредиентов с учетом	весы настольные
	основных продуктов и	их сочетаемости,	электронные.
	дополнительных	взаимозаменяемости;	<u> Холодильное</u>
	ингредиентов;	критерии оценки	оборудование:
	организовывать их хранение в	качества основных	шкаф холодильный,
	процессе приготовления	продуктов и	шкаф морозильный,
	горячих блюд, кулинарных	дополнительных	шкаф интенсивной
	изделий, закусок из яиц,	ингредиентов для	заморозки,
	творога, сыра, муки с	горячих блюд,	охлаждаемый
	соблюдением требований по	кулинарных изделий из	прилавок-витрина,
	безопасности продукции,	яиц, творога, сыра, муки	льдогениратор.
	товарного соседства;	разнообразного	<u>Механическое</u>
	выбирать, подготавливать	ассортимента;	оборудование:
	пряности, приправы, специи;	виды, характеристика	блендер
	взвешивать, измерять	региональных видов	(гомогенизатор)
	продукты, входящие в состав	сырья, продуктов;	(ручной с
	горячих блюд, кулинарных	нормы	дополнительной
	изделий и закусок из яиц,	взаимозаменяемости	насадкой для

	творога, сыра, муки в	сырья и продуктов;	взбивания),
	соответствии с рецептурой;		слайсер,
	осуществлять		куттер или бликсер
	взаимозаменяемость		(для тонкого
	продуктов в соответствии с		измельчения
	нормами закладки,		продуктов),
	особенностями заказа,		процессор кухонный,
	сезонностью;		привод
	использовать региональные		универсальный,
	продукты для приготовления		планетарный миксер.
	горячих блюд, кулинарных		<u>Тепловое</u>
	изделий и закусок из яиц,		оборудование:
	творога, сыра, муки		Плиты электрические
	разнообразного ассортимента		или с индукционном
приготовление	выбирать, применять	методы приготовления	нагревом, печь
горячих блюд,	комбинировать различные	блюд из яиц, правила их	пароконвекционная,
кулинарных изделий	способы приготовления	выбора с учетом типа	конвекционная печь,
и закусок из яиц,	горячих блюд из яиц с учетом	питания, кулинарных	растечный шкаф,
Jung von 115 mill,	типа питания, вида основного	свойств основного	блинница
	сырья, его кулинарных	продукта;	электрическая, гриль
	свойств:	виды, назначение и	электрический,
	- варить яйца в скорлупе (до	правила безопасной	саломандра,
	различной степени	эксплуатации	фритюрница,
	готовности) и без;	оборудования,	микроволновая печь.
	- готовить на пару;	инвентаря	Оборудование для
	- жарить основным способом	инструментов;	упаковки, оценки
	и с добавлением других	ассортимент,	качества и
	ингредиентов;	рецептуры, требования к	безопасности пищевых
	- жарить на плоской	качеству, температура	продуктов:
	поверхности;	подачи блюд из яиц;	овоскоп,
	- жарить	органолептические	нитраттестер, машина
	- фаршировать, запекать;	способы определения	для вакуумной
	определять степень	готовности;	упаковки,
	готовности блюд из яиц;		термоупаковщик
		нормы, правила	Оборудование для
	доводить до вкуса;	взаимозаменяемости	
	выбирать оборудование,	свежих яиц и яичного	мытья посуды:
	производственный инвентарь,	порошка	машина
	посуду, инструменты в		посудомоечная.
	соответствии со способом		Вспомогательное
WANTOWS TO THE TOTAL TOT	приготовления;		оборудование:
приготовление	выбирать, применять	методы приготовления	СТОЛ
горячих блюд,	комбинировать различные	блюд, кулинарных	производственный с
кулинарных изделий	способы приготовления	изделий, закусок из	моечной ванной,
и закусок из	горячих блюд из творога с	творога, сыра, правила	стеллаж
творога, сыра	учетом типа питания, вида	их выбора с учетом типа	передвижной,
	основного сырья, его	питания, кулинарных	моечная ванна
	кулинарных свойств:	свойств основного	двухсекционная.
	- протирать и отпрессовывать	продукта;	Инвентарь,
		1	1

творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить на плоской поверхности; - жарить, запекать на гриле; определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов

инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, соусник пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для

приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из муки

выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд. кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:

- замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);
- формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);
- охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;
- подготавливать продукты для пиццы;
- раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;
 жарить на сковороде, на
- плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;

методы приготовления блюд, кулинарных изделий из муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий из муки; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы:

Набор кастрюль 5л,

сотейники 0.8л, 0.6л,

органических и

неорганических

3л, 2л, 1.5л, 1л;

отходов

 0.2π ;

стрейч пленка для

- выпекать, варить в воде и на пищевых продуктов пару изделия из теста; пакеты для вакуумного аппарата, - жарить в большом количестве жира; шпагат, контейнеры - жарить после одноразовые для предварительного пищевых продуктов, отваривания изделий из теста; перчатки силиконовые - разогревать в СВЧ готовые посуда для мучные изделия; презентации: определять степень тарелки глубокие, готовности блюд, тарелки глубокие кулинарных изделий из муки; (шляпа), тарелки доводить до вкуса; плоские диаметром 24см, 32см, блюдо выбирать оборудование, производственный инвентарь, прямоугольное, соусники. посуду, инструменты в соответствии со способом Зона оплаты готовой приготовления; продукции: Хранение, отпуск Проверять качество готовых Программное техника обеспечение R-Keeper, блюд, кулинарных блюд, кулинарных изделий, порционирования, кассовый аппарат, изделий, закусок из закусок перед отпуском, варианты оформления яиц, творога, сыра, терминал безналичной упаковкой на вынос; блюд, кулинарных муки порционировать, сервировать изделий, закусок из яиц, оплаты разнообразного и оформлять блюда, творога, сыра, муки ассортимента кулинарные изделия, закуски разнообразного для подачи с учетом ассортимента для рационального использования подачи; ресурсов, соблюдением виды, назначение требований по безопасности посуды для подачи, готовой продукции; термосов, контейнеров соблюдать выход при для отпуска на вынос порционировании; блюд, кулинарных выдерживать температуру изделий, закусок из яиц, подачи горячих блюд, творога, сыра, муки кулинарных изделий, закусок разнообразного из яиц, творога, сыра, муки; ассортимента, в том охлаждать и замораживать числе региональных; готовые горячие блюда и методы сервировки и полуфабрикаты из теста с подачи, температура учетом требований к подачи блюд, безопасности пищевых кулинарных изделий, продуктов; закусок из яиц, творога, хранитьсвежеприготовленные, сыра, муки охлажденные и замороженные разнообразного блюда, кулинарные изделия, ассортимента; полуфабрикаты для них с правила разогревания, учетом требований по правила охлаждения,

замораживания и

безопасности готовой

продукции; разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования хранения готовых блюд , кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток

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

рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции

ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность

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

Спецификация 2.7

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка	подбирать в соответствии с	правила выбора основных	Зона горячего
основных	технологическими	продуктов и дополнительных	цеха:
продуктов и	требованиями, оценивать	ингредиентов с учетом их	<u>Весоизмерительно</u>
дополнительны	качество и безопасность рыбы,	сочетаемости,	е оборудование:
х ингредиентов	нерыбного водного сырья и	взаимозаменяемости;	весы настольные
	дополнительных ингредиентов к	критерии оценки качества	электронные.
	ним;	основных продуктов и	<u> Холодильное</u>
	организовывать их хранение в	дополнительных	оборудование:
	процессе приготовления горячих	ингредиентов для горячих	шкаф
	блюд, кулинарных изделий,	блюд кулинарных изделий,	холодильный,
	закусок из рыбы, нерыбного	закусок из рыбы, нерыбного	шкаф
	водного сырья;	водного сырья	морозильный,
	выбирать, подготавливать	разнообразного ассортимента;	шкаф интенсивной

пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выбирать, применять

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

охлаждаемый прилавок-витрина, льдогениратор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный, планетарный миксер. Тепловое

заморозки,

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:

- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;
- готовить на пару;
- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;
- жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;
- жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;
- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;
- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;
- бланшировать и отваривать

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; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных

Тепловое оборудование:
Плиты электрические или с индукционном нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь.
Оборудование для упаковки, оценки

качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды:

машина

мясо крабов; припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;

особенностей

Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; 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; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранитьсвежеприготовленные, охлажденные и замороженные

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

моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для

посудомоечная.

оборудование:

стол

Вспомогательное

производственный с

требования к безопасности блюда, кулинарные изделия, органических и закуски из рыбы, нерыбного хранения готовых горячих неорганических водного сырья; блюд, кулинарных изделий, отходов разогревать блюда, кулинарные закусок из рыбы, нерыбного Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; изделия, закуски из рыбы, водного сырья сотейники 0.8л, 0.6л, нерыбного водного сырья с разнообразного ассортимента; учетом требований к правила маркирования $0.2\pi;$ безопасности готовой Набор сковород упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок диаметром 24см, продукции; выбирать контейнеры, из рыбы, нерыбного водного 32см; гриль эстетично упаковывать на сырья, правила заполнения сковорода, вынос, для транспортирования этикеток расходные ведение рассчитывать стоимость, ассортимент и цены на материалы: расчетов вести учет реализованных горячие блюда, кулинарные стрейч пленка для горячих блюд, кулинарных изделия, закуски из рыбы, потребителями пищевых продуктов изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья при отпуске пакеты для продукции нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента вакуумного на вынос; аппарата, шпагат, разнообразного ассортимента; на день принятия платежей; взаимодействи пользоваться контрольноправила торговли; контейнеры одноразовые для кассовыми машинами при виды оплаты по платежам; потребителями оформлении платежей; виды и характеристика пищевых продуктов, при отпуске принимать оплату наличными контрольно-кассовых машин; перчатки продукции деньгами; виды и правила силиконовые принимать и оформлять; прилавка/разда осуществления кассовых посуда для презентации: чи безналичные платежи; операций; правила и порядок расчета тарелки глубокие, составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный тарелки глубокие потребителей при оплате (шляпа), тарелки контакт с потребителем; наличными деньгами, при плоские диаметром владеть профессиональной безналичной форме оплаты; 24см, 32см, блюда терминологией; правила поведения, степень консультировать потребителей, прямоугольные, ответственности за оказывать им помощь в выборе правильность расчетов с соусники. потребителями; горячих блюд, кулинарных Зона оплаты изделий, закусок из рыбы, правила общения с готовой продукции: Программное нерыбного водного сырья; потребителями; обеспечение Rразрешать проблемы в рамках базовый словарный запас на Keeper, кассовый своей компетенции иностранном языке; аппарат, терминал техника общения, безналичной оплаты ориентированная на потребителя

Спецификация 2.8

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка	подбирать в соответствии с	правила выбора основных	Зона горячего
основных	технологическими	продуктов и дополнительных	цеха:
продуктов и	требованиями, оценивать	ингредиентов с учетом их	<u>Весоизмерительно</u>

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

сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогениратор. <u>Механическое</u> оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный. Тепловое

е оборудование:

электронные.

Холодильное

весы настольные

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

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

- припускать мясо, мясные

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; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,

кухонный, привод универсальный. Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукционном нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь. Оборудование для

упаковки, оценки

качества и

безопасности

продукты, птицу порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; -жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; определять степень готовности горячих блюд,

кулинарных изделий из мяса,

мясных продуктов, домашней

производственный инвентарь,

птицы, дичи, кролика;

выбирать оборудование,

доводить до вкуса;

дичи, кролика; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей

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

посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Хранение, отпуск Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, изделий, закусок мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика порционировать, сервировать для подачи; половник, половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей кулинарных изделий, закусок из мяса, кулинарных «поварская тройка», мусат для заточки ножей, кулинарных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика порционировать, сервировать для подачи; неорганических и
Приготовления Хранение, отпуск Проверять качество готовых горячих блюд, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней изделий, закусок из мяса, мясных птицы, дичи, кролика перед мясных продуктов, домашней ножей, продуктов, отпуском, упаковкой на домашней птицы, дичи, кролика порционировать, сервировать для подачи; порционировать, сервировать изделий, закусок из мяса, мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических и неорганических и
Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных кулинарных кулинарных изделий, закусок из мяса, из мяса, из мяса, мясных продуктов, домашней продуктов, отпуском, упаковкой на домашней птицы, дичи, кролика порционировать, сервировать техника порционирования, кулинарные, набор ножей набор ножей порционирования, изделий, закусок из мяса, кулинарных порячих блюд, кулинарных порячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мусат для заточки мясных продуктов, домашней ножей, корзины для разнообразного ассортимента органических и неорганических
горячих блюд, горячих блюд, кулинарных кулинарных изделий, закусок из мяса, изделий, закусок из мяса, из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика порционировать, сервировать порционировать порцион
кулинарных изделий, закусок из мяса, изделий, закусок из мяса, изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед помашней птицы, дичи, кролика порционировать, сервировать порционировать порциони
изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней изделий, закусок из мяса, мусат для заточки из мяса, мясных птицы, дичи, кролика перед продуктов, отпуском, упаковкой на домашней птицы, дичи, кролика порционировать, сервировать для подачи; мясных продуктов, домашней ножей, корзины для органических и неорганических и
из мяса, мясных птицы, дичи, кролика перед продуктов, домашней птицы, дичи, кролика порционировать, сервировать птицы, дичи, кролика порционировать, сервировать порционировать пор
продуктов, отпуском, упаковкой на птицы, дичи, кролика корзины для домашней птицы, дичи, кролика вынос; разнообразного ассортимента для подачи; неорганических и
домашней птицы, дичи, кролика порционировать, сервировать для подачи; разнообразного ассортимента порционировать, сервировать для подачи; порционировать неорганических
дичи, кролика порционировать, сервировать для подачи; неорганических
разнообразного и оформлять горячие блюда, виды, назначение посуды для отходов
ассортимента кулинарные изделия, закуски подачи, термосов, Набор кастрюль
из мяса, мясных продуктов, контейнеров для отпуска на 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л;
домашней птицы, дичи, вынос горячих блюд, сотейники 0.8л, 0.6л,
кролика для подачи с учетом кулинарных изделий, закусок 0.2л;
рационального из мяса, мясных продуктов, Набор сковород
использования ресурсов, домашней птицы, дичи, диаметром 24см,
соблюдением требований по кролика разнообразного 32см; гриль
безопасности готовой ассортимента, в том числе сковорода,
продукции; региональных; расходные
соблюдать выход при методы сервировки и подачи, материалы:
порционировании; температура подачи горячих стрейч пленка для
выдерживать температуру блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов
подачи горячих блюд, закусок из мяса, мясных пакеты для
кулинарных изделий, закусок продуктов, домашней птицы, вакуумного
из мяса, мясных продуктов, дичи, кролика разнообразного аппарата, шпагат,
домашней птицы, дичи, ассортимента; контейнеры
кролика; правила разогревания, одноразовые для
охлаждать и замораживать правила охлаждения, пищевых продуктов,
готовые горячие блюда, замораживания и хранения перчатки
из мяса, мясных продуктов, кулинарных изделий, закусок посуда для
домашней птицы, дичи, из мяса, мясных продуктов, презентации:
кролика с учетом требований домашней птицы, дичи, тарелки глубокие,
к безопасности пищевых кролика разнообразного тарелки глубокие
продуктов; ассортимента; (шляпа), тарелки
хранитьсвежеприготовленные требования к безопасности плоские диаметром
, охлажденные и хранения готовых горячих 24см, 32см, блюда
замороженные блюда, блюд, кулинарных изделий, прямоугольные,
кулинарные изделия, закуски закусок из мяса, мясных соусники.
из мяса, мясных продуктов, продуктов, домашней птицы, Зона оплаты
домашней птицы, дичи, дичи, кролика разнообразного готовой продукции:
кролика; ассортимента; Программное
разогревать блюда, правила маркирования обеспечение R-
кулинарные изделия, закуски упакованных блюд, Кеерег, кассовый
из мяса, мясных продуктов, кулинарных изделий, закусок аппарат, терминал
домашней птицы, дичи, из мяса, мясных продуктов, безналичной оплаты

кролика с учетом требований домашней птицы, дичи, к безопасности готовой кролика, правила заполнения продукции; этикеток выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования ведение расчетов рассчитывать стоимость, ассортимент и цены на вести учет реализованных с потребителями горячие блюда, кулинарные горячих блюд, кулинарных изделия, закуски из мяса, при отпуске продукции изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней на вынос; мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика взаимодействие с птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента потребителями разнообразного на день принятия платежей; при отпуске ассортимента; правила торговли; продукции пользоваться контрольновиды оплаты по платежам; прилавка/раздачи кассовыми машинами при виды и характеристика оформлении платежей; контрольно-кассовых машин; принимать оплату наличными виды и правила осуществления кассовых деньгами; принимать и оформлять; операций; безналичные платежи; правила и порядок расчета составлять отчет по потребителей при оплате платежам; наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; поддерживать визуальный контакт с потребителем; правила поведения, степень владеть профессиональной ответственности за терминологией; правильность расчетов с потребителями; консультировать потребителей, оказывать им правила общения с помощь в выборе горячих потребителями; блюд, кулинарных изделий, базовый словарный запас на закусок из мяса, мясных иностранном языке; техника общения, продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; ориентированная на разрешать проблемы в рамках потребителя своей компетенции

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

Спецификация 3.1

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка,	выбирать, рационально	требования	Зона холодного цеха:

уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования;

выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;

владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;

мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;

соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;

соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов

подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственног о инвентаря, инструментов, весоизмерительны х приборов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование,

производственный инвентарь,

охранытруда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

стандарты, в том числе

система анализа, оценки

регламенты,

и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативнотехническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной

требования к личной гигиене персонала при подготовке

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогениратор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), хлеборезка слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка для цитрусовых, процессор кухонный, привод универсальный.

<u>Тепловое</u> оборудование:

Плиты электрические или с индукционном нагревом, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное

	инструменты,	производственного	оборудование:
	весоизмерительные приборы в	инвентаря и кухонной	стол
	соответствии с инструкциями	посуды;	производственный с
	и регламентами, стандартами	правила безопасного	моечной ванной,
	чистоты;	хранения чистящих,	стеллаж передвижной,
	соблюдать правила техники	моющих и	моечная ванна
	безопасности, пожарной	дезинфицирующих	двухсекционная.
	безопасности, охраны труда	средств, предназна-	Инвентарь,
подготовка	выбирать, подготавливать	ченных для	инструменты, кухонная
рабочего места	материалы, посуду,	последующего	посуда:
для	контейнеры, оборудование	использования;	функциональные
порционирования	для упаковки, хранения,	правила утилизации	емкости из
(комплектования),	подготовки к	отходов	нержавеющей стали для
упаковки на	транспортированию готовых	виды, назначение	хранения и
вынос готовых	холодных блюд, кулинарных	упаковочных	транспортировки,
холодныхблюд,	изделий, закусок	материалов, способы	термобоксы
кулинарных	, ,	хранения пищевых	набор разделочных
изделий, закусок		продуктов;	досок (деревянных с
		виды, назначение	маркеровкой или из
		оборудования, инвентаря	пластика с цветовой
		посуды, используемых	маркеровкой для каждой
		для порционирования	группы продуктов),
		(комплектования)	подставка для
		готовых холодных блюд,	разделочных досок,
		кулинарных изделий,	мерный стакан,
		закусок;	венчик, кисть
		способы и правила	силиконовая,
		порционирования	миски (нержавеющая
		(комплектования),	сталь),
		упаковки на вынос	сито, шенуа,
		готовых холодных блюд,	лопатки
		кулинарных изделий,	(металлические,
		закусок;	силиконовые),
		условия, сроки,	пинцет, щипцы
		способы хранения	кулинарные,
		холодных блюд,	набор ножей
		кулинарных изделий,	«поварская тройка»,
		закусок	мусат для заточки

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

Спецификация 3.2

Умения

Действия

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

Знания

Ресурсы

правила выбора основных Зона горячего цеха: подготовка подбирать в соответствии с основных технологическими продуктов и Весоизмерительное требованиями, оценка оборудование: продуктов и дополнительных дополнительных качества и безопасности ингредиентов с учетом их весы настольные ингредиентов основных продуктов и сочетаемости, электронные. дополнительных взаимозаменяемости; **Холодильное** ингредиентов; критерии оценки качества оборудование: шкаф холодильный, организовывать их хранение основных продуктов и в процессе приготовления дополнительных шкаф морозильный, холодных соусов и заправок; ингредиентов для шкаф интенсивной выбирать, подготавливать заморозки, холодных соусов и пряности, приправы, специи; заправок; льдогениратор. взвешивать, измерять виды, характеристика Механическое продукты, входящие в состав региональных видов оборудование: блендер холодных соусов и заправок сырья, продуктов; в соответствии с рецептурой; (гомогенизатор) нормы осуществлять взаимозаменяемости (ручной с дополнительной взаимозаменяемость сырья и продуктов; насадкой для продуктов в соответствии с нормами закладки, взбивания), особенностями заказа, соковыжималка, сезонностью; соковыжималка для использовать региональные цитрусовых, продукты для приготовления **Тепловое** оборудование: холодных соусов и заправок приготовление Выбирать, применять, ассортимент отдельных микроволновая печь. холодных соусов и комбинировать методы Оборудование для компонентов для заправок приготовления холодных холодных соусов и упаковки, оценки соусов и заправок: заправок; качества и безопасности пищевых - смешивать сливочное масло методы приготовления с наполнителями для отдельных компонентов продуктов: получения масляных смесей; для холодных соусов и овоскоп, нитраттестер, машина - смешивать и настаивать заправок; органолептические для вакуумной растительные масла с пряностями; способы определения упаковки, термоупаковщик - тереть хрен на терке и степени готовности и Оборудование для заливать кипятком; качества отдельных - растирать горчичный компонентов холодных мытья посуды: порошок с пряным отваром; соусов и заправок; машина - взбивать растительное ассортимент готовых посудомоечная. **Вспомогательное** масло с сырыми желтками холодных соусов яиц для соуса майонез; оборудование: промышленного - пассеровать овощи, производства, их стол томатные продукты для назначение и производственный с моечной ванной, использование; маринада овощного; классификация, стеллаж - доводить до требуемой консистенции холодные рецептуры, пищевая передвижной,

ценность, требования к

моечная ванна

соусы и заправки;

- готовить производные соуса майонез; - корректировать световые оттенки и вкус холодных coycob; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовление холодных соусов и заправок; охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; определять степень готовности соусов;

качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов

инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (силиконовые), набор ножей

двухсекционная.

Инвентарь,

Хранение соусов, порционирование соусов на раздаче

Проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; хранитьсвежеприготовленны е соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с холодными

блюдами соусами

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

«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, 0.2π ; расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

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

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

набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов; Проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на ассортимента вынос; порционировать,

определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей

Хранение, отпуск салатов разнообразного

сервировать и оформлять салатыдля подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи салатов; хранитьсалаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на

техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; правила хранения салатов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;

безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. **Вспомогательное** оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для

разделочных досок,

сталь),сито, лопатки

пинцет, щипцы

«поварская тройка»,

мусат для заточки

мерный стакан,

венчик, миски (нержавеющая

(силиконовые),

набор ножей

кулинарные,

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

подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

Зона холодного цеха: Весоизмерительно е оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогениратор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), хлеборезка слайсер, куттер или бликсер (для тонкого

приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента

комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту;

- мариновать овощи,

выбирать, применять

методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; органолептические способы определения готовности; ассортимент ароматических веществ, используемых при

Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукционном нагревом, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик

Оборудование для

измельчения

продуктов).

репчатый лук, грибы; приготовлении масляных - нарезать, измельчать смесей, их сочетаемость с мясные и рыбные продукты, основными продуктами, входящими в состав - охлаждать готовые блюда бутербродов, холодных из различных продуктов; закусок; - фаршировать куриные и нормы взаимозаменяемости перепелиные яйца; основного сырья и - фаршировать шляпки дополнительных грибов; ингредиентов с учетом - подготавливать, нарезать сезонности, региональных пшеничный и ржаной хлеб, особенностей обжаривать на масле или без: - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения з овощей, грибов;

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

отходов

 $0.6\pi, 0.2\pi;$

сотейники 0.8л,

Хранение, отпуск бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента

закусок; Проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закускидля подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании;

- измельчать, смешивать

выбирать оборудование,

инструменты в соответствии

со способом приготовления;

гигиенические требования

фарширования;

- доводить до вкуса;

производственный

инвентарь, посуду,

соблюдать санитарно-

бутербродов, холодных

при приготовлении

различные ингредиенты для

техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных

	I		
	выдерживать температуру	закусок разнообразного	Набор сковород
	подачи бутербродов,	ассортимента;	диаметром 24см;
	холодных закусок;	правила хранения,	гриль сковорода,
	хранитьбутерброды,	требования к безопасности	расходные
	холодные закуски	хранения бутербродов,	материалы:
	с учетом требований к	холодных закусок	стрейч пленка для
	безопасности готовой	разнообразного	пищевых продуктов
	продукции;	ассортимента;	пакеты для
	выбирать контейнеры,	правила маркирования	вакуумного
	эстетично упаковывать на	упакованных бутербродов,	аппарата,
	вынос, для	холодных закусок, правила	контейнеры
	транспортирования	заполнения этикеток	одноразовые для
ведение расчетов с	рассчитывать стоимость,	ассортимент и цены на	пищевых продуктов,
потребителями при	вести учет реализованных	бутерброды, холодные	перчатки
отпуске продукции	бутербродов, холодных	закуски разнообразного	силиконовые
на вынос;	закусок разнообразного	ассортимента на день	посуда для
взаимодействие с	ассортимента;	принятия платежей;	презентации:
потребителями при	пользоваться контрольно-	правила торговли;	тарелки глубокие
отпуске продукции	кассовыми машинами при	виды оплаты по платежам;	(шляпа), тарелки
с прилавка/раздачи	оформлении платежей;	виды и характеристика	плоские диаметром
	принимать оплату	контрольно-кассовых машин;	24см, 32см, блюда
	наличными деньгами;	виды и правила	прямоугольные.
	принимать и оформлять;	осуществления кассовых	Зона оплаты
	безналичные платежи;	операций;	готовой продукции:
	составлять отчет по	правила и порядок расчета	Программное
	платежам;	потребителей при оплате	обеспечение R-
	поддерживать визуальный	наличными деньгами, при	Кеерег, кассовый
	контакт с потребителем;	безналичной форме оплаты;	аппарат, терминал
	владеть профессиональной	правила поведения, степень	безналичной оплаты
	терминологией;	ответственности за	
	консультировать	правильность расчетов с	
	потребителей, оказывать им	потребителями;	
	помощь в выборе	правила общения с	
	бутербродов, холодных	потребителями;	
	закусок;	базовый словарный запас на	
	разрешать проблемы в	иностранном языке;	
	рамках своей компетенции	техника общения,	
	,,,,,,	ориентированная на	
		потребителя	
		P********************************	

Спецификация 3.5

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка	подбирать в соответствии с	правила выбора основных	Зона холодного
основных	технологическими	продуктов и дополнительных	цеха:
продуктов и	требованиями, оценивать	ингредиентов с учетом их	<u>Весоизмерительно</u>
дополнительных	качество и безопасность рыбы,	сочетаемости,	е оборудование:
ингредиентов	нерыбного водного сырья и	взаимозаменяемости;	весы настольные
	дополнительных ингредиентов	критерии оценки качества	электронные.
	к ним;	основных продуктов и	<u> Холодильное</u>
	организовывать их хранение в	дополнительных	оборудование:
	процессе приготовления	ингредиентов для холодных	шкаф
	холодных блюд, кулинарных	блюд кулинарных изделий,	холодильный,
	изделий, закусок из рыбы,	закусок из рыбы, нерыбного	шкаф
	нерыбного водного сырья;	водного сырья	морозильный,
	выбирать, подготавливать	разнообразного	шкаф интенсивной
	пряности, приправы, специи;	ассортимента;	заморозки,
	взвешивать, измерять	виды, характеристика	охлаждаемый
	продукты, входящие в состав	региональных видов сырья,	прилавок-витрина,
	холодных блюд, кулинарных	продуктов;	<u>Механическое</u>
	изделий, закусок в	нормы взаимозаменяемости	оборудование:
	соответствии с рецептурой;	сырья и продуктов;	блендер
	осуществлять		(гомогенизатор)
	взаимозаменяемость		(ручной с
	продуктов в соответствии с		дополнительной
	нормами закладки,		насадкой для
	особенностями заказа;		взбивания),
	использовать региональные		слайсер,
	продукты для приготовления		куттер или бликсер
	холодных блюд кулинарных		(для тонкого
	изделий, закусок из рыбы,		измельчения
	нерыбного водного сырья		продуктов).
	разнообразного ассортимента		<u>Тепловое</u>
приготовление	выбирать, применять	методы приготовления	оборудование:
холодных блюд,	комбинировать различные	холодных блюд, кулинарных	Плиты
кулинарных	способы приготовления	изделий, закусок из рыбы,	электрические или с
изделий, закусок	холодных блюд, кулинарных	нерыбного водного сырья,	индукционном
из рыбы,	изделий, закусок из рыбы,	правила их выбора с учетом	нагревом,
нерыбного	нерыбного водного сырья с	типа питания, кулинарных	микроволновая печь.
водного сырья	учетом типа питания, их вида	свойств рыбы и нерыбного	Оборудование для
разнообразного	и кулинарных свойств:	водного сырья;	упаковки, оценки
ассортимента	- охлаждать, хранить готовые	виды, назначение и правила	качества и
	рыбные продукты с учетом	безопасной эксплуатации	<u>безопасности</u>
	требований к безопасности;	оборудования, инвентаря	пищевых продуктов:
	- нарезать тонкими ломтиками	инструментов;	нитраттестер,
	рыбные продукты,	ассортимент, рецептуры,	машина для
	малосоленую рыбу вручную и	требования к качеству,	вакуумной упаковки,
	на слайсере;	температура подачи	термоупаковщик
	- замачивать желатин,	холодных блюд, кулинарных	Оборудование для
	готовить рыбное желе;	изделий, закусок из рыбы,	мытья посуды:

- украшать и заливать рыбные продукты порциями;

- вынимать рыбное желе из форм;
- доводить до вкуса;
- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

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

машина
посудомоечная.

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

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

Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на

техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения готовых холодных

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

отходов

сотейники 0.8л,

вынос, для тра	нспортирования	блюд, кулинарных изделий,	0.6л, 0.2л;
		закусок из рыбы, нерыбного	Набор сковород
		водного сырья	диаметром 24см;
		разнообразного	гриль сковорода,
		ассортимента;	расходные
		правила маркирования	материалы:
		упакованных блюд,	стрейч пленка для
		кулинарных изделий, закусок	пищевых продуктов
		из рыбы, нерыбного водного	пакеты для
		сырья, правила заполнения	вакуумного
		этикеток	аппарата,
ведение расчетов рассчитывать с	стоимость,	ассортимент и цены на	контейнеры
с потребителями вести учет реа.	пизованных	холодные блюда,	одноразовые для
при отпуске холодных блю	д, кулинарных	кулинарные изделия, закуски	пищевых продуктов,
продукции на изделий, закус	ок из рыбы,	из рыбы, нерыбного водного	перчатки
вынос; нерыбного вод	ного сырья	сырья разнообразного	силиконовые
взаимодействие с разнообразног	о ассортимента;	ассортимента на день	посуда для
потребителями пользоваться к	онтрольно-	принятия платежей;	презентации:
при отпуске кассовыми маг	шинами при	правила торговли;	тарелки плоские
продукции с оформлении п.	патежей;	виды оплаты по платежам;	диаметром 24см,
прилавка/раздачи принимать опл	ату наличными	виды и характеристика	32см, блюда
деньгами;		контрольно-кассовых машин;	прямоугольные.
принимать и о	формлять;	виды и правила	Зона оплаты
безналичные і	платежи;	осуществления кассовых	готовой продукции:
составлять отч	ет по платежам;	операций;	Программное
поддерживать	визуальный	правила и порядок расчета	обеспечение R-
контакт с потр	ебителем;	потребителей при оплате	Keeper, кассовый
владеть профе	ссиональной	наличными деньгами, при	аппарат, терминал
терминологией	i;	безналичной форме оплаты;	безналичной оплаты
консультирова	ТЬ	правила поведения, степень	
потребителей,	оказывать им	ответственности за	
помощь в выбо		правильность расчетов с	
блюд, кулинар	ных изделий,	потребителями;	
закусок из рыб	ы, нерыбного	правила общения с	
водного сырья		потребителями;	
разрешать про	блемы в рамках	базовый словарный запас на	
своей компете	нции	иностранном языке;	
		техника общения,	
		ориентированная на	
		потребителя	

из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка	подбирать в соответствии с	правила выбора основных	Зона холодного
основных	технологическими требованиями,	продуктов и дополнительных	цеха:
продуктов и	оценивать качество и	ингредиентов с учетом их	<u>Весоизмеритель</u>
дополнительны	безопасность мяса, мясных	сочетаемости,	ное оборудование:
х ингредиентов	продуктов, домашней птицы,	взаимозаменяемости;	весы
	дичи и дополнительных	критерии оценки качества	настольные
	ингредиентов к ним;	основных продуктов и	электронные.
	организовывать их хранение в	дополнительных ингредиентов;	<u> Холодильное</u>
	процессе приготовления;	виды, характеристика	оборудование:
	выбирать, подготавливать	региональных видов сырья,	шкаф
	пряности, приправы, специи;	продуктов;	холодильный,
	взвешивать, измерять продукты,	нормы взаимозаменяемости	шкаф
	входящие в состав холодных	сырья и продуктов;	морозильный,
	блюд, кулинарных изделий,		шкаф
	закусок в соответствии с		интенсивной
	рецептурой;		заморозки,
	осуществлять		охлаждаемый
	взаимозаменяемость продуктов в		прилавок-
	соответствии с нормами		витрина,
	закладки, особенностями заказа;		<u>Механическое</u>
	использовать региональные		оборудование:
	продукты для приготовления		блендер
	холодных блюд кулинарных		(гомогенизатор)
	изделий, закусок из мяса, мясных		(ручной с
	продуктов, домашней птицы,		дополнительной
	дичи		насадкой для
приготовление	выбирать, применять	методы приготовления	взбивания),
холодных	комбинировать различные	холодных блюд, кулинарных	слайсер,
блюд,	способы приготовления	изделий, закусок из мяса,	куттер или
кулинарных	холодных блюд, кулинарных	мясных продуктов, домашней	бликсер (для
изделий,	изделий, закусок из мяса, мясных	птицы, дичи, правила их выбора	тонкого
закусок из	продуктов, домашней птицы,	с учетом типа питания,	измельчения
мяса, мясных	дичи с учетом типа питания, их	кулинарных свойств продуктов;	продуктов).
продуктов,	вида и кулинарных свойств:	виды, назначение и правила	<u>Тепловое</u>
домашней	- охлаждать, хранить готовые	безопасной эксплуатации	оборудование:
птицы, дичи	мясные продукты с учетом	оборудования, инвентаря	Плиты
разнообразного	требований к безопасности;	инструментов;	электрические
ассортимента	- порционировать отварную,	ассортимент, рецептуры,	или с
	жареную, запеченную	требования к качеству,	индукционном
	домашнюю птицу, дичь;	температура подачи холодных	нагревом,
	- снимать кожу с отварного	блюд, кулинарных изделий,	микроволновая
	языка;	закусок из мяса, мясных	печь.
	- нарезать тонкими ломтиками	продуктов, домашней птицы,	<u>Оборудование</u>
	мясные продукты вручную и на	дичи;	для упаковки,
	слайсере;	органолептические способы	оценки качества и

безопасности - замачивать желатин, готовить определения готовности; мясное, куриное желе; ассортимент пряностей, пищевых - украшать и заливать мясные приправ, используемых при продуктов: продукты порциями; приготовлении холодных блюд, нитраттестер, - вынимать готовое желе из кулинарных изделий, закусок из машина для форм; мяса, мясных продуктов, вакуумной домашней птицы, дичи, их упаковки, - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, сочетаемость с основными термоупаковщик гарниры для холодных блюд с продуктами; Оборудование учетом их сочетаемости; нормы взаимозаменяемости для мытья выбирать оборудование, основного сырья и посуды: производственный инвентарь, дополнительных ингредиентов машина посуду, инструменты в с учетом сезонности, посудомоечная. соответствии со способом региональных особенностей Вспомогательно е оборудование: приготовления; соблюдать санитарностол гигиенические требования при производственны приготовлении холодных блюд, й с моечной закусок из мяса, мясных ванной, стеллаж продуктов, домашней птицы, передвижной, хранение, проверять качество готовых техника порционирования, моечная ванна отпуск холодных блюд, кулинарных варианты оформления двухсекционная. холодных изделий, закусок из мяса, мясных холодных блюд, кулинарных Инвентарь, блюд, продуктов, домашней птицы, изделий, закусок из мяса, инструменты, кулинарных дичи перед отпуском, упаковкой мясных продуктов, домашней кухонная посуда: изделий, на вынос; птицы, дичи разнообразного закусок из порционировать, сервировать и ассортимента для подачи; функциональные емкости из рыбы, оформлять холодные блюда, виды, назначение посуды для кулинарные изделия, закуски из подачи, контейнеров для нержавеющей нерыбного водного сырья мяса, мясных продуктов, отпуска на вынос холодных стали для разнообразного домашней птицы, дичи для блюд, кулинарных изделий, хранения и ассортимента подачи с учетом рационального закусок из мяса, мясных транспортировки, набор использования ресурсов, продуктов, домашней птицы, соблюдением требований по дичи разнообразного разделочных безопасности готовой ассортимента, в том числе досок (деревянных с продукции; региональных; соблюдать выход при методы сервировки и подачи, маркеровкой или из пластика с порционировании; температура подачи холодных выдерживать температуру блюд, кулинарных изделий, шветовой подачи холодных блюд, закусок из мяса, мясных маркеровкой для каждой группы кулинарных изделий, закусок из продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного продуктов), мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; ассортимента; подставка для

правила

хранения готовых холодных

блюд, кулинарных изделий,

закусок из мяса, мясных

разделочных

мерный стакан,

венчик, миски

досок,

охлаждать и замораживать

готовые холодные блюда,

мяса, мясных продуктов,

кулинарные изделия, закуски из

домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранитьхолодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила заполнения этикеток

(нержавеющая сталь), сито, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка». мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов

ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействи е с потребителями при отпуске продукции с прилавка/разда чи

рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам: поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; разрешать проблемы в рамках своей компетенции

ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

сотейники 0.8л, $0.6\pi, 0.2\pi;$ Набор сковород диаметром 24см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции:

Программное обеспечение R-Кеерег, кассовый аппарат, терминал

безналичной
оплаты

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

Спецификация 4.1

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка,	выбирать, рационально	требования охраны	Весоизмерительное
уборка рабочего	размещать на рабочем месте	труда, пожарной	оборудование:
места повара при	оборудование, инвентарь,	безопасности и	весы настольные
выполнении	посуду, сырье, материалы в	производственной	электронные.
работ по	соответствии с инструкциями	санитарии в	<u>Холодильное</u>
приготовлению	и регламентами, стандартами	организации питания;	оборудование:
холодных и	чистоты;	виды, назначение,	шкаф холодильный,
горячих сладких	проводить текущую уборку	правила безопасной	шкаф морозильный,
блюд, десертов,	рабочего места повара в	эксплуатации	шкаф интенсивной
напитков	соответствии с инструкциями	технологического	заморозки,
	и регламентами, стандартами	оборудования,	охлаждаемый прилавок-
	чистоты;	производственного	витрина,
	применять регламенты,	инвентаря,	<u>Механическое</u>
	стандарты и нормативно-	инструментов,	оборудование:
	техническую документацию,	весоизмерительных	блендер (гомогенизатор)
	соблюдать санитарные	приборов, посуды и	(ручной с дополнительной
	требования;	правила ухода за ними;	насадкой для взбивания),
	выбирать и применять	организация работ	слайсер,
	моющие и дезинфицирующие	на участках (в зонах) по	продуктов),
	средства;	приготовлению	электрокипятильник,
	владеть техникой ухода за	холодных и горячих	соковыжималка,
	весоизмерительным	сладких блюд,	соковыжималка для
	оборудованием;	десертов, напитков;	цитрусовых, кофеварка,
	мыть вручную и в	последовательность	кофемашина, аппарат для
	посудомоечной машине,	выполнения	горячего шоколада,
	чистить и раскладывать на	технологических	кофемолка, планетарный
	хранение кухонную посуду и	операций, современные	миксер.
	производственный инвентарь	методы приготовления	Тепловое оборудование:
	в соответствии со стандартами	холодных и горячих	Плиты электрические или
	чистоты;	сладких блюд,	с индукционном нагревом,
	соблюдать правила мытья	десертов, напитков;	печь пароконвекционная,
	кухонных ножей, острых,	регламенты,	печь конвекционная,
	травмоопасных	стандарты, в том числе	фритюрница,
	частейтехнологического	система анализа,	микроволновая печь.
	оборудования; соблюдать	оценки и управления	Оборудование для

	T	T	T
	условия хранения кухонной	опасными факторами	упаковки, оценки качества
	посуды, инвентаря,	(система НАССР) и	и безопасности пищевых
	инструментов	нормативно-	продуктов:
подбор,	выбирать оборудование,	техническая	овоскоп
подготовка к	производственный инвентарь,	документация,	нитраттестер, машина для
работе, проверка	инструменты, посуду в	используемая при	вакуумной упаковки,
технологическог	соответствии с видом работ в	приготовлении	термоупаковщик
о оборудования,	зоне по приготовлению	холодных и горячих	Оборудование для мытья
производственно	горячих блюд, кулинарных	сладких блюд,	посуды:
го инвентаря,	изделий, закусок;	десертов, напитков;	машина посудомоечная.
инструментов,	подготавливать к работе,	возможные	<u>Вспомогательное</u>
весоизмерительн	проверять технологическое	последствия нарушения	оборудование:
ых приборов	оборудование,	санитарии и гигиены;	стол производственный с
	производственный инвентарь,	требования к личной	моечной ванной,
	инструменты,	гигиене персонала при	стеллаж передвижной,
	весоизмерительные приборы в	подготовке	моечная ванна
	соответствии с инструкциями	производственного	двухсекционная.
	и регламентами, стандартами	инвентаря и кухонной	Инвентарь, инструменты,
	чистоты;	посуды;	кухонная посуда:
	соблюдать правила техники	правила безопасного	функциональные
	безопасности, пожарной	хранения чистящих,	емкости из нержавеющей
	безопасности, охраны труда	моющих и	стали для хранения и
подготовка	выбирать, подготавливать	дезинфицирующих	транспортировки,
рабочего места	_	средств, предназна-	набор разделочных досок
1	материалы, посуду, контейнеры, оборудование		(деревянных с маркеровкой
для	* ' * *	ченных для последующего	или из пластика с цветовой
порционировани	для упаковки, хранения,	использования;	маркеровкой для каждой
R (MONTH HOMETOPONING	подготовки к	· ·	
	транспортированию готовых	правила утилизации	
), упаковки на	холодных и горячих сладких	ОТХОДОВ	подставка для
вынос готовых	блюд, десертов, напитков	виды, назначение	разделочных досок, мерный стакан,
холодных и		упаковочных	,
горячих сладких		материалов, способы	венчик, миски
блюд, десертов,		хранения пищевых	(нержавеющая сталь),
напитков		продуктов;	кондитерские формы
		виды, назначение	различных форм и размера
		оборудования,	сито, шенуа, кисть
		инвентаря посуды,	силиконовая, лопатки
		используемых для	(металические,.
		порционирования	силиконовые),
		(комплектования)	пинцет, щипцы
		готовых холодных и	кулинарные,
		горячих сладких блюд,	набор ножей «поварская
		десертов, напитков;	тройка».
		способы и правила	мусат для заточки ножей,
		порционирования	корзины для
		(комплектования),	органических и
		упаковки на вынос	неорганических отходов
		готовых холодных и	Набор кастрюль 5л, 3л,

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

Спецификация 4.2

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

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

холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

приготовление холодных сладких блюд, десертов

выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:

- готовить сладкие соусы;
- хранить, использовать готовые виды теста;
- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
- запекать фрукты;
- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
- подготавливать желатин, агар-агар;
- готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые,

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; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, льдогениратор, охлаждаемый прилавок-витрина, Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, продуктов), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, планетарный миксер, универсальный привод.

<u>Тепловое</u>

оборудование:

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

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для

мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: стол

ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - 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 производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные

Хранение, отпуск холодных сладких блюд, десертов со способом приготовления Проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранитьсвежеприготовленны е холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;

техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертовразнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток

инструменты, кухонная посуда: емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металические,.. силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка». мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов сотейники 0.8л, $0.6\pi, 0.2\pi.$ сковороды

диаметром 24см.

расходные

	выбирать контейнеры,		материалы:
	эстетично упаковывать на		стрейч пленка для
	вынос, для		пищевых продуктов
	транспортирования		пакеты для
ведение	рассчитывать стоимость,	ассортимент и цены на	вакуумного аппарата,
расчетов с	вести учет реализованных	холодные сладкие блюда,	контейнеры
потребителями	холодных сладких блюд,	десерты разнообразного	одноразовые для
при отпуске	десертов разнообразного	ассортимента на день	пищевых продуктов,
продукции на	ассортимента;	принятия платежей;	перчатки
вынос;	пользоваться контрольно-	правила торговли;	силиконовые
взаимоде	кассовыми машинами при	виды оплаты по платежам;	посуда для
йствие с	оформлении платежей;	виды и характеристика	презентации:
потребителями	принимать оплату	контрольно-кассовых машин;	тарелки плоские
при отпуске	наличными деньгами;	виды и правила	диаметром 24см,
продукции с	принимать и оформлять;	осуществления кассовых	32см, блюда
прилавка/раздач	безналичные платежи;	операций;	прямоугольные.
И	составлять отчет по	правила и порядок расчета	Зона оплаты
	платежам;	потребителей при оплате	готовой продукции:
	поддерживать визуальный	наличными деньгами, при	Программное
	контакт с потребителем;	безналичной форме оплаты;	обеспечение R-Keeper,
	владеть профессиональной	правила поведения, степень	кассовый аппарат,
	терминологией;	ответственности за	терминал безналичной
	консультировать	правильность расчетов с	оплаты
	потребителей, оказывать им	потребителями;	
	помощь в выборе холодных	правила общения с	
	сладких блюд, десертов;	потребителями;	
	разрешать проблемы в	базовый словарный запас на	
	рамках своей компетенции	иностранном языке;	
		техника общения,	
		ориентированная на	
		потребителя	

Спецификация 4.3

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка	подбирать в соответствии с	правила выбора	Зона горячего цеха:
основных продуктов	технологическими	основных продуктов и	<u>Весоизмерительное</u>
и дополнительных	требованиями, оценка	дополнительных	оборудование:
ингредиентов	качества и безопасности	ингредиентов с учетом	весы настольные
	основных продуктов и	их сочетаемости,	электронные.
	дополнительных	взаимозаменяемости;	<u> Холодильное</u>
	ингредиентов;	критерии оценки	оборудование:
	организовывать их хранение	качества основных	шкаф холодильный,
	в процессе приготовления	продуктов и	шкаф морозильный,
	горячих сладких блюд,	дополнительных	шкаф интенсивной

десертов с соблюдением ингредиентов для заморозки, требований по безопасности горячих сладких блюд, охлаждаемый продукции, товарного прилавок-витрина, десертов разнообразного соседства; <u>Механическое</u> оборудование: выбирать, подготавливать ассортимента; ароматические вещества; виды, характеристика блендер взвешивать, измерять региональных видов (гомогенизатор) (ручной с продукты, входящие в состав сырья, продуктов; дополнительной горячих сладких блюд, нормы десертов в соответствии с взаимозаменяемости насадкой для сырья и продуктов; взбивания), рецептурой; осуществлять слайсер, взаимозаменяемость продуктов), к, продуктов в соответствии с соковыжималка, нормами закладки, соковыжималка для особенностями заказа, цитрусовых, сезонностью; планетарный миксер. использовать региональные Тепловое продукты для приготовления оборудование: горячих сладких блюд, Плиты электрические десертов разнообразного или с индукционном ассортимента нагревом, печь приготовление выбирать, применять методы приготовления пароконвекционная, горячих сладких комбинировать различные горячих сладких блюд, печь конвекционная, блюд, десертов десертов, правила их фритюрница, блинница способы приготовления горячих сладких блюд, выбора с учетом типа электрическая, десертов с учетом типа питания, кулинарных микроволновая печь. питания, вида основного свойств основного Оборудование для сырья, его кулинарных продукта; упаковки, оценки качества и безопасности свойств: виды, назначение и - готовить сладкие соусы; правила безопасной пищевых продуктов: - хранить, использовать эксплуатации овоскоп нитраттестер, машина готовые виды теста; оборудования, для вакуумной - нарезать, измельчать, инвентаря протирать вручную и инструментов; упаковки, термоупаковщик механическим способом ассортимент, Оборудование для рецептуры, требования фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном к качеству, температура мытья посуды: сиропе, воде, вине; подачи горячих сладких машина - запекать фрукты в блюд, десертов; посудомоечная. собственном соку, соусе, **Вспомогательное** органолептические сливках; способы определения оборудование: - жарить фрукты основным готовности; стол способом и на гриле; нормы, правила производственный с - проваривать на водяной взаимозаменяемости моечной ванной, стеллаж передвижной, бане, запекать, варить в продуктов; формах на пару основы для моечная ванна горячих десертов; двухсекционная.

- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;

<u>Инвентарь,</u> инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки

(металлические,...

набор ножей

корзины для

органических и

пинцет, щипцы

«поварская тройка».

мусат для заточки

неорганических отходов

силиконовые),

кулинарные,

ножей,

Хранение, отпуск горячих сладких блюд, десертов

Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с

порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи: виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертовразнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов

техника

Набор кастрюль 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см; расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранитьсвежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток

пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.

Зона оплаты готовой продукции:

Программное обеспечение R-Кеерег, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

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

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

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

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка	подбирать в соответствии с	правила выбора основных	
основных	технологическими	продуктов и дополнительных	<u>Весоизмерительно</u>
продуктов и	требованиями, оценка	ингредиентов с учетом их	е оборудование:
дополнительных	качества и безопасности	сочетаемости,	весы настольные
ингредиентов	основных продуктов и	взаимозаменяемости;	электронные.
	дополнительных	критерии оценки качества	<u> Холодильное</u>
	ингредиентов;	основных продуктов и	оборудование:
	организовывать их хранение в	дополнительных	шкаф
	процессе приготовления	ингредиентов для холодных	холодильный,
	холодных напитков с	напитков разнообразного	шкаф
	соблюдением требований по	ассортимента;	морозильный,
	безопасности продукции,	виды, характеристика	шкаф интенсивной
	товарного соседства;	региональных видов сырья,	заморозки,
	выбирать, подготавливать	продуктов;	льдогениратор,
	ароматические вещества;	нормы взаимозаменяемости	охлаждаемый
	взвешивать, измерять	сырья и продуктов;	прилавок-витрина,
	продукты, входящие в состав		<u>Механическое</u>
	холодных напитков в		оборудование:
	соответствии с рецептурой;		блендер
	осуществлять		(гомогенизатор)
	взаимозаменяемость		(ручной с
	продуктов в соответствии с		дополнительной
	нормами закладки,		насадкой для
	особенностями заказа,		взбивания),
	сезонностью;		соковыжималка,
	использовать региональные		соковыжималка для
	продукты для приготовления		цитрусовых,
	холодных напитков		кофеварка,
	разнообразного ассортимента		кофемашина,
приготовление	выбирать, применять	методы приготовления	кофемолка, блендер
холодных	комбинировать различные	холодных напитков, правила	барный, для
напитков	способы приготовления	их выбора с учетом типа	молочных
	холодных напитков с учетом	питания, кулинарных	коктейлей,
	типа питания, вида основного	свойств основного продукта;	<u>Тепловое</u>
	сырья, его кулинарных	виды, назначение и правила	оборудование:
	свойств;	безопасной эксплуатации	Плиты
	- отжимать сок из фруктов,	оборудования, инвентаря	электрические или с
	овощей, ягод;	инструментов;	индукционном
	- смешивать различные соки с	ассортимент, рецептуры,	нагревом,
	другими ингредиентам;	требования к качеству,	микроволновая печь.
	- проваривать, настаивать	температура подачи	Оборудование для
	плоды, свежие и сушеные,	холодных напитков;	упаковки, оценки
	процеживать, смешивать	органолептические способы	качества и

настой с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные

определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов

безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости для хранения и каждой группы

Хранение, отпуск холодных напитков

холодных напитков перед отпуском, упаковкой на порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных напитков; хранитьсвежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;

правила и нормы в процессе

Проверять качество готовых

приготовления

техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитковразнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных

транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, набор ножей «поварская тройка». мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов

	выбирать контейнеры,	напитков разнообразного	Набор кастрюль
	эстетично упаковывать на	ассортимента;	5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л,
	вынос, для транспортирования	правила маркирования	1л
		упакованных холодных	расходные
		напитков разнообразного	материалы:
		ассортимента, правила	стрейч пленка для
		заполнения этикеток	пищевых продуктов
ведение расчетов	рассчитывать стоимость,	ассортимент и цены на	пакеты для
с потребителями	вести учет реализованных	холодные напитки	вакуумного
при отпуске	холодных напитков	разнообразного	аппарата,
продукции на	разнообразного ассортимента;	ассортимента на день	контейнеры
вынос;	пользоваться контрольно-	принятия платежей;	одноразовые для
взаимодействие с	кассовыми машинами при	правила торговли;	пищевых продуктов,
потребителями	оформлении платежей;	виды оплаты по платежам;	перчатки
при отпуске	принимать оплату наличными	виды и характеристика	силиконовые
продукции с	деньгами;	контрольно-кассовых машин;	посуда для
прилавка/раздачи	принимать и оформлять;	виды и правила	презентации:
	безналичные платежи;	осуществления кассовых	чайные, кофейные
	составлять отчет по платежам;	операций;	чешки, бокалы.
	поддерживать визуальный	правила и порядок расчета	<u>Зона оплаты</u>
	контакт с потребителем;	потребителей при оплате	готовой продукции:
	владеть профессиональной	наличными деньгами, при	Программное
	терминологией;	безналичной форме оплаты;	обеспечение R-
	консультировать	правила поведения, степень	Keeper, кассовый
	потребителей, оказывать им	ответственности за	аппарат, терминал
	помощь в выборе холодных	правильность расчетов с	безналичной оплаты
	напитков;	потребителями;	
	разрешать проблемы в рамках	правила общения с	
	своей компетенции	потребителями;	
		базовый словарный запас на	
		иностранном языке;	
		техника общения,	
		ориентированная на	
		потребителя	

Спецификация 4.5

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка	подбирать в соответствии с	правила выбора основных	
основных	технологическими	продуктов и	<u>Весоизмерительное</u>
продуктов и	требованиями, оценка	дополнительных	оборудование:
дополнительных	качества и безопасности	ингредиентов с учетом их	весы настольные
ингредиентов	основных продуктов и	сочетаемости,	электронные.
	дополнительных	взаимозаменяемости;	<u>Холодильное</u>
	ингредиентов;	критерии оценки качества	оборудование:

организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять

основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

шкаф холодильный, шкаф морозильный, Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, Тепловое оборудование:

Плиты
электрические или с
индукционном
нагревом,
микроволновая печь,
кофеварка,
кофемашина,
кофемолка, аппарат
для горячего
шоколада, титан,
гейзерная кофеварка,
аппарат для
приготовления кофе
на песке, ростер.

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

производственный с моечной ванной,

стол

стеллаж

приготовление горячих напитков

выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;

- заваривать чай;
- варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;
- готовить кофе на песке;
- обжаривать зерна кофе;
- варить какао, горячий шоколад;
- готовить горячие алкогольные напитки;
- алкогольные напитки;
 подготавливать пряности
 для напитков;
 определять степень
 готовности напитков;
 доводить их до вкуса;
 выбирать оборудование,
 производственный инвентарь,
 посуду, инструменты в
 соответствии со способом

методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов

	приготовления, безопасно его		передвижной,
	использовать;		моечная ванна
	соблюдать санитарные		двухсекционная.
	правила и нормы в процессе		Инвентарь,
	приготовления		инструменты,
Хранение, отпуск	Проверять качество готовых	техника порционирования,	кухонная посуда:
горячих напитков	горячих напитков перед	варианты оформления	функциональные
1	отпуском, упаковкой на	горячих напитков	емкости для хранения
	вынос;	разнообразного	и транспортировки,
	порционировать, сервировать	ассортимента для подачи;	набор разделочных
	и горячие напитки для подачи	виды, назначение посуды	досок (деревянных с
	с учетом рационального	для подачи, термосов,	маркеровкой или из
	использования ресурсов,	контейнеров для отпуска на	пластика с цветовой
	соблюдения требований по	вынос горячих напитков	маркеровкой для
	безопасности готовой	разнообразного	каждой группы
	продукции;	ассортимента, в том числе	продуктов),
	соблюдать выход при	региональных;	подставка для
	порционировании;	методы сервировки и	разделочных досок,
	выдерживать температуру	подачи, температура	мерный стакан,
	подачи горячих напитков;	подачи горячих напитков	миски (нержавеющая
	выбирать контейнеры,	разнообразного	сталь),
	эстетично упаковывать на	ассортимента;	набор ножей
	вынос, для	требования к безопасности	«поварская тройка».
	транспортирования	хранения готовых горячих	мусат для заточки
		напитков разнообразного	ножей,
		ассортимента;	корзины для
		правила маркирования	органических и
		упакованных горячих	неорганических
		напитков разнообразного	отходов
		ассортимента, правила	Набор кастрюль 5л,
		заполнения этикеток	3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
ведение расчетов с	рассчитывать стоимость,	ассортимент и цены на	расходные
потребителями при	вести учет реализованных	горячие напитки	материалы:
отпуске продукции	горячих напитков	разнообразного	стрейч пленка для
на вынос;	разнообразного ассортимента;	ассортимента на день	пищевых продуктов
взаимодействие с	пользоваться контрольно-	принятия платежей;	пакеты для
потребителями при	кассовыми машинами при	правила торговли;	вакуумного аппарата,
отпуске продукции	оформлении платежей;	виды оплаты по платежам;	контейнеры
с прилавка/раздачи	принимать оплату наличными	виды и характеристика	одноразовые для
	деньгами;	контрольно-кассовых	пищевых продуктов,
	принимать и оформлять;	машин;	перчатки силиконовые
	безналичные платежи;	виды и правила	посуда для
	составлять отчет по	осуществления кассовых	презентации: заварные
	платежам;	операций;	чайники,
	поддерживать визуальный	правила и порядок расчета	чайные, кофейные
	контакт с потребителем;	потребителей при оплате	чешки, бокалы.
	владеть профессиональной	наличными деньгами, при	Зона оплаты
	терминологией;	безналичной форме	готовой продукции:
	,	1 1 -	

консультировать	оплаты;	Программное
потребителей, оказывать им	правила поведения, степень	обеспечение R-Keeper,
помощь в выборе горячих	ответственности за	кассовый аппарат,
напитков;	правильность расчетов с	терминал безналичной
разрешать проблемы в рамках	потребителями;	оплаты
своей компетенции	правила общения с	
	потребителями;	
	базовый словарный запас	
	на иностранном языке;	
	техника общения,	
	ориентированная на	
	потребителя	

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

Спецификация 5.1

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

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

стандарты и	технологических	набор разделочных досок (деревянных или
нормативно-	операций,	из пластика с маркировкой «КЦ»,
техническую	современные	набор мерных ложек,
документацию,	методы	нож,
соблюдать	изготовления	венчик,
санитарные	хлебобулочных,	сито,
требования;	мучных	совки для сыпучих продуктов,
выбирать и	кондитерских	корзина для мусора.
применять	изделий;	Отделение тестомесильное
моющие и	регламенты,	Весоизмеритель-ное оборудование:
дезинфицирующи	стандарты, в том	весы настольные
е средства;	числе система	электронные.
владеть	анализа, оценки и	Механическое оборудование:
техникой ухода за	управления	мукопросеиватель
весоизмерительны	опасными	тестомес,
м оборудованием;	факторами	взбивальная машина или универсальный
мыть вручную	(система НАССР) и	привод с взбивалкой,
И В	нормативно-	миксер.
посудомоечной	техническая	Вспомогательное оборудование:
машине, чистить	документация,	стеллаж
и раскладывать на	используемая при	полки,
хранение посуду	изготовлении	производственный стол,
И	хлебобулочных,	табурет низкий для дежи (котлов).
производственны	мучных	Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:
й инвентарь в	кондитерских	дежи,
соответствии со	изделий;	кастрюли,
стандартами	возможные	функциональные емкости из нержавеющей
чистоты;	последствия	стали,
соблюдать	нарушения	венчик,
правила мытья	санитарии и	лопатка,
кухонных ножей,	гигиены;	сито,
острых,	требования к	скребок пластиковый, скребок
травмоопасных	личной гигиене	металлический.
частей	персонала при	Отделение для расстойки
технологического	подготовке	Тепловое оборудование:
оборудования;	производственного	шкаф для расстойки теста.
- обеспечивать	инвентаря и	Вспомогательное оборудование:
чистоту,	производственной	табурет низкий для дежи (котлов.
безопасность	посуды;	Отделение для разделки теста
кондитерских	правила	Весоизмерительное оборудование:
мешков;	безопасного	весы настольные
соблюдать	хранения	электронные.
условия хранения	чистящих, моющих	Холодильное оборудование:
производственной	И	шкаф холодильный.
посуды,	дезинфицирующих	Механическое оборудование:
инвентаря,	средств, предназна-	тестоделитель или
инструментов	ченных для	тестоделитель-округлитель,
1.7	последующего	тестоотсадочная машина,
	l	·

использования; тестораскаточная машина, правила тестозакаточная машина. утилизации Вспомогательное оборудование: отходов стеллаж стационарный, виды, назначение стеллаж передвижной, упаковочных полки, производственный стол с деревянной материалов, способы хранения поверхностью, со шкафчиками для пищевых инструментов и выдвижными ларями для продуктов, готовых муки, хлебобулочных, производственный стол с охлаждаемой поверхностью, табурет низкий для дежи мучных (котлов). кондитерских изделий; Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: скалки деревянные, виды, скалки рифлёные, назначение резцы (фигурные) для теста и марципана, оборудования, вырубки (выемки) для печенья, пряников, инвентаря посуды, используемых для сито, скребок пластиковый, скребок порционирования (комплектования), металлический, укладки готовых кондитерские листы, противни перфорированные, хлебобулочных, мучных формы различные (металлические, кондитерских силиконовые или бумажные) для штучных изделий; кексов, способы и правила круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, порционирования формы для саваренов, (комплектования), укладки, упаковки трафареты для нанесения рисунка, на вынос готовых жон, хлебобулочных, нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без мучных изгиба до 30 см), кондитерских изделий; кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, условия, сроки, способы хранения ножницы, хлебобулочных, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, мучных кондитерских терки,

изделий

трафареты,

кисти силиконовые. Отделение для выпекания Тепловое оборудование: жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: силиконовые коврики для выпекания, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг. Расходные материалы: бумага для выпечки. Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов Тепловое оборудование: плита электрическая. Механическое оборудование: миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический. Отделение для охлаждения и отделки

изделий Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор. Механическое оборудование: миксер. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками для инструментов, производственный стол с мраморной столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, делитель торта, терки, трафареты, решетка с поддоном для глазирования, инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом, силиконовые коврики для айсинга, перчатки для карамели, помпа для работы с карамелью, подставки для тортов вращающиеся, подносы, Дуршлаг Подложки для тортов (деревянные) кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей

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

пакеты, плёночный материал,
термоусадочную обёрточную плёнку,
полимерные пакеты, прозрачные коробки-
контейнеры из пластика с крышками,
специальные картонные коробки и др.),
бумага пергаментная.
Сырье:
по рецептуре на хлебобулочные, мучные
кондитерские изделия:
мука пшеничная,
мука ржаная,
молоко,
дрожжи,
разрыхлители,
яйца, меланж или яичный порошок,
caxap,
сахарная пудра,
масло сливочное,
маргарин,
масло растительное,
орехи,
изюм,
фрукты,
ягоды,
шоколад,
какао-порошок,
сухие смеси и др.
. J , T.

Спецификация 5.2

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка	подбирать в соответствии с	ассортимент,	Отделение для хранения
основных	технологическими	товароведная	суточного запаса сырья и
продуктов и	требованиями, оценка	характеристика, правила	подготовки к
дополнительных	качества и безопасности	выбора основных	использованию
ингредиентов	основных продуктов и	продуктов и	Весоизмерительное
	дополнительных	дополнительных	оборудование:

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

ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов

весы настольные электронные, весы напольные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, поддоны, полки, производственный стол, моечная ванна двух или четырехсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: мерный инвентарь, функциональные емкости из нержавеющей стали, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ», нож, венчик, сито, совки для сыпучих продуктов,

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

- готовить желе;
- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного

методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной

Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов Тепловое оборудование: плита электрическая. Механическое оборудование: миксер, куттер,

корзина для мусора.

мясорубка, производства: гели, желе, эксплуатации глазури, посыпки, оборудования, инвентаря универсальный привод со термостабильные начинки и инструментов; сменными механизмами. пр.; ассортимент, рецептуры, Вспомогательное - нарезать, измельчать, требования к качеству оборудование: протирать вручную и отделочных стеллаж механическим способом полуфабрикатов; стационарный, органолептические стеллаж передвижной, фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным способы определения производственный стол с песком до загустения; готовности; ящиками, - варить сахарный сироп для производственный стол с нормы, правила промочки изделий; взаимозаменяемости охлаждаемой - варить сахарный сироп и продуктов; столешницей, проверять его крепость (для полка или шкаф для приготовления помадки, специй, эссенций, украшений из карамели и красителей, пр.); лампа для карамели, - уваривать сахарный сироп аппарат для для приготовления тиража; темперирования - готовить жженый сахар; шоколада, сифон, - готовить посыпки; газовая горелка (для - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом карамелизации), требований к безопасности помпа для карамели, готовой продукции; аэрограф, формы для конфет, - определять степень готовности отделочных формы для шоколадных полуфабрикатов; фигур, доводить до вкуса, требуемой набор молдов для консистенции; мастики, карамели, выбирать оборудование, шоколада, производственный инвентарь, табурет низкий для дежи (котлов), посуду, инструменты в соответствии со способом моечная ванна. приготовления Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка,

> сито, шенуа,

скребок пластиковый, скребок металлический

 Хранение
 проверять качество
 Условия, сроки хранения
 Отделение для

отделочных	отделочных полуфабрикатов	отделочных	охлаждения и отделки
полуфабрикатов	перед использованием или	полуфабрикатов, в том	<u>изделий</u>
	упаковкой для	числе промышленного	<u> Холодильное</u>
	непродолжительного	производства	оборудование:
	хранения;	требования к	шкаф холодильный,
	хранитьсвежеприготовленные	безопасности хранения	шкаф шоковой
	отделочные полуфабрикаты,	отделочных	заморозки, льдогенератор.
	полуфабрикаты	полуфабрикатов;	
	промышленного	правила маркирования	
	производства с учетом	упакованных	
	требований по безопасности	отделочных	
	готовой продукции;	полуфабрикатов,	
	организовывать хранение	правила заполнения	
	отделочных полуфабрикатов	этикеток	

Спецификация 5.3

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка	подбирать в	Ассортимент,	Отделение для хранения
основных	соответствии с	характеристика,	суточного запаса сырья и
продуктов и	технологическими	правила выбора	подготовки к использованию
дополнительных	требованиями, оценка	основных продуктов и	Весоизмерительное оборудование:
ингредиентов	качества и	дополнительных	весы настольные
	безопасности основных	ингредиентов с	электронные,
	продуктов и	учетом их	весы напольные.
	дополнительных	сочетаемости,	Холодильное оборудование:
	ингредиентов;	взаимозаменяемости;	шкаф холодильный,
	организовывать их	критерии оценки	шкаф морозильный
	хранение в процессе	качества основных	Оборудование для упаковки, оценки
	приготовления	продуктов и	качества и безопасности пищевых
	хлебобулочных	дополнительных	продуктов:
	изделий и хлеба с	ингредиентов для	овоскоп,
	соблюдением	хлебобулочных	нитраттестер, машина для
	требований по	изделий и хлеба	вакуумной упаковки,
	безопасности	разнообразного	Вспомогательное оборудование:
	продукции, товарного	ассортимента;	стеллаж стационарный,
	соседства;	виды, характеристика	стеллаж передвижной,
	выбирать,	региональных видов	поддоны,
	подготавливать	сырья, продуктов;	полки,
	ароматические,	нормы	производственный стол,
	красящие вещества;	взаимозаменяемости	моечная ванна двух или
	взвешивать, измерять	сырья и продуктов;	четырехсекционная.
	продукты, входящие в		Инвентарь, инструменты, кухонная
	состав хлебобулочных		посуда:
	изделий и хлеба в		мерный инвентарь,

функциональные емкости из соответствии с рецептурой; нержавеющей стали, осуществлять набор разделочных досок (деревянных или из пластика с взаимозаменяемость продуктов в маркировкой «КЦ», соответствии с жон, нормами закладки, венчик, особенностями заказа; сито, использовать совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора. региональные Тестомесильное отделение продукты для Весоизмерительное оборудование: приготовления хлебобулочных весы настольные изделий и хлеба электронные. приготовление Тепловое оборудование: выбирать, применять методы плита электрическая. хлебобулочных комбинировать приготовления Механическое оборудование: изделий и хлеба различные способы хлебобулочных мукопросеиватель, разнообразного приготовления изделий и хлеба, ассортимента правила их выбора с хлебобулочных тестомес, изделий и хлеба с учетом типа питания, взбивальная машина или универсальный привод с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; взбивалкой, вида основного сырья, его свойств: виды, назначение и миксер. - подготавливать правила безопасной Вспомогательное оборудование: стеллаж эксплуатации продукты; - замешивать оборудования, полки, дрожжевое тесто инвентаря производственный стол, табурет низкий для дежи (котлов). опарным и безопарным инструментов; Инвентарь, инструменты, кухонная способом вручную и с ассортимент, использованием рецептуры, посуда: технологического требования к дежи, оборудования; качеству, кастрюли, - подготавливать хлебобулочных функциональные емкости из нержавеющей стали, начинки, фарши; изделий и хлеба; - подготавливать органолептические венчик, лопатка, отделочные способы определения сито, полуфабрикаты; готовности - прослаивать выпеченных изделий; скребок пластиковый, скребок металлический. дрожжевое тесто для нормы, правила хлебобулочных взаимозаменяемости Отделение для расстойки Тепловое оборудование: изделий из дрожжевого продуктов; шкаф для расстойки теста. слоеного теста вручную Вспомогательное оборудование: и с использованием механического табурет низкий для дежи (котлов. Отделение для разделки теста оборудования; Весоизмерительное оборудование: - проводить весы настольные формование, расстойку, выпечку, оценку электронные.

Холодильное оборудование: готовности выпеченных шкаф холодильный. Механическое оборудование: хлебобулочных изделий и хлеба; тестоделитель или - проводить тестоделитель-округлитель, оформление тестораскаточная машина, хлебобулочных тестозакаточная машина. изделий; Вспомогательное оборудование: выбирать стеллаж оборудование, стационарный, производственный стеллаж передвижной, инвентарь, посуду, полки, инструменты в производственный столс соответствии со деревянной поверхностью, со способом шкафчиками для инструментов и приготовления выдвижными ларями для муки, Хранение, отпуск, Проверять качество техника табурет низкий для дежи (котлов). Инвентарь, инструменты, кухонная **упаковка** на хлебобулочных порционирования вынос изделий и хлеба перед (комплектования), посуда: отпуском, упаковкой на хлебобулочных складирования для деревянные скалки и штампы для изделий и хлеба раскатки теста и нанесения вынос; непродолжительного разнообразного хранения порционировать рисунков, резцы, ассортимента (комплектовать) с хлебобулочных учетом рационального изделий и хлеба сито, скребок пластиковый, скребок разнообразного использования металлический, ресурсов, соблюдения ассортимента; требований по виды, назначение жон, безопасности готовой посуды для подачи, кондитерские листы, силиконовые коврики, продукции; контейнеров для соблюдать выход при отпуска на вынос противни перфорированные, формы различные (металлические, порционировании; хлебобулочных выдерживать условия изделий и хлеба силиконовые или бумажные) для хранения разнообразного штучных кексов, хлебобулочных кисти силиконовые. ассортимента, в том изделий и хлеба с числе региональных; Отделение для выпекания учетом требований по Тепловое оборудование: методы сервировки и жарочный шкаф или печь безопасности готовой подачи хлебобулочных кондитерская, или продукции; выбирать контейнеры, изделий и хлеба пароконвектомат, эстетично упаковывать разнообразного фритюрница. Инвентарь, инструменты, кухонная на вынос для ассортимента; транспортирования требования к посуда: хлебобулочных безопасности прихватки, изделий и хлеба хранения готовых перчатки термостойкие, хлебобулочных гастроемкости или контейнеры для изделий и хлеба выпеченных изделий, разнообразного дуршлаг. Расходные материалы: ассортимента;

правила маркирования бумага для выпечки. упакованных Отделение для приготовления хлебобулочных различных видов изделий и хлеба полуфабрикатов разнообразного Тепловое оборудование: ассортимента, правила плита электрическая. заполнения этикеток Механическое оборудование: ведение расчетов рассчитывать ассортимент и цены миксер, с потребителями на хлебобулочные куттер, стоимость, мясорубка, при отпуске изделия и хлеб вести учет продукции универсальный привод со реализованных разнообразного на вынос; сменными механизмами. хлебобулочных ассортимента на день взаимодействие с изделий и хлеба принятия платежей; Вспомогательное оборудование: потребителями разнообразного правила торговли; стеллаж при отпуске ассортимента; виды оплаты по стационарный, стеллаж передвижной, продукции пользоваться платежам; прилавка/раздачи производственный стол с ящиками, контрольно-кассовыми виды и производственный столс машинами при характеристика контрольно-кассовых охлаждаемой столешницей, оформлении платежей; полка или шкаф для специй, принимать оплату машин: эссенций, красителей, наличными деньгами; виды и правила табурет низкий для дежи (котлов), принимать и осуществления оформлять; кассовых операций; моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная безналичные платежи; правила и порядок составлять отчет по расчета потребителей посуда: платежам; при оплате кастрюли, поддерживать наличными деньгами, функциональные емкости из визуальный контакт с при безналичной нержавеющей стали, потребителем; мерные емкости, форме оплаты; термометр инфракрасный, владеть правила поведения, профессиональной степень венчик, терминологией; ответственности за лопатка, консультировать правильность сито, скребок пластиковый, скребок потребителей, расчетов с оказывать им помощь в потребителями; металлический. выборе хлебобулочных правила общения с Отделение для охлаждения и изделий и хлеба; потребителями; отделки изделий Весоизмерительное оборудование: разрешать проблемы в базовый словарный весы настольные рамках своей запас на иностранном компетенции языке; электронные. Холодильное оборудование: техника общения, шкаф холодильный, ориентированная на шкаф шоковой заморозки, потребителя льдогенератор. Механическое оборудование: миксер. Вспомогательное оборудование: стеллаж

стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками для инструментов, производственный столс мраморной столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, темперирующая емкость, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, контейнер с крышкой. Отделение для мытья инвентаря и инструментов Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная, стерилизатор, шкаф сушильный. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, полки, моечные ванны. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: корзина для мусора. Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, камера холодильная. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий: машина для вакуумной упаковки, упаковочные машины.

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

Спецификация 5.4

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка	подбирать в соответствии	Ассортимент,	Отделение для хранения
основных	с технологическими	характеристика, правила	суточного запаса сырья и
продуктов и	требованиями, оценка	выбора основных	подготовки к использованию
дополнительных	качества и безопасности	продуктов и	Весоизмерительное
ингредиентов	основных продуктов и	дополнительных	оборудование:
	дополнительных	ингредиентов с учетом	весы настольные
	ингредиентов;	их сочетаемости,	электронные,

организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий

взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

весы напольные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пишевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, поддоны, полки, производственный стол, моечная ванна двух или четырехсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: мерный инвентарь, функциональные емкости из нержавеющей стали, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ», нож. венчик, сито, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора.

приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:
- подготавливать продукты;
- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное

методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских

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

вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

изделий; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

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

скребок пластиковый, скребок

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

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

			стеллаж
			стационарный,
			стеллаж передвижной,
			производственный стол с
			ящиками для инструментов,
			производственный стол с
			мраморной столешницей,
			полка или шкаф для специй,
			эссенций, красителей,
			табурет низкий для дежи
			(котлов),
			моечная ванна.
			Инвентарь, инструменты,
			кухонная посуда:
			кастрюли,
			функциональные емкости из
			нержавеющей стали,
			мерные емкости,
			темперирующая емкость,
			термометр инфракрасный,
			венчик,
			лопатка,
			сито,
			скребок пластиковый, скребо
			металлический,
			контейнер с крышкой.
			Отделение для мытья
			инвентаря и инструментов
			Оборудование для мытья
			* *
			посуды:
			машина посудомоечная,
			стерилизатор,
			шкаф сушильный.
			Вспомогательное
			оборудование:
			стеллаж стационарный,
			полки,
			моечные ванны.
			Инвентарь, инструменты,
			кухонная посуда:
**			корзина для мусора
Хранение, отпуск,	Проверять качество	техника	Отделение для упаковки
упаковка на	мучные кондитерские	порционирования	готовых изделий и экспедици
вынос мучных	изделия перед отпуском,	(комплектования),	Весоизмерительное
кондитерских	упаковкой на вынос;	складирования для	оборудование:
изделий	порционировать	непродолжительного	весы настольные
разнообразного	(комплектовать) с учетом	хранения мучных	электронные,
ассортимента	рационального	кондитерских изделий	весы напольные.

использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий

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

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, камера холодильная. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий: машина для вакуумной упаковки, упаковочные машины. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: лотки, контейнеры с крышками, инструменты для упаковки, корзина для мусора. Расходные материалы: упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробкиконтейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.),

ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;

взаимодейс твие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

рассчитывать стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе

ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности

бумага пергаментная.
Сырье:
по рецептуре на мучные кондитерские изделия:
мука пшеничная,
мука ржаная,
молоко,
яйца, меланж или яичный порошок,
сахар, сахарная пудра,
мед,
масло сливочное,
маргарин,
масло растительное,
разрыхлители, пряности и др.

мучных кондитерских	за правильность расчетов	
изделий;	с потребителями;	
разрешать проблемы в	правила общения с	
рамках своей	потребителями;	
компетенции	базовый словарный запас	
	на иностранном языке;	
	техника общения,	
	ориентированная на	
	потребителя	

Спецификация 5.5

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

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

функциональные емкости из нержавеющей стали, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ», нож, венчик, сито, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора приготовление выбирать, применять методы приготовления Отделение мучных комбинировать различные пирожных и тортов, тестомесильное кондитерских способы приготовления правила их выбора с Весоизмерительное изделий пирожных и тортов с учетом учетом типа питания; оборудование: разнообразного виды, назначение и типа питания: весы настольные ассортимента - подготавливать продукты; правила безопасной электронные. эксплуатации - готовить различные виды Механическое теста: пресное сдобное, оборудования, инвентаря оборудование: песочное, бисквитное, пресное инструментов; мукопросеиватель, слоеное, заварное, воздушное, ассортимент, рецептуры, тестомес, пряничное вручную и с требования к качеству, взбивальная машина или использованием пирожных и тортов; универсальный привод с технологического органолептические взбивалкой, оборудования; способы определения миксер. - подготавливать начинки, готовности выпеченных Вспомогательное оборудование: кремы, и отделочных отделочные полуфабрикаты; полуфабрикатов; стеллаж - проводить формование нормы, правила полки, рулетов из бисквитного взаимозаменяемости производственный стол, полуфабриката; табурет низкий для дежи продуктов; - готовить, оформлять торты, (котлов). пирожные с учетом Инвентарь, инструменты, требований к безопасности кухонная посуда: готовой продукции; дежи, выбирать, безопасно кастрюли, использовать оборудование, функциональные емкости производственный инвентарь, из нержавеющей стали, посуду, инструменты в венчик, соответствии со способом лопатка, приготовления сито, скребок пластиковый, скребок металлический. Отделение для разделки теста Весоизмерительное оборудование:

весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный. Механическое оборудование: тестораскаточная машина, тестозакаточная машина, тестоотсадочная машина. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, табурет низкий для дежи (котлов). Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки), сито, скребок пластиковый, скребок металлический, кондитерские листы, противни с высокими бортами, кондитерские листы, круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, трафареты для нанесения рисунка, жон, паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских

мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые. Отделение для выпекания Тепловое оборудование: жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: силиконовые коврики для выпечки, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг. Расходные материалы: бумага для выпечки. Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов Тепловое оборудование: плита электрическая. Механическое оборудование: миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей,

полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифон, газовая горелка (для карамелизации), помпа для карамели, аэрограф, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик. лопатка, сито, шенуа, скребок пластиковый, скребок металлический Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные,

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

Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по

техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том

весы напольные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, камера холодильная. Оборудование для упаковки, оценки качества

безопасности готовой числе региональных; и безопасности готовых продукции; методы сервировки и изделий: выбирать контейнеры, подачи пирожных и машина для вакуумной эстетично упаковывать на тортов разнообразного упаковки, вынос для транспортирования ассортимента; упаковочные машины. пирожных и тортов требования к Вспомогательное безопасности хранения оборудование: и хинжодип хивотол стеллаж стационарный, тортов разнообразного стеллаж передвижной, ассортимента; полки, правила маркирования производственный стол. упакованных пирожных Инвентарь, инструменты, и тортов разнообразного кухонная посуда: ассортимента, правила лотки, контейнеры с крышками, заполнения этикеток жон, ведение расчетов рассчитывать стоимость, ассортимент и цены на потребителями вести учет реализованных пирожные и торты инструменты для при отпуске пирожных и тортов разнообразного упаковки, корзина для мусора. продукции на разнообразного ассортимента; ассортимента на день вынос: пользоваться контрольнопринятия платежей; Расходные материалы: взаимодействие с правила торговли; упаковочные материалы кассовыми машинами при потребителями (бумажные пакеты, оформлении платежей; виды оплаты по при отпуске принимать оплату наличными плёночный материал, платежам; продукции деньгами; виды и характеристика термоусадочную обёрточную плёнку, прилавка/раздачи принимать и оформлять; контрольно-кассовых безналичные платежи; полимерные пакеты, машин; составлять отчет по платежам; виды и правила прозрачные коробкиконтейнеры из пластика с поддерживать визуальный осуществления кассовых контакт с потребителем; крышками, специальные операций; картонные коробки и др.), владеть профессиональной правила и порядок расчета потребителей бумага пергаментная. терминологией; консультировать при оплате наличными Сырье: потребителей, оказывать им деньгами, при по рецептуре на помощь в выборе пирожных и безналичной форме хлебобулочные изделия: тортов; оплаты; мука пшеничная, разрешать проблемы в рамках мука ржаная, правила поведения, своей компетенции молоко, степень ответственности за правильность расчетов дрожжи, яйца, меланж или яичный с потребителями; правила общения с порошок, потребителями; сахар, сахарная пудра, базовый словарный запас масло сливочное, на иностранном языке; маргарин, техника общения, масло растительное и др. ориентированная на потребителя

Учебная практика ПМ 01-72часа Виды работ:

- 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.
- 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.
- 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоскойформы).
- 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика
- 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.
- 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).
- 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
- 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловойобработке.
- 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.
- 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.
- 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.
- 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;
- 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
- 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.
- 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.
- 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.
- 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.

Учебная практика ПМ 02- 144часа Виды работ:

- 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
- 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
- 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
- 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
- 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменениезакладкипродуктоввсоответствиисизменениемвыходаблюд,кулинарныхизделий,з акусок.
- 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
- 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
- 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
- 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой навынос.
- 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
- 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
- 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
- 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики для транспортирования.
- 16. Рассчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
- 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд,

- кулинарных в условиях организации питания).
- 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
- 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартамичистоты.

Учебная практика ПМ 03-72часа Виды работ:

- 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их киспользованию.
- 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническимитребованиями
- 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиеническиережимы.
- 4. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок
 - Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведениедо вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.
- 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовойпродукции.
- 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевыхпродуктов.

Учебная практика ПМ 04-72часа Виды работ:

- 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
- 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразногоассортимента.
- 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктовнакладной.
- 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основнымпродуктом.

- 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.
- 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностейзаказа.

 Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в томчислерегиональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
- 7. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартамичистоты. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охранытруда.
- 8. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой навынос.
- 9. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков нараздаче.
- 10. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовойпродукции.
- 11. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевыхпродуктов.
- 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимовхранения.
- 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и длятранспортирования.
- 14. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и формобслуживания.
- 15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
- 16. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.
- 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
- 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

Учебная практика ПМ 05- 144часа Виды работ:

- 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
- 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
- 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
- 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменениезакладкипродуктоввсоответствиисизменениемвыходаблюд, кулинарных изделий, з акусок.
- 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
- 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
- 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
- 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой навынос.
- 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
- 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выходаизделий,рациональногоиспользованияресурсов,соблюдениятребованийпобезопаснос тиготовойпродукции.
- 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
- 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
- 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных

- кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
- 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

Тематический план и содержание учебной практики

Всего часов учебной практики - 504 часов

Наименование	Тема урока учебной	Содержание учебного материала	Объём
Профессионального	практики		Часов
модуля, тем			
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов дляблюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72
Тема 01.1. Ведение первичной обработки и нарезка сырья из овощей, грибов, пряностей и приготовления полуфабрикатов из них	Тема01.1.1. Механическая обработка овощей, грибов, пряностей. Формы нарезки овощей, грибов. Тема01.1.2Приготовле ние полуфабрикатов	-Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. -Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработкесырья. -Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработкесырья. -Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов	8

	1		
		игрибов.	
		-Оценивать качество обработанных	
		овощей, плодов и грибов.	
		-Охлаждать, замораживать, вакуумировать	
		обработанные овощи, плоды и грибы.	
		-Хранить обработанные овощи, плоды и	
		грибы, предохранять от потемнения	
		обработанные овощи и грибы, удалять	
		излишнююгоречь.	
		-Порционировать (комплектовать)	
		обработанное сырье, полуфабрикаты из	
		него. Упаковывать на вынос или для	
		транспортирования Изменять закладку продуктов в	
		соответствии с изменением выхода	
		полуфабрикатов. Осуществлять	
		взаимозаменяемость продуктов в процессе	
		приготовления полуфабрикатов с учетом	
		принятых нормвзаимозаменяемости.	
Тема 01.2.	Тема 01.2.1.	-Оценивать наличие, проверять качество	14
Ведение первичной		живой, охлажденной и мороженой, а также	
обработки рыбы и нерыбного водного	обработка рыбы и нерыбного водного	соленой рыбы, нерыбного водного сырья.	
сырья,и	нерыбного водного сырья,	-Размораживать мороженую потрошенную и	
приготовления	Тема01.2.2	непотрошеную рыбу, полуфабрикаты	14
полуфабрикатов из	Приготовление	промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными	
них	полуфабрикатов из	методами рыбу с костным скелетом	
	них.	(чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и	
		плоскойформы).	
		- Готовить полуфабрикаты из рыбы с	
		костным скелетом для варки, припускания,	
		жарки (основным способом, на гриле, во	
		фритюре), тушения и запекания: целая	
		тушка с головой, целая без головы;	
		порционные куски обработанной рыбы	
		плоской и округлой формы (стейки,	
		кругляши, порционные куски не	
		пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты	
		«медальон», «бабочка» из пластованной	
		рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной	
		массы (рулет, котлеты, биточки,	
		фрикадельки идр.).	
		-Оценивать качество обработанной рыбы	
		органолептическимспособом;	
		- Охлаждать, замораживать, вакуумировать	
		обработанную рыбу и полуфабрикаты из рыбы.	
		- Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные	
		продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика	89

		,	
		и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженномвиде.	
		-Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для	
		транспортирования.	
		- Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода	
		полуфабрикатов. Осуществлять	
		взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом	
		принятых нормвзаимозаменяемости.	
Тема 01.3. Ведение первичной	Тема 01.3.1. Механическая	-Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных	14
обработки мясных	обработка мясных	полутуш, туш баранины перед разделкой,	
продуктов, домашней птицы, дичи, кролика,	продуктов, домашней птицы, дичи, кролика,	крупнокусковых полуфабрикатов из мяса,	
и приготовления полуфабрикатов из	Тема01.3.2. Приготовление	мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.	14
них	полуфабрикатов из	-Размораживать, обрабатывать,	
	них	подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты,	
		домашнюю птицу, дичь,кролика.	
		-Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных	
		продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.	
		-Проводить заправку тушек домашней птицы,	
		дичи, подготовку к последующей тепловойобработке.	
		-Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы,	
		дичи, кролика.	
		-Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом ибез.	
		-Оценивать качество обработанного мяса,	
		мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическимспособом;	
		-Охлаждать, замораживать, вакуумировать	
		обработанные полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,	
		дичи,кролика.	
		-Хранить обработанное мясо, мясные	
		продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и	
		замороженномвиде.	
		-Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из	
		него. Упаковывать на вынос или для	

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячихблюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	T. 02.1	транспортированияИзменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых нормвзаимозаменяемости. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	144
Тема02.1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Тема02.1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусокПодбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов -Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	7
Тема02.2. Приготовление и подготовка к реализации супов разного ассортимента	Тема02.2.1.Подготовк а основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательностьэт апов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарнойобработки . Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих	-Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарныхправил. -Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. -Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктовнакладнойВыбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктомВзвешивание продуктов, их	7

блюд, кулинарных изделий, закусок.

Тема02.2.2. приготовление бульонов, отваров, супов.

Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. приготовления, последовательность нормы закладки продуктов, требования К качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, крупами, бобовыми, макаронными изделиями

Тема02 2 5

Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента. Приготовление, оформление и отпуск региональных супов Приготовление, оформление и отпуск холодных супов. Приготовление, подготовка реализации региональных, диетических, вегетарианскихсупов

взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.

Изменениезакладкипродуктоввсоответствии сизменениемвыходаблюд, кулинарныхиздели й, закусок.

- -Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих изделий, блюд, кулинарных закусок учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностейзаказа.
- -Приготовление, оформление супов, горячих кулинарных блюд, изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального полуфабрикатов, расхода продуктов, соблюдения приготовления, режимов обеспечения стандартов чистоты, безопасности готовойпродукции.
- -Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охранытруда.
- -Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой навынос.
- -Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок нараздаче.
- -Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности

Готовойпродукции.

- -Рассчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
- -Консультирование потребителей, оказание

		им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации).	
Тема 02.3 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	Тема02.3.1.Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов на муке. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих соусов. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые дляприготовления горячихсоусов.	7
	Тема02.3.2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранениясоуса белого основного и его производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их		7

	Т		
	производных.		
	Тема02.3.3.Приготов		
	ление, кулинарное		7
	назначение,		
	требования к		
	качеству, условия и сроки хранения		
	сроки хранения соусов яично-		
	масляных, соусов на		
	сливках.		
Тема 02.4	Тема 02.4.1.	n.	7
Приготовление и	Приготовление,	Взвешивать, измерять продукты, входящие в	
подготовка к	оформление и отпуск	состав горячих блюд и гарниров из овощей,	
реализации блюд и	блюд и гарниров из	грибов, круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с рецептурой.	
гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых	отварных и		
и макаронных изделий	припущенных,	Использовать региональные, сезонные	
разнообразного	овощей и грибов.	продукты дляприготовления горячих блюд и	
ассортимента	Приготовление, оформление и отпуск	гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	
	блюд и гарниров из	Оформлять заявки на продукты,	
	тушеных и	расходные материалы, необходимые для	
	запеченных овощей и	приготовления горячих блюд и гарниров	
	грибов	из овощей, грибов, круп, бобовых и	7
	Тема 02.4.2.	макаронных изделий. Изменять закладку	
	Приготовление,	продуктов в соответствии с изменением	
	оформление и отпуск	выхода блюд и гарниров из овощей,	
	блюд и гарниров из жареных овощей и	грибов, круп, бобовых и макаронных	
	жареных овощей и грибов	изделий.	
	Тема02.4.4.	Определять степень готовности блюд и	7
	Приготовление,	гарниров из овощей, грибов, круп,	,
	подготовка к	бобовых и макаронных изделий.	
	реализации горячих	Доводить блюда и гарниры из овощей,	
	блюд и гарниров из	грибов, круп, бобовых и макаронных	
	круп и бобовых и	изделий до вкуса, до определенной	
	макаронныхизделий	консистенции. Владеть техниками,	
		приемами приготовления горячих блюд и	
		гарниров из овощей, грибов, круп,	
		бобовых и макаронных изделий.	
		Подбирать соусы.	
		Соблюдать санитарно-гигиенические	
		требования в процессе приготовления	
Torro 02 5	Т02 5 1 П	пищи.	0
Тема02.5 Приготовление и	Тема02.5.1.Приготовл	Взвешивать, измерять продукты, входящие	8
	ение, подготовка к реализации блюд из	в состав горячих блюд из яиц, творога,	
_	яиц, творога, сыра.	сыра, муки в соответствии с рецептурой.	
-	Приготовление	Осуществлять взаимозаменяемость	
	горячих блюд из яиц и	продуктов в соответствии снормами	
_			
I · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	яичных продуктов:	закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные,	

	скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Тема02.5.3. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого и бездрожжевого и бездрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий изтеста. Тема02.5.4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков.	сезонные продукты дляприготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из яиц, творога, сыра, муки.	8
Тема02.6 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Тема02.6.1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной иприпущенной,тушен ой рыбы. Тема02.6.2. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченнойрыбы	Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии снормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты дляприготовлениигорячих блюд кулинарных изделий, закусокизрыбы, нерыбноговодного сырья. Оформлятьзаявкина продукты расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.	8

Тема02.7	Тема02.7.1.	Взвешивать, измерять продукты, входящие в	7
Приготовление и	Приготовление	состав горячих блюд, кулинарных изделий,	
подготовка к	горячих блюд из мяса,	-	
реализации блюд,	мясных продуктов для		
кулинарных	разных типов	домашней птицы, дичи, кролика в	
изделий, закусок из	питания, в том числе	соответствии с рецептурой.	
мяса, мясных	диетического.	Осуществлять взаимозаменяемость	
продуктов,	Приготовление блюд	продуктов в соответствии с нормами	
- ·	оформление и отпуск	закладки, особенностями заказа,	
	1 1	сезонностью.	
дичи, кролика	горячих блюд из мяса,	ecsonnocibio.	
разнообразного	мясныхпродуктовв	Использовать региональные, сезонные	
ассортимента	отварном,	продукты для приготовления горячих блюд,	
	припущенном и	кулинарных изделий, закусок из мяса,	
	жареномвиде (с	мясных продуктов, домашней птицы, дичи,	
	гарниром, соусом и	кролика.	
	без).	Оформлять заявки на продукты, расходные	
	Тема02.7.2.	материалы, необходимые для приготовления	14
	Приготовление блюд	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
	из мяса, мясных	из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,	
	продуктов:	из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,кролик	
	Приготовление,	du mikhomik	
	оформление и отпуск		
	горячих блюд из мяса,		
	мясныхпродуктовв		
	тушеном и		
	соусом и без).		
	Тема02.7.3.Приготовл		
	ения горячих блюд из		7
	домашней птицы,		7
	дичи, кролика для		
	разных типов		
	питания, в том числе		
	диетического.		
	Приготовления блюд:		
	варка основным		
	способом и на пару,		
	припускание,		
	тушение, жарка		
	основным способом и		
	во фритюре, на гриле,		
	сотирование,		
	запекание (с		
	гарниром, соусом и		
	без).		
	555j.	Организация процессов приготовления и	
<u>ПМ 03.</u>		подготовки к реализации холодных блюд,	
		-	72
<u>Приготовление,</u>		кулинарных изделий, закусок	72
<u>оформление и</u>		разнообразного ассортимента	
подготовка к			
реализации			

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Тема03.1Организаци я процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных	Тема03.1.1.Характери стика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их киспользованию	7
изделий, закусок разнообразного	изделий и закусок	Kilenonibsobalinio	
ассортимента	Тема03.1.2. Организация и техническое оснащение работ приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническимитребованиям	7
Тема03.2 Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	Тема03.2.1. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарногигиеническиережимы.	8
	Тема03.2.2.Приготовл ение, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.	21
Тема03.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Тема03.3.1. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы	Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовойпродукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и	14

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки Тема03.3.2. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевыхпродуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовойпродукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевыхпродуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовкикреализациихолодныхигоря чихдесертов, напитковсложногоассорти ментасучетомпотребностейразличныхк атегорий	72
холодных и горячих сладких блюд, десертов,			
Тема04.1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих	Тема04.1.1.Характери стика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов,	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с	7

десертов, напитков сложного	напитков	требованиями санитарныхправил.	
ассортимента	Тема04.1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразногоассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктовнакладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основнымпродуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих лесертов напитков	7
Тема04.2 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов	Тема04.2.1.Приготовл ение, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента(смешив ание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностейзаказа. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевыхпродуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимовхранения.	15
	Тема04.2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов,в том числе региональных кухонь	Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в томчислерегиональных, с учетом рационального расхода продуктов,	21

	мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.).	полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
Тема04.3 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	Тема04.3.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента(свеж еотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой навынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков нараздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовойпродукции.	7
	Тема04.3.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитковсложного ассортиментанапит ков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.).Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и формобслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организациипитания	15
<u>ПМ 05.</u> <u>Приготовление,</u> <u>оформление и</u>		Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	144

подготовка к			
реализации			
хлебобулочных,			
<u>мучных</u>			
<u>кондитерских</u>			
<u>изделий</u>			
<u>разнообразного</u>			
<u>ассортимента</u>			
Тема05.1	Тема 05.1.1.	Выбор с учетом способа приготовления,	7
Организация	Характеристика	безопасная эксплуатация технологического	
приготовления,	процессов приготовления,	оборудования, производственного	
оформления и подготовки к	оформления и	инвентаря, инструментов, посуды в	
реализации	подготовки к	соответствии с правилами техники	
хлебобулочных,	реализации	безопасности пожаробезопасности,	
мучных кондитерских	хлебобулочных,	охранытруда.	
изделий	мучных кондитерских изделий		
	Организация и		
	техническое		
	оснащение работ по		
	приготовлению,		
	оформлению и		
	подготовки к реализации		
	хлебобулочных,		
	мучных кондитерских		
	изделий		
Тема05.2	Тема05.2.1.Виды,	Оценка наличия, выбор в соответствии с	7
Приготовление и подготовка к	классификация и	технологическими требованиями, оценка	
использованию	ассортимент кондитерского сырья	качества и безопасности основных	
отделочных	и продуктов.Виды,	продуктов и дополнительных ингредиентов,	
полуфабрикатов для хлебобулочных,	классификация и	организация их хранения до момента	
мучных кондитерских	ассортимент отделочных	использования в соответствии с	
изделий	полуфабрикатов	требованиями	
		санитарныхправил. Оформление заявок на	
		продукты, расходные материалы,	
		необходимые для приготовления	
		хлебобулочных, мучных	
		кондитерскихизделий. Проверка	
		соответствия количества и качества	
		поступивших продуктовнакладной.	
		Выбор, подготовка дополнительных	
		ингредиентов с учетом их сочетаемости с основнымпродуктом	
	Тема05.2.2.Приготовл	• •	7
	ение сиропов и	Проверка соответствия количества и	

отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление глазури качества поступивших продуктовнакладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основнымпродуктом	
Тема05.2.3. Приготовление, назначение и подготовка использованию кремов Приготовление, назначение и подготовка использованию кремов Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктовнакладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основнымпродуктом	8
Тема05.2.4. Приготовление сахарной мастики и марципана. Тема05.2.5.Приготовление посыпок и крошки Тема05.2.4. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктовнакладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основнымпродуктом	8
Тема05.2.5.Отделочны е полуфабрикаты промышленного производства Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктовнакладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основнымпродуктом.	7
Тема05.3 Изготовление, творческое оформление, подтотовка реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Тема05.3.1. Классификация ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Тема05.3.1. Классификация ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Тема05.3.1. Классификация ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба вашимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменениезакладкипродуктоввсоответствии сизменениемвыходаблюд,кулинарныхиздел ий,закусок. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностейзаказа.	7
Тема05.3.2. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных начинок и фаршей для кондитерских изделий в зависимости от	7
начинок и фаршей для хлебобулочных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностейзаказа.	

	Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба Тема05.3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовойпродукции. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выходаизделий,рациональногоиспользовани яресурсов,соблюдениятребованийпобезопас	7
Тема05.4 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	изделий и хлеба Тема05.4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	ностиготовойпродукции. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностейзаказа. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовойпродукции	15
	Тема05.4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выходаизделий,рациональногоиспользовани яресурсов,соблюдениятребованийпобезопас ностиготовойпродукции.	14
Тема05.5 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных	Тема05.5.1.Изгот овление и оформлениепиро жных	Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выходаизделий, рациональногоиспользовани	14

и тортов разнообразного ассортимента		яресурсов, соблюдения требований побезопас ностиготовой продукции.	
	Тема05.5.2. Изготовление и оформление тортов	Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выходаизделий,рациональногоиспользовани яресурсов,соблюдениятребованийпобезопас ностиготовойпродукции.	21

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИПРОГРАММЫ

Материально-техническоеобеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места; Учебного кухниресторана

- -доска учебная;
- -рабочее место преподавателя;
- -столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

- Моечнаяванна;
- Овощерезательнаямашина;
- плиты электрические или с индукционномнагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой длявзбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельченияпродуктов);
- планетарныймиксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивнойзаморозки;
- шкафморозильный;
- шкафхолодильный;
- аппарат для вакуумнойупаковки;
- ледогенератор;

- микроволноваяпечь;
- горелка газоваяручная;
- овоскоп;
- нитраттестр;
- посудомоечнаямашина;
- стелаж;
- мусат для заточкиножей.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочийстол; - весы настольныеэлектронные; - набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группыпродуктов); - ножи поварскойтройки; - щипцыуниверсальные; - лопатки (металлические,силиконовые); - венчик; - ложки; - мерныйстакан; - сито; - шенуа; - половник; - тяпка; - тендрайзерручной; - пинцет; - миски из нержавеющейстали; - наборкастрюль; - наборсотейники; - наборсковород; - грильсковорода; - ножи для удаления глазков, экономной очисткиовощей; - функциональные емкости из нержавеющейстали; - корзины дляотходов; - стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент,фольга;- пакеты для вакуумногоаппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевыхпродуктов;
- перчаткисиликоновые.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включаетвсебя обязательную производственную производствен

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.)

Организация образовательногопроцесса

Профессиональный модуль:

- ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
- ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- ПМ 03. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразногоассортимента

ПМ 05. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических лабораторных И занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни оснащенной современным технологическим ресторана, оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная

(самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который

Программа ПМ обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

соответствующим образом защищается.

программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося Реализация библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) общепрофессионального изданиями ПО каждой дисциплине цикла И ПО каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

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

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практическихумений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательнойорганизацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приемапередачи информации в доступных для них формах.

1.2. Кадровое обеспечение образовательногопроцесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и 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, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог

профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25процентов.

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (поразделам)

Наименование ПМ	Контроль и оценка результатов ПМ
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного	Текущий контроль- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной практики
ассортимента	Промежуточная аттестация-экспертная оценка отчетов по учебной практике
	Итоговый контроль -экспертная оценка сформированности ПМ и ОК на демонстрационном экзамене
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,	Текущий контроль- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной практики
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Промежуточная аттестация-экспертная оценка отчетов по учебной практике
	Итоговый контроль-экспертная оценка сформированности ПМ и ОК на демонстрационном экзамене
ПМ 03. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации	Текущий контроль- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной практики
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Промежуточная аттестация-экспертная оценка отчетов по учебной практике
	Итоговый контроль-экспертная оценка сформированности ПМ и ОК на демонстрационном экзамене
ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Текущий контроль- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной практики
разнообразного ассортимента	Промежуточная аттестация-экспертная оценка отчетов по учебной практике
	Итоговый контроль-экспертная оценка сформированности ПМ и ОК на демонстрационном экзамене
ПМ 05. Организация приготовления,	Текущий контроль- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых
оформления и подготовки к реализации	действий в процессе учебной практики
хлебобулочных, мучных кондитерских	Промежуточная аттестация-экспертная оценка отчетов по учебной практике
изделий	Итоговый контроль-экспертная оценка сформированности ПМ и ОК на демонстрационном экзамене

1.1. Информационное обеспечениеобучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники (печатные):

- 1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015 г. №213-ФЗ].
- 2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
- 3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8с.
- 4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48с.
- 5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10с.
- 6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016 01 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12c.
- 7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12c.
- 8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015 01 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 11с.
- 9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. $2015-01-01.-\mathrm{M}$.: Стандартинформ, $2014.-\mathrm{III}$, 16c.
- 10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 10с.
- 11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. №98.
- 12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакцииСП

- 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
- 13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. №27
- 14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственногосанитарноговрачаРФот08ноября2001г.№31[вредакцииСП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. Режим доступа:
- 15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 №37510).
- 17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
- 18. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного,В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.- 544c.
- 19. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.-808с.
- 20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. 615c.
- 21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560с.
- 22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
- 23. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика»,1986г.
- 24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
- 25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. М.: Издательский центр «Академия», 2014 328с.
- 26. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. 2-е изд., испр. М.: Академия, 2013. 464с.
- 27. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. М.: Альфа, 2015. 416с.
- 28. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф.образования / З.П. Матюхина. М.: Академия, 2014. 336 с.
- 29. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2014. 160с.
- 30. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 373с.
- 31. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. М.: Ресторанные ведомости, 2013. 512с.

- 32. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 160с.
- 33. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 128 с.
- 34. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. 3-е издание, стер. М.: Академия, 2014.-416с.

(Электронные)

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.htmlhttp://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

- 1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. 2-е изд., перераб. и доп. М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
- 2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. 160с.
- 3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. М.: Академия, 2010. 96c.
- 4. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. М.: Академия, 2010 . 112 с.

(электронные)

http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/

page.html; http://www.jur-

jur.ru/journals/jur22/index.html;

http://www.eda-

server.ru/gastronom/;

http://www.eda-server.ru/culinary-

school/

Интернетисточники:

- 1. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
- 2. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
- 3. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
- 4. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
- 5. http://www.pitportal.ru/

Оформление перечней источников в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления" (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 28.04.2008 N 95-ст).