Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение

Ярославской области

Ростовский колледж отраслевых технологий

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Профессия: **43.01.09 Повар, кондитер**

Форма обучения очная

Квалификации выпускника: повар, кондитер

Нормативный срок обучения

**на базе основного общего образования – 3 года10 месяцев**

на базе среднего общего образования – 1 год 10 месяцев

2018 г.

1. Профиль указывается в случае наличия в наименование профессии (специальности) расширения «по отраслям» или «по видам» для конкретизации профильной направленности данной программы.

1

Организация-разработчик: ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий  
 (учебная площадка п. Семибратово)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Разработчики:

**Разработана на основе примерной основной образовательной программы СПО:**

Юхтина Н.В.- руководитель структурного подразделения

Пахомова О.Н. – мастер п/о по профессии «Повар, кондитер»

Амплеева О.П. – мастер п/о по профессии «Повар, кондитер»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО** |  | **УТВЕРЖДЕНА** |
| Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (наименование организации)  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (Руководитель - подпись и расшифровка)  МП  «01» сентября 2018 г. |  | Директор ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий  «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 2018 г.  \_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Н. Кудрявцева  МП |
| **РАССМОТРЕНА**  на заседании педагогического совета протокол №\_\_\_ от \_\_\_\_\_2018 г. |  |  |

2

**Содержание**

1. Общие положения

1.1. Аннотация

1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

1.4. Требования к поступающим на обучение

1.5. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации

1.6. Соответствие ПМ присваиваемым квалификациям по специальностям СПО/ (сочетаниями квалификаций по профессиям СПО)

1.7. Порядок реализации программы среднего общего образования вы рамках программы СПО для обучающихся на базе основного общего образования.

1.8. Распределение обязательной и вариативной частей программы

1. Требования к результатам освоения образовательной программы

2.1. Перечень общих компетенции

2.2. Перечень профессиональных компетенции по видам деятельности

1. Содержание требований к структурным элементам программы

3.1. Спецификация профессиональных компетенций

3.2. Спецификация общих компетенций

3.3. Формирование конкретизированных требований по структурным элементам программы

3.1.1. Конкретизированные требования к профессиональным модулям

3.3.2. Конкретизированные требования по общепрофессиональным дисциплинам

3.3.3. Конкретизированные требования по математическим и естественно-научным дисциплинам

3.3 4. Конкретизированные требования к результатам освоения дисциплин ОГСЭ

1. Методическая документация, определяющая структуру и организацию образовательного процесса

4.1. Учебный план. Пояснительная записка к учебному плану.

4.2. Календарный учебный график. Сводная ведомость по бюджету времени.

4.3. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы

4.4. Условия реализации образовательной программы

4.4.1.Требования к кадровому составу реализующему ООП

4.4.2. Требования к материально-техническому оснащению образовательного процесса

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

1. Приложения (в которых размещаются программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, согласно примерному учебному плану и набор типовых КИМ по ПООП)

3

1. **Общие положения**

**1.1. Аннотация**

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

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

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

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

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

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

4

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

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

***Задачи программы***:

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

**1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

***Область профессиональной деятельности***,в которой выпускники,освоившиеобразовательную 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 профессиональнымистандартами «Повар» и «Кондитер» является производство блюд, напитков и кулинарных и крндитерских изделий в организациях питания. Основной целью вида профессиональной деятельности является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

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

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

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).

5

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

***Возможные режимы работы*** повара,кондитера в организациях питания:работа поскользящему 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,кондитерявляются 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
  + многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью ИНТЕРНЕТ;
* использовать в работе информационно-комуникационные технологии. Выпускники, успешно освоившие основную профессиональную образовательную

программу среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, могут ***продолжить обучение:***

6

* 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 основной образовательной программы среднего профессионального образования (далее ООП СПО)**

Нормативную правовую основу разработки ООП СПО составляют:

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

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

7

Профессиональные стандарты

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код** |  |  | **Наименование** | |  |  |  |
|  |  | | | | | |  |
|  | Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской | | | | | |  |
| 33.011 | Федерации | от | 7 | сентября | 2015 | г. |  |
| № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации | | | | | |  |
|  |  |
|  | 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)) | | | |  |  |  |
|  |  | | | | | |  |
|  | Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской | | | | | |  |
| 33.014 | 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. |  |
| № 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 | Сроки |
|  | образованию + *по типам программ* |  |
|  | *(для специальностей)* |  |
|  |  |  |
| среднего общего | *Повар, кондитер* | 1 год 10 месяцев |
| образования |  |  |
|  |  |  |

8

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| основного общего |  | 3 года 10 месяцев |
| образования |  |  |
|  |  |  |

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

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

9

ассортимента

Приготовление,

оформление и

подготовка к

реализации

хлебобулочных, повар – кондитер

мучных

кондитерских

изделий

разнообразного

ассортимента

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в |  |  |  |
| неделю) | 57 | нед. |  |
|  |  |
| промежуточная аттестация | 3 | нед. |  |
| каникулы | 22 | нед. |  |

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

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

ООП распределяет обязательную часть – не более (80%) *(по профессии)* объема нагрузки,предусмотренной сроком освоения данной программыуказанным во ФГОС.

Не менее 20% - предусмотрено для формирования вариативной части, распределяемой

образовательной организацией при разработке рабочей программы направленной освоение дополнительных элементов программы, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов.

**Вариативная часть составляет 612 часов**

1. **Требования к результатам освоения образовательной программы**

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

10

**2.1. Перечень общих компетенций**

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать общими компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбиратьспособырешениязадачпрофессиональнойдеятельности, |
|  | применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для |
|  | выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное |
|  | развитие |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, |
|  | руководством, клиентами |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с |
|  | учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное |
|  | поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК 07. | Содействоватьсохранениюокружающейсреды,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 |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и |
|  | иностранном языке |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

11

**2.2. Перечень профессиональных компетенций**

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать

профессиональными компетенциями

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

12

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

13

1. **Конкретизированные требования освоения структурных элементов программ**

**3.1. Спецификация профессиональных компетенций**

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

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

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

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

ПМ 1. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для

блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» Спецификация 1.1.

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

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

14

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | применять | |  | подготовки | | сырья | | и |  | процессор | | | | | | | | | | |  |
|  | регламенты, | |  | продуктов; | |  |  |  |  | кухонный, | | | | | | | | | | |  |
|  | стандарты |  | и | регламенты, | | |  |  |  | овощерезка, | | | | | | | | | | |  |
|  | нормативно- | |  | стандарты, | | в | том | |  | привод | | | | | | | | | | |  |
|  | техническую | |  | числе |  | система | | |  | универсальный с | | | | | | | | | | |  |
|  | документацию, | |  | анализа, | оценки | | | и |  | механизмами для | | | | | | | | | | |  |
|  | соблюдать |  |  | управления | |  |  |  |  | нарезки, протирания, | | | | | | | | | | |  |
|  | санитарные | |  | опасными |  |  |  |  |  | взбивания, | | | | | | | | | | |  |
|  | требования; | |  | факторами | | (система | | |  | рыбочистка | | | | | | | | | | |  |
|  | выбирать | | и | НАССР) и | |  |  |  |  | Оборудование для | | | | | | | | |  | |  |
|  | применять | моющие | | нормативно- | | |  |  |  | упаковки, оценки | | | | | | | |  | | |  |
|  | и дезинфицирующие | | | техническая | | |  |  |  | качества и | | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | |  |  |
|  | средства; |  |  | документация, | | |  |  |  | безопасности | | |  | | | | | | | |  |
|  | владеть | техникой | | используемая | | | при | |  | пищевых продуктов: | | | | | | | | | | |  |
|  | ухода |  | за | обработке, | |  |  |  |  | овоскоп, | | | | | | | | | |  |  |
|  | весоизмерительным | | | подготовке | | сырья, | | |  | нитраттестер, | | | | | | | | | | |  |
|  | оборудованием; | |  | приготовлении, | | |  |  |  | машина для | | | | | | | | | | |  |
|  | мыть вручную и в | | | подготовке | |  |  | к |  | вакуумной упаковки, | | | | | | | | | | |  |
|  | посудомоечной | |  | реализации | |  |  |  |  | термоупаковщик | | | | | | | | | | |  |
|  | машине, чистить | | и | полуфабрикатов; | | |  |  |  | Оборудование для | | | | | | | | |  | |  |
|  | раскладывать | | на | возможные | | |  |  |  | мытья посуды: | | | | | | | | | | |  |
|  | хранение | кухонную | | последствия |  | нарушения | | |  | машина | | | | |  | | | | | |  |
|  | посуду |  | и | санитарии и гигиены; | | | |  |  | посудомоечная. | | | | | | | | | | |  |
|  | производственный | |  | требования к личной | | | | |  | Вспомогательное | | | | | | | | | | |  |
|  |  | гигиене персонала | | | при | |  |  |
|  | инвентарь |  | в |  | оборудование | | | | : | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | подготовке |  |  |  |  |  |  | | | | |  |
|  | соответствии | | со | производственного | | |  |  |  | стол | | | | | | | | | | |  |
|  | стандартами | |  | инвентаря | и | кухонной | | |  | производственный с | | | | | | | | | | |  |
|  | чистоты; |  |  | посуды; | назначение, | | | |  | моечной ванной, | | | | | | | | | | |  |
|  | мыть | после | | виды, |  | стеллаж | | | | | | | | | | |  |
|  | правила применения | | | | и |  |  |
|  | использования | |  |  | передвижной, | | | | | | | | | | |  |
|  |  | безопасного |  | хранения | | |  |  |
|  | технологическое | |  | чистящих, | моющих | | | и |  | моечная ванна | | | | | | | | | | |  |
|  | оборудование | | и | дезинфицирующих | | |  |  |  | двухсекционная. | | | | | | | | | | |  |
|  | убирать | для | | средств, |  | предназна- | | |  | Инвентарь, | | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  | ченных |  |  | для | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | хранения | съемные | |  |  | инструменты, | | | |  | | | | | | |  |
|  | последующего | | |  |  |  |  |
|  | части; |  |  |  |  |  | кухонная посуда | | | | | | : | | | | |  |
|  |  |  | использования; | | |  |  |  |  |
|  | соблюдать | |  | правила |  | утилизации | | |  | функциональные | | | | | | | | | | |  |
|  | правила | мытья | | отходов |  |  |  |  |  | емкости из | | | | | | | | | | |  |
|  | кухонных | ножей, | | виды, назначение | | | | |  | нержавеющей стали | | | | | | | | | | |  |
|  | острых, |  |  | упаковочных | | |  |  |  | для хранения и | | | | | | | | | | |  |
|  | травмоопасных | |  | материалов, способы | | | | |  | транспортировки, | | | | | | | | | | |  |
|  | съемных | частей | | хранения сырья и | | | |  |  | набор разделочных | | | | | | | | | | |  |
|  | технологического | |  | продуктов; | |  |  |  |  | досок (деревянных с | | | | | | | | | | |  |
|  | оборудования; | |  | виды, назначение | | | | |  | маркеровкой «СО», | | | | | | | | | | |  |
|  | править кухонные | | | правила |  |  |  |  |  | «СР», «СМ» или из | | | | | | | | | | |  |
|  | ножи; |  |  | эксплуатации | | |  |  |  | пластика с цветовой | | | | | | | | | | |  |
|  | соблюдать | |  | оборудования для | | | |  |  | маркеровкой для | | | | | | | | | | |  |
|  | условия | хранения | | вакуумной упаковки | | | | |  | каждой группы | | | | | | | | | | |  |
|  | кухонной | посуды, | | сырья и готоых | | |  |  |  | продуктов), | | | | | | | | | | |  |
|  | инвентаря, |  |  | полуфабрикатов; | | |  |  |  | подставка для | | | | | | | | | | |  |
|  | инструментов; | |  | виды, назначение | | | | |  | разделочных досок, | | | | | | | | | | |  |
|  | проверять | |  | оборудования, | | |  |  |  | мерный стакан, | | | | | | | | | | |  |
|  | соблюдение | |  | инвентаря посуды, | | | |  |  | венчик, | | | | | | | | | | |  |

15

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | температурного |  | используемых для |  |
|  |  | режима | в | порционирования |  |
|  |  | холодильном |  | (комплектования) |  |
|  |  | оборудовании |  | готовых |  |
| подбор, |  | выбирать |  | полуфабрикатов; |  |
| подготовка к работе, | | оборудование, |  | способы и |  |
| проверка |  | производственный |  |  |
|  |  | правила |  |
| технологического | | инвентарь, |  |  |
|  | порционирования |  |
| оборудования, | | инструменты, |  |  |
|  | (комплектования), |  |
| производственного | | посуду в |  |  |
|  | упаковки на вынос |  |
| инвентаря, |  | соответствии с |  |  |
|  |  | готовых |  |
| инструментов, | | видом сырья и |  |  |
|  | полуфабрикатов; |  |
| весоизмерительных | | способом его |  |  |
|  | способы правки |  |
| приборов |  | обработки; |  |  |
|  |  | кухонных ножей; |  |
|  |  | включать и |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  | подготавливать к |  |  |  |
|  |  | работе |  |  |  |
|  |  | технологическое |  |  |  |
|  |  | оборудование, |  |  |  |
|  |  | производственный |  |  |  |
|  |  | инвентарь, |  |  |  |
|  |  | инструменты, |  |  |  |
|  |  | весоизмерительные |  |  |  |
|  |  | приборы в |  |  |  |
|  |  | соответствии с |  |  |  |
|  |  | инструкциями и |  |  |  |
|  |  | регламентами, |  |  |  |
|  |  | стандартами |  |  |  |
|  |  | чистоты; |  |  |  |
|  |  | соблюдать |  |  |  |
|  |  | правила техники |  |  |  |
|  |  | безопасности, |  |  |  |
|  |  | пожарной |  |  |  |
|  |  | безопасности, |  |  |  |
|  |  | охраны труда |  |  |  |
| подготовка | | выбирать, |  |  |  |
| рабочего места для | | подготавливать и |  |  |  |
| порционирования | | рационально |  |  |  |
| (комплектования), | | размещать |  |  |  |
| упаковки на вынос | | материалы, посуду, |  |  |  |
| готовых |  | оборудование для |  |  |  |
| полуфабрикатов | | упаковки, хранения |  |  |  |
|  |  | обработанного |  |  |  |
|  |  | сырья, |  |  |  |
|  |  | приготовленных |  |  |  |
|  |  | полуфабрикатов |  |  |  |
| подготовка сырья | | оценивать |  | ассортимент, |  |
| (традиционных | | наличие, определять | | требования к |  |
| видов | овощей, | объем заказываемых | | качеству, условия и |  |
| грибов, | рыбы, | продуктов | в | сроки хранения |  |
| нерыбного | водного | соответствии | с | традиционных видов |  |
| сырья, | мяса, | потребностями, |  | овощей, грибов, |  |

миски

(нержавеющая

сталь),

сито, шенуа,

лопатки

(металлические),

тяпка, тендрайзер

ручной, пинцет,

щипцы кулинарные,

набор ножей

«поварская тройка»,

мусат для заточки

ножей,

корзины для

органических и

неорганических

отходов

расходные

материалы:

стрейч пленка для

пищевых продуктов

пакеты для

вакуумного

аппарата, шпагат,

контейнеры

одноразовые для

пищевых продуктов,

перчатки

силиконовые

16

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| домашней | птицы, | условиями хранения; | | | | рыбы, нерыбного |  |
| дичи), | других | оформлять | заказ | | в | водного сырья, мяса, |  |
| расходных |  | письменном | | виде | | домашней птицы, |  |
| материалов | к | или |  |  | с | дичи; |  |
| использованию | | использованием | |  |  | правила |  |
|  |  | электронного | |  |  | оформления заявок |  |
|  |  | документооборота; | | |  | на склад; |  |
|  |  | пользоваться | |  |  | виды, назначение |  |
|  |  | весоизмерительным | | | | и правила |  |
|  |  | оборудованием | | при | | эксплуатации |  |
|  |  | взвешивании | |  |  | приборов для |  |
|  |  | продуктов; |  |  |  | экспресс оценки |  |
|  |  | сверять |  |  |  | качества и |  |
|  |  | соответствие | |  |  | безопасности сырья |  |
|  |  | получаемых | |  |  | и материалов; |  |
|  |  | продуктов | заказу | | и | правила снятия |  |
|  |  | накладным; |  |  |  | остатков; |  |
|  |  | проверять | |  |  | правила |  |
|  |  | органолептическим | | |  | обращения с тарой |  |
|  |  | способом | качество, | | | поставщика; |  |
|  |  | безопасность сырья, | | | | ответственность |  |
|  |  | продуктов, |  |  |  | за сохранность |  |
|  |  | материалов; | |  |  | материальных |  |
|  |  | сопоставлять | |  |  | ценностей; |  |
|  |  | данные о | времени | | | правила поверки |  |
|  |  | изготовления | |  | и | весоизмерительного |  |
|  |  | сроках | хранения | | | оборудования; |  |
|  |  | особо |  |  |  | правила приема |  |
|  |  | скоропортящихся | | |  | прдуктов по |  |
|  |  | продуктов; |  |  |  | количеству и |  |
|  |  | обеспечивать | |  |  | качеству; |  |
|  |  | хранение сырья и | | |  | правила снятия |  |
|  |  | пищевых продуктов | | | | остатков на рабочем |  |
|  |  | в соответствии с | |  |  | месте; |  |
|  |  | инструкциями и | |  |  | правила |  |
|  |  | регламентами, | |  |  | проведения |  |
|  |  | стандартами | |  |  | контрольного |  |
|  |  | чистоты, |  |  |  | взвешивания |  |
|  |  | соблюдением | |  |  | продуктов |  |
|  |  | товарного соседства; | | | |  |  |
|  |  | своевременно | | |  |  |  |
|  |  | оформлять заявку на | | | |  |  |
|  |  | склад для получения | | | |  |  |
|  |  | сырья, материалов; | | |  |  |  |
|  |  | осуществлять | |  |  |  |  |
|  |  | выбор сырья, | |  |  |  |  |
|  |  | продуктов, |  |  |  |  |  |
|  |  | материалов в | |  |  |  |  |
|  |  | соответствии с | |  |  |  |  |
|  |  | технологическими | | |  |  |  |
|  |  | требованиями; | |  |  |  |  |
|  |  | использовать | |  |  |  |  |

17

нитрат-тестер для

оценки безопасности

сырья

Спецификация 1.2.

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

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

18

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

19

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | использовать |  | одноразовые для |
|  | оборудование для |  | пищевых продуктов, |
|  | упаковки |  | перчатки |
|  |  |  | силиконовые |
| Спецификация 1.3. | |  |  |

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

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

20

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | подготавливать | | правила, | способы |  |
|  |  |  | пряности | и | нарезки, |  |  |
|  |  |  | приправы, | хранить | порционирования | |  |
|  |  |  | пряности | и | полуфабрикатов из | |  |
|  |  |  | приправы | в | рыбы |  |  |
|  |  |  | измельченном виде | |  |  |  |
| порционирование | | | проверять качество | | ассортимент, | |  |
| готовых |  | назначение, правила | |  |
| (комплектование), | | |  |  |
| полуфабрикатов | | обращения с |  |  |
| упаковка | на | вынос, |  |  |
| перед упаковкой, | | упаковочными | |  |
| хранение |  |  |  |
|  |  | комплектованием; | | материалами, | |  |
| полуфабрикатов | | |  |
| выбирать |  | посудой, |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | материалы, посуду, | | контейнерами для | |  |
|  |  |  | контейнеры для | | хранения и |  |  |
|  |  |  | упаковки; |  | транспортирования | |  |
|  |  |  | эстетично |  | готовых |  |  |
|  |  |  | упаковывать, | | полуфабрикатов; | |  |
|  |  |  | комплектовать | | техника |  |  |
|  |  |  | полуфабрикаты в | | порционирования | |  |
|  |  |  | соответствии с их | | (комплектования), | |  |
|  |  |  | видом, способом и | | упаковки и |  |  |
|  |  |  | сроком реализации; | | маркирования | |  |
|  |  |  | обеспечивать | | упакованных | |  |
|  |  |  | условия, сроки | | полуфабрикатов; | |  |
|  |  |  | хранения, товарное | | правила заполнения | |  |
|  |  |  | соседство |  | этикеток; |  |  |
|  |  |  | скомплектованных, | | правила |  |  |
|  |  |  | упакованных |  | складирования | |  |
|  |  |  | полуфабрикатов; | | упакованных | |  |
|  |  |  | соблюдать выход | | полуфабрикатов; | |  |
|  |  |  | готовых |  | правила |  |  |
|  |  |  | полуфабрикатов при | | порционирования | |  |
|  |  |  | порционировании | | (комплектования) | |  |
|  |  |  | (комплектовании); | | готовой кулинарной | |  |
|  |  |  | применять |  | продукции; |  |  |
|  |  |  | различные техники | | требования к | |  |
|  |  |  | порционирования, | |  |
|  |  |  | условиям и срокам | |  |
|  |  |  | комплектования с | |  |
|  |  |  | хранения |  |  |
|  |  |  | учетом |  |  |  |
|  |  |  |  | упакованных | |  |
|  |  |  | ресурсосбережения | |  |
|  |  |  | полуфабрикатов | |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  | |  |
| ведение | | | рассчитывать | | ассортимент и цены на | |  |
| расчетов |  | с | стоимость |  | полуфабрикаты на день | |  |
| потребителями при | | | полуфабрикатов; | | принятия платежей; | |  |
| правила торговли; | |  |
| отпуске | продукции | | вести учет |  |  |
|  | виды оплаты по | |  |
| на вынос; |  |  | реализованных | | платежам; |  |  |
| взаимодейств | | | полуфабрикатов; | | виды и характеристика | |  |
| ие с потребителями | | | пользоваться |  | контрольно-кассовых | |  |
| при |  | отпуске | контрольно- |  | машин; |  |  |
|  |  | виды и правила | |  |
| продукции | | с | кассовыми |  |  |
|  | осуществления кассовых | |  |
| прилавка/раздачи | | | машинами при | | операций; |  |  |
|  |  |  | оформлении |  | правила и порядок | |  |
|  |  |  |  |  | расчета потребителей | |  |

пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковшик

Оборудование для мытья посуды:

машина

посудомоечная.

Вспомогательное оборудование:

стол

производственный с

моечной ванной,

стеллаж передвижной,

моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки,

набор разделочных

досок (деревянных с

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

21

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | платежей; | при оплате наличными | неорганических |  |
|  | принимать оплату | деньгами, при | отходов |  |
|  | наличными | безналичной форме |  |  |
|  | оплаты; |  |  |
|  | деньгами; | расходные |  |
|  | правила поведения, |  |
|  | принимать и | материалы: |  |
|  | степень |  |
|  | оформлять; | стрейч пленка для |  |
|  | ответственности за |  |
|  | безналичные | пищевых продуктов, |  |
|  | правильность |  |
|  | платежи; | пакеты для |  |
|  | расчетов с |  |
|  | составлять отчет по | вакуумного |  |
|  | потребителями; |  |
|  | платежам; | аппарата, |  |
|  | правила общения с |  |
|  | поддерживать | контейнеры |  |
|  | потребителями; |  |
|  | визуальный контакт | одноразовые для |  |
|  | базовый словарный |  |
|  | с потребителем; | пищевых продуктов, |  |
|  | запас на |  |
|  | владеть | перчатки |  |
|  | иностранном языке; |  |
|  | профессиональной | силиконовые |  |
|  | техника общения, |  |
|  | терминологией; |  |  |
|  | ориентированная на |  |  |
|  | консультировать |  |  |
|  | потребителя; |  |  |
|  | потребителей, |  |  |
|  |  |  |  |
|  | оказывать им |  |  |  |
|  | помощь в выборе; |  |  |  |
|  | разрешать проблемы |  |  |  |
|  | в рамках своей |  |  |  |
|  | компетенции |  |  |  |
| Спецификация 1.4. | |  |  |  |

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

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

22

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | владеть | техникой | нерыбного | водного | насадкой для | | |
|  | работы с ножом при | | сырья, мяса, птицы, дичи; | | взбивания), | | |
|  | нарезке, |  | методы | приготовления |  | мясорубка, | |
|  | филитировании | | полуфабрикатов; | |  | куттер или | |
|  | продуктов, править | | способы сокращения | | бликсер (для | | |
|  | кухонные ножи; | | потерь, сохранения | | тонкого | | |
|  | владеть | приемами | пищевой ценности | | измельчения | | |
|  | мытья | и | продуктов при | | продуктов), | | |
|  | бланширования | | приготовлении | |  | процессор | |
|  | сырья, | пищевых | полуфабрикатов; | | кухонный, | | |
|  | продуктов; | | способы и правила | |  | привод | |
|  | нарезать, |  | нарезки/порционировани | | универсальный с | | |
|  | порционировать | | я полуфабрикатов из | | механизмами для | | |
|  | различными | | мяса, домашней птицы, | | протирания, | | |
|  | способами | | дичи; |  | взбивания, | | |
|  | полуфабрикаты из | | правила утилизации | | тендрайзер | | |
|  | мяса, | домашней | пищевых и непищевых | | электрический | | |
|  | птицы, дичи | | отходов |  |  | Оборудование | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

23

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| порционирование | | | проверять качество | ассортимент, назначение, |  |
| (комплектование) | | | готовых | правила обращения с |  |
| , упаковка | | на | полуфабрикатов | упаковочными |  |
| вынос, | хранение | | перед упаковкой, | материалами, посудой, |  |
| полуфабрикатов | | | комплектованием; | контейнерами для |  |
|  |  |  | выбирать | хранения и |  |
|  |  |  | материалы, посуду, | транспортирования |  |
|  |  |  | контейнеры для | готовых полуфабрикатов; |  |
|  |  |  | упаковки; | техника |  |
|  |  |  | эстетично | порционирования |  |
|  |  |  | упаковывать, | (комплектования), |  |
|  |  |  | комплектовать | упаковки и маркирования |  |
|  |  |  | полуфабрикаты в | упакованных |  |
|  |  |  | соответствии с их | полуфабрикатов; |  |
|  |  |  | видом, способом и | правила заполнения |  |
|  |  |  | сроком реализации; | этикеток; |  |
|  |  |  | обеспечивать | правила складирования |  |
|  |  |  | условия, сроки | упакованных |  |
|  |  |  | хранения, товарное | полуфабрикатов; |  |
|  |  |  | соседство | правила |  |
|  |  |  | скомплектованных, | порционирования |  |
|  |  |  | упакованных | (комплектования) |  |
|  |  |  | полуфабрикатов; | готовой кулинарной |  |
|  |  |  | соблюдать выход | продукции; |  |
|  |  |  | готовых | требования к условиям и |  |
|  |  |  | полуфабрикатов при | срокам хранения |  |
|  |  |  | порционировании | упакованных |  |
|  |  |  | (комплектовании); | полуфабрикатов |  |
|  |  |  | применять |  |  |
|  |  |  | различные техники, |  |  |
|  |  |  | порционирования, |  |  |
|  |  |  | комплектования с |  |  |
|  |  |  | учетом |  |  |
|  |  |  | ресурсосбережения |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | ведение |  | рассчитывать | ассортимент и цены на |  |
| расчетов | | с | стоимость | полуфабрикаты на день |  |
| потребителями | |  | полуфабрикатов; | принятия платежей; |  |
|  | правила торговли; |  |
| при | отпуске | | вести учет |  |
| виды оплаты по платежам; |  |
| продукции | | на | реализованных | виды и характеристика |  |
| вынос; |  |  | полуфабрикатов; | контрольно-кассовых машин; |  |
|  | взаимодей | | пользоваться | виды и правила осуществления |  |
| ствие |  | с | контрольно- | кассовых операций; |  |
|  | правила и порядок расчета |  |
| потребителями | |  | кассовыми |  |
|  | потребителей при оплате |  |
| при | отпуске | | машинами при | наличными деньгами, при |  |
| продукции | | с | оформлении | безналичной форме оплаты; |  |
| прилавка/раздачи | | | платежей; | правила поведения, |  |
|  |  |  | принимать оплату | степень ответственности |  |
|  |  |  | наличными | за правильность расчетов |  |
|  |  |  | деньгами; | с потребителями; |  |
|  |  |  | принимать и | правила общения с |  |
|  |  |  | оформлять; | потребителями; |  |
|  |  |  |  |  |  |

для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик

Оборудование для мытья посуды:

машина

посудомоечная.

Вспомогательное оборудование:

стол

производственный

* 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

«СМ» или из

пластика с

цветовой

маркировкой для

каждой группы

продуктов),

подставка для разделочных досок,

мерный стакан,

венчик,

миски

(нержавеющая сталь),

сито, шенуа, лопатки

24

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

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

Спецификация 2.1.

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

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

25

проводить

текущую уборку

рабочего места

повара в

соответствии с

инструкциями и

регламентами,

стандартами

чистоты;

применять

регламенты,

стандарты и

нормативно-

техническую

документацию,

соблюдать

санитарные

требования;

выбирать и

применять моющие

и дезинфицирующие

средства;

владеть техникой

ухода за

весоизмерительным

оборудованием;

мыть вручную и в

посудомоечной

машине, чистить и

раскладывать на

хранение кухонную

посуду и

производственный

инвентарь в

соответствии со

стандартами

чистоты;

соблюдать

правила мытья

кухонных ножей,

острых,

травмоопасных

частей

технологического

оборудования;

соблюдать

условия хранения

кухонной посуды,

инвентаря,

инструментов

подбор, выбирать подготовка к работе, оборудование,

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| оборудования, | | | |  |  |  | шкаф интенсивной | | | | | | | | |  |
| производственного | | | | |  | заморозки, | | | | | | | | | |  |
| инвентаря, | | |  |  |  |  | охлаждаемый | | | | | | | | |  |
| инструментов, | | | |  |  | прилавок-витрина, | | | | | | | | | |  |
| весоизмерительных | | | | |  |  | льдогениратор. | | | | | | | | |  |
| приборов, посуды и | | | | |  |  | Механическое | | | | | |  | | |  |
| правила ухода за | | | |  |  | оборудование: | | | | | |  | | | |  |
| ними; |  |  |  |  |  |  | блендер | | | | | | | | |  |
| организация | | | |  |  | (гомогенизатор ) | | | | | | | | | |  |
| работ |  |  |  | по |  | (ручной с | | | | | | | | | |  |
| приготовлению | | | |  |  | дополнительной | | | | | | | | | |  |
| горячих |  |  | блюд, | |  | насадкой для | | | | | | | | | |  |
| кулинарных | | |  |  |  | взбивания), | | | | | | | | | |  |
| изделий, закусок; | | | |  |  |  | слайсер, | | | | | | | | |  |
| последовательнос | | | | |  |  | куттер или | | | | | | | | |  |
| ть | выполнения | | | |  | бликсер (для | | | | | | | | | |  |
| технологических | | | |  |  | тонкого | | | | | | | | | |  |
| операций, | |  |  |  |  | измельчения | | | | | | | | | |  |
| современные методы | | | | |  | продуктов), | | | | | | | | | |  |
| приготовления | | | |  |  |  | процессор | | | | | | | | |  |
| горячих |  |  | блюд, | |  | кухонный, | | | | | | | | | |  |
| кулинарных | | |  |  |  |  | овощерезка, | | | | | | | | |  |
| изделий, закусок; | | | |  |  |  | привод | | | | | | | | |  |
| регламенты, | | | |  |  | универсальный с | | | | | | | | | |  |
| стандарты, | | | в | том |  | взбивания, | | | | | | | | | |  |
| числе |  |  | система | |  |  | Тепловое | |  | | | | | | |  |
| анализа, | | оценки и | | |  | оборудование: | | | | | |  | | | |  |
| управления | | |  |  |  |  | Плиты | | | | | | | | |  |
| опасными | |  |  |  |  | электрические или с | | | | | | | | | |  |
| факторами | | | (система | |  | индукционном | | | | | | | | | |  |
| НАССР) и | |  |  |  |  | нагревом, печь | | | | | | | | | |  |
| нормативно- | | | |  |  | пароконвекционная, | | | | | | | | | |  |
| техническая | | | |  |  | конвекционная печь, | | | | | | | | | |  |
| документация, | | | |  |  | вок сковорода, гриль | | | | | | | | | |  |
| используемая | | | | при |  | электрический, | | | | | | | | | |  |
| приготовлении | | | |  |  | саломандра, | | | | | | | | | |  |
| горячих |  |  | блюд, | |  | фритюрница, | | | | | | | | | |  |
| кулинарных | | |  |  |  | микроволновая печь. | | | | | | | | | |  |
| изделий, закусок; | | | |  |  |  | Оборудование для | | | | | | | | |  |
|  | | | |  |  |  |  |  | |  |  | | |  |  |  |
| возможные | | | |  |  | упаковки, оценки | | | | | | | |  | |  |
| последствия | |  | нарушения | |  | качества и | | | | | | | | | |  |
| санитарии и гигиены; | | | | |  |  | |  | |  |  | | | |  |  |
| безопасности | | | | | | | | | |  |
| требования к личной | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| пищевых продуктов: | | | | | | | | | |  |
| гигиене | персонала | | | при |  |  |
|  |  | овоскоп, | | | | | | | |  |  |
| подготовке | |  |  |  |  |  |  |
| производственного | | | |  |  |  | нитраттестер, | | | | | | | | |  |
| инвентаря | | и | кухонной | |  | машина для | | | | | | | | | |  |
| посуды; |  | безопасного | | |  | вакуумной | | | | | | | | | |  |
| правила | |  | упаковки, | | | | | | | | | |  |
| хранения |  |  | чистящих, | |  |  |
|  |  |  | термоупаковщик | | | | | | | | | |  |
| моющих |  |  |  | и |  |  |
| дезинфицирующих | | | |  |  |  | Оборудование для | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  | |  |  |  | | | |  | | | |  |  |
| средств, |  |  | предназна- | |  | мытья посуды: | | | | | | | | | |  |
| ченных |  |  |  | для |  |  | машина | | | |  | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

26

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| проверка |  | производственный | | последующего | |  |
| технологического |  | инвентарь, |  | использования; | |  |
| оборудования, |  | инструменты, | | правила утилизации | |  |
|  | отходов | |  |
| производственного |  | посуду в |  |  |
|  |  | виды, назначение | |  |
| инвентаря, |  | соответствии с | |  |
|  | упаковочных | |  |
| инструментов, |  | видом работ в зоне | |  |
|  | материалов, способы | |  |
| весоизмерительных |  | по приготовлению | |  |
|  | хранения пищевых | |  |
| приборов |  | горячих блюд, | |  |
|  | продуктов; | |  |
|  |  | кулинарных | |  |
|  |  | виды, назначение | |  |
|  |  | изделий, закусок; | |  |
|  |  | оборудования, | |  |
|  |  | подготавливать к | |  |
|  |  | инвентаря посуды, | |  |
|  |  | работе, проверять | |  |
|  |  | используемых для | |  |
|  |  | технологическое | |  |
|  |  | порционирования | |  |
|  |  | оборудование, | |  |
|  |  | (комплектования) | |  |
|  |  | производственный | |  |
|  |  | готовых горячих | |  |
|  |  | инвентарь, |  |  |
|  |  |  | блюд, кулинарных | |  |
|  |  | инструменты, | |  |
|  |  | изделий, закусок; | |  |
|  |  | весоизмерительные | |  |
|  |  | способы и | |  |
|  |  | приборы в |  |  |
|  |  |  | правила | |  |
|  |  | соответствии с | |  |
|  |  | порционирования | |  |
|  |  | инструкциями и | |  |
|  |  | (комплектования), | |  |
|  |  | регламентами, | |  |
|  |  | упаковки на вынос | |  |
|  |  | стандартами | |  |
|  |  | готовых горячих | |  |
|  |  | чистоты; |  |  |
|  |  |  | блюд, кулинарных | |  |
|  |  | соблюдать | |  |
|  |  | изделий, закусок; | |  |
|  |  | правила техники | |  |
|  |  | условия, сроки, | |  |
|  |  | безопасности, | |  |
|  |  | способы хранения | |  |
|  |  | пожарной |  |  |
|  |  |  | горячих блюд, | |  |
|  |  | безопасности, | |  |
|  |  | кулинарных | |  |
|  |  | охраны труда | |  |
|  |  | изделий, закусок |  |  |
| подготовка |  | выбирать, | |  |  |
|  |  |  |  |
| рабочего места для |  | подготавливать | |  |  |  |
| порционирования |  | материалы, посуду, | |  |  |  |
| (комплектования), |  | контейнеры, | |  |  |  |
| упаковки на вынос |  | оборудование для | |  |  |  |
| готовых горячих |  | упаковки, хранения, | |  |  |  |
| блюд, кулинарных |  | подготовки к | |  |  |  |
| изделий, закусок |  | транспортированию | |  |  |  |
|  |  | готовых горячих | |  |  |  |
|  |  | блюд, кулинарных | |  |  |  |
|  |  | изделий, закусок | |  |  |  |
| подготовка | к | оценивать | | ассортимент, |  |  |
| использованию |  | наличие, | проверять | требования к |  |  |
| обработанного |  | органолептическим | | качеству, условия и |  |  |
| сырья, |  | способом | качество, | сроки хранения |  |  |
| полуфабрикатов, |  | безопасность | | традиционных видов |  |  |
| пищевых продуктов, | | обработанного | | овощей, грибов, |  |  |
| другихрасходных | | сырья, |  | рыбы, нерыбного |  |  |
| материалов |  | полуфабрикатов, | | водного сырья, |  |  |
|  |  | пищевых продуктов, | | домашней птицы, |  |  |
|  |  | пряностей, | приправ | дичи; |  |  |
|  |  | и других расходных | | правила |  |  |

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 «СО»,

«Гастрономия»,

«Готовая

продукция» или из

пластика с цветовой

маркеровкой для

каждой группы

продуктов),

подставка для разделочных досок, термометр со щупом,

мерный стакан,

венчик,

миски

(нержавеющая сталь),

сито, шенуа, лопатки

(металлические, силиконовые), половник,

пинцет, щипцы кулинарные,

набор ножей

«поварская тройка»,

мусат для заточки ножей,

корзины для органических и

27

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

Спецификация 2.2

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

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

28

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | специи; | |  | региональных видов |  |
|  | взвешивать, измерять | | | сырья, продуктов; |  |
|  | продукты, входящие в | | | нормы |  |
|  | состав бульонов, | | | взаимозаменяемости |  |
|  | отваров в | |  | сырья и продуктов; |  |
|  | соответствии с | | |  |  |
|  | рецептурой; | |  |  |  |
|  | осуществлять | |  |  |  |
|  | взаимозаменяемость | | |  |  |
|  | продуктов в | |  |  |  |
|  | соответствии с | | |  |  |
|  | нормами закладки, | | |  |  |
|  | особенностями заказа, | | |  |  |
|  | сезонностью; | |  |  |  |
|  | использовать | |  |  |  |
|  | региональные | | |  |  |
|  | продукты для | |  |  |  |
|  | приготовления | | |  |  |
|  | бульонов, отваров | | |  |  |
| приготовление | выбирать, применять, | | | классификация, |  |
| бульонов, отваров | комбинировать | | | рецептуры, пищевая |  |
|  | методы |  |  | ценность, |  |
|  | приготовления: | | | требования к |  |
|  | - обжаривать кости | | | качеству, методы |  |
|  | мелкого | | скота; | приготовления, |  |
|  | - подпекать | | овощи; | кулинарное |  |
|  | - замачивать | | сушеные | назначение |  |
|  | грибы; |  |  | бульонов, отваров; |  |
|  | - доводить до кипения | | | температурный |  |
|  | и варить | | на | режим и правила |  |
|  | медленном огне | | | приготовления |  |
|  | бульоны и отвары до | | | бульонов, отваров; |  |
|  | готовности; | |  | виды технологического |  |
|  | - удалять жир, | | | оборудования и |  |
|  | снимать пену, | | | производственного |  |
|  | инвентаря, используемые |  |
|  | процеживать с | | |  |
|  | при приготовлении |  |
|  | бульона; | |  | бульонов, отваров, |  |
|  | - использовать | | | правила их безопасной |  |
|  | для | приготовления | | эксплуатации; |  |
|  | бульонов | |  | санитарно- |  |
|  |  | гигиенические |  |
|  | концентраты | |  |  |
|  |  | требования к |  |
|  | промышленного | | |  |
|  | процессам |  |
|  | производства; | | |  |
|  | приготовления, |  |
|  | - определять | | степень |  |
|  | хранения и подачи |  |
|  | готовности бульонов | | |  |
|  | кулинарной |  |
|  | и отваров и их | | |  |
|  | продукции; |  |
|  | вкусовые качества, | | |  |
|  | техника |  |
|  | доодить до вкуса | | |  |
|  | порционирования, |  |
| хранение, отпуск | порционировать, | | |  |
| варианты |  |
| бульонов, отваров | сервировать и | | |  |
| оформления |  |
|  | оформлять бульоны и | | |  |
|  | бульонов, отваров |  |
|  | отвары для подачи в | | |  |
|  | для подачи; |  |
|  |  |  |  |  |

льдогениратор.

Механическое

оборудование:

блендер

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

мясорубка, овощерезка,

привод

универсальный с

взбивания,

оборудование:

Плиты

электрические или с

индукционном

нагревом, печь

пароконвекционная,

микроволновая печь.

Оборудование для

упаковки, оценки

качества и

безопасности

пищевых

продуктов:

нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик

Оборудование для мытья посуды:

машина

посудомоечная.

Вспомогательное оборудование:

стол

производственный

* моечной ванной, стеллаж

передвижной, моечная ванна

двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали

29

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | виде блюда; |  | виды, назначение | для хранения и |
|  | выдерживать |  | посуды для подачи, | транспортировки, |
|  | температуру подачи | | термосов, | термобоксы, |
|  | бульонов и отваров; | | контейнеров для | набор |
|  | охлаждать и |  | отпуска на вынос | разделочных досок |
|  | замораживать | | методы сервировки и | (деревянных с |
|  | бульоны и отвары с | | подачи бульонов, | маркеровкой или |
|  | учетом требований к | | отваров; | из пластика с |
|  | безопасности |  | температура подачи | цветовой |
|  | пищевых продуктов; | | бульонов, отваров; | маркеровкой для |
|  | хранить |  | правила | каждой группы |
|  | свежеприготовленные, | | разогревания, | продуктов), |
|  | охлажденные | и | правила охлаждения, | подставка для |
|  | замороженные | | замораживания и | разделочных досок, |
|  | бульоны и | отвары; | хранения готовых | мерный стакан, |
|  | разогревать | бульоны | бульонов, отваров; | венчик, |
|  | и отвары |  | требования к | миски |
|  |  |  | безопасности | (нержавеющая |
|  |  |  | хранения готовых | сталь), |
|  |  |  | бульонов, отваров; | сито, шенуа, |
|  |  |  | правила | половник, |
|  |  |  | маркирования | пинцет, щипцы |
|  |  |  | упакованных | кулинарные, |
|  |  |  | бульонов, отваров, | набор ножей |
|  |  |  | правила заполнения | «поварская тройка», |
|  |  |  | этикеток | мусат для заточки |
|  |  |  |  | ножей, |
|  |  |  |  | корзины для |
|  |  |  |  | органических и |
|  |  |  |  | неорганических |
|  |  |  |  | отходов |
|  |  |  |  | Набор кастрюль |
|  |  |  |  | 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; |
|  |  |  |  | сотейники 0.8л, |
|  |  |  |  | 0.6л, 0.2л; |
|  |  |  |  | Набор сковород |
|  |  |  |  | диаметром 24см, |
|  |  |  |  | 32см; |
|  |  |  |  | расходные |
|  |  |  |  | материалы: |
|  |  |  |  | стрейч пленка для |
|  |  |  |  | пищевых продуктов |
|  |  |  |  | пакеты для |
|  |  |  |  | вакуумного |
|  |  |  |  | аппарата, |
|  |  |  |  | контейнеры |
|  |  |  |  | одноразовые для |
|  |  |  |  | пищевых |
|  |  |  |  | продуктов, |
|  |  |  |  | перчатки |
|  |  |  |  | силиконовые |
|  |  |  |  | посуда для |

30

презентации:

тарелки глубокие,

тарелки глубокие

(шляпа), тарелки

плоские диаметром

24см, 15см,

бульонные чаши.

Спецификация 2.3

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

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

31

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

32

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

33

Спецификация 2.4

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** |  | **Ресурсы** | | | | | | | | | |  |
| подготовка | подбирать в | правила выбора |  |  | Зона горячего | | | | | | | | |  |
| основных | соответствии с | основных продуктов |  | цеха: | | | | | | | | | |  |
| продуктов и | технологическими | и дополнительных |  |  | Весоизмерительн | | | | | | |  | |  |
| дополнительных | требованиями, оценка | ингредиентов с |  | ое оборудование: | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |
| ингредиентов | качества и | учетом их |  |  | весы настольные | | | | | | | | |  |
|  | безопасности | сочетаемости, |  |  | электронные. | | | | | | | | |  |
|  | основных продуктов и | взаимозаменяемости; |  |  | Холодильное | | | |  | | | | |  |
|  | дополнительных | критерии оценки |  | оборудование: | | | | | | | | | |  |
|  | ингредиентов; | качества основных |  |  | шкаф | |  | | | | | | |  |
|  | организовывать их | продуктов и |  | холодильный, | | | | | | | | | |  |
|  | хранение в процессе | дополнительных |  |  | шкаф | | | | | | | | |  |
|  | приготовления | ингредиентов для |  | морозильный, | | | | | | | | | |  |
|  | соусов; | соусов; |  |  | шкаф | | | | | | | | |  |
|  | выбирать, | виды, |  | интенсивной | | | | | | | | | |  |
|  | подготавливать | характеристика |  | заморозки, | | | | | | | | | |  |
|  | пряности, приправы, | региональных видов |  |  | охлаждаемый | | | | | | | | |  |
|  | специи; | сырья, продуктов; |  | прилавок-витрина, | | | | | | | | | |  |
|  | взвешивать, измерять | нормы |  |  | льдогениратор. | | | | | | | | |  |
|  | продукты, входящие в | взаимозаменяемости |  |  | Механическое | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | | |  |  |
|  | состав соусов в | сырья и продуктов; |  | оборудование: | | | |  | | | | | |  |
|  | соответствии с |  |  |  | блендер | | | | | | | | |  |
|  | рецептурой; |  |  | (гомогенизатор ) | | | | | | | | | |  |
|  | осуществлять |  |  | (ручной с | | | | | | | | | |  |
|  | взаимозаменяемость |  |  | дополнительной | | | | | | | | | |  |
|  | продуктов в |  |  | насадкой для | | | | | | | | | |  |
|  | соответствии с |  |  | взбивания), | | | | | | | | | |  |
|  | нормами закладки, |  |  |  | процессор | | | | | | | | |  |
|  | особенностями заказа, |  |  | кухонный, | | | | | | | | | |  |
|  | сезонностью; |  |  |  | овощерезка, | | | | | | | | |  |
|  | использовать |  |  |  | привод | | | | | | | | |  |
|  | региональные |  |  | универсальный с | | | | | | | | | |  |
|  | продукты для |  |  | функцией | | | | | | | | | |  |
|  | приготовления соусов |  |  | протирания, | | | | | | | | | |  |
| готовить соусные | пассеровать овощи, | ассортимент |  |  | Тепловое | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | | | | | | |  |  |
| полуфабрикаты | томатные продукты, муку; | отдельных |  | оборудование: | | | |  | | | | | |  |
|  | подпекать овощи без | компонентов для |  |  | Плиты | | | | | | | | |  |
|  | жира; | соусов и соусных |  | электрические или с | | | | | | | | | |  |
|  | применять различные |  |  |
|  | полуфабрикатов; |  | индукционном | | | | | | | | | |  |
|  | методы разведения мучной |  |  |
|  | пассеровки; | методы |  | нагревом, печь | | | | | | | | | |  |
|  | готовить льезоны; | приготовления |  | пароконвекционная, | | | | | | | | | |  |
|  | готовить | отдельных |  | конвекционная | | | | | | | | | |  |
|  | концентрированные | компонентов для |  | печь, | | | | | | | | | |  |
|  | бульоны; |  |  |
|  | соусов и соусных |  | микроволновая | | | | | | | | | |  |
|  | готовить вощные и |  |  |
|  | фруктовые пюре для | полуфабрикатов; |  | печь. | | | | | | | | | |  |
|  | соусной основы; | органолептические |  |  | Оборудование для | | | | | | | | |  |
|  | охлаждать, замораживать, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 34 | | | | | | | | |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | хранить отдельные |
|  | компоненты соусов; |
|  | размораживать, |
|  | разогревать соусные |
|  | полуфабрикаты; |
|  |  |
| приготовление | закладывать продукты, |
| соусов | подготовленные соусные |
|  | полуфабрикаты в |
|  | определенной |
|  | 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 соусов; |
|  | доводить соусы до |
|  | вкуса; |
|  |  |

способы

определения степени

готовности и

качества отдельных

компонентов соусов

* соусных полуфабрикатов; ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; 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

* разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; требования к безопасности хранения отдельных компонентов

упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик

Оборудование для мытья посуды:

машина

посудомоечная.

Вспомогательное оборудование:

стол

производственный

* 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

35

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | соусов, соусных | (металлические, |  |
|  |  | полуфабрикатов; | силиконовые), |  |
|  |  | нормы закладки муки и | половник, соусник |  |
|  |  | других загустителей для |  |
|  |  | пинцет, щипцы |  |
|  |  | получения соусов |  |
|  |  | различной консистенции | кулинарные, |  |
| Хранение соусов, | Проверять качество | техника | набор ножей |  |
| порционирование | готовых соусов перед | порционирования, | «поварская тройка», |  |
| соусов на раздаче | отпуском их на раздачу; | варианты подачи | мусат для заточки |  |
| порционировать, соусы с |  |
|  | соусов; | ножей, |  |
|  | применением мерного |  |
|  | инвентаря, дозаторов, с | виды, назначение | корзины для |  |
|  | соблюдением требований | посуды для подачи, | органических и |  |
|  | по безопасности готовой | термосов, | неорганических |  |
|  | продукции; | контейнеров для | отходов |  |
|  | соблюдать выход соусов |  |
|  | отпуска на вынос | Набор кастрюль |  |
|  | при порционировании; |  |
|  | выдерживать температуру | соусов; | 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; |  |
|  | подачи; | методы сервировки и | сотейники 0.8л, |  |
|  | охлаждать и замораживать | подачи соусов на | 0.6л, 0.2л; |  |
|  | готовые соусы с учетом | стол; способы | Набор сковород |  |
|  | требований к безопасности |  |
|  | оформления тарелки | диаметром 24см, |  |
|  | пищевых продуктов; |  |
|  | хранить | соусами; | 32см; |  |
|  | свежеприготовленные, | температура подачи | расходные |  |
|  | охлажденные и | соусов; | материалы: |  |
|  | замороженные соусы; | правила | стрейч пленка для |  |
|  | разогревать соусы с |  |
|  | разогревания соусов; | пищевых продуктов |  |
|  | учетом требований к |  |
|  | безопасности готовой | правила охлаждения, | пакеты для |  |
|  | продукции; | замораживания и | вакуумного |  |
|  | выбирать контейнеры, | хранения готовых | аппарата, |  |
|  | эстетично упаковывать | соусов; | контейнеры |  |
|  | соусы для |  |
|  | требования к | одноразовые для |  |
|  | транспортирования; |  |
|  | творчески оформлять | безопасности | пищевых |  |
|  | тарелку с горячими | хранения готовых | продуктов, |  |
|  | блюдами соусами; | соусов; | перчатки |  |
|  |  | правила | силиконовые |  |
|  |  | маркирования | посуда для |  |
|  |  | упакованных соусов, | презентации: |  |
|  |  | правила заполнения | тарелки глубокие, |  |
|  |  | этикеток | 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 | правила выбора |  | Зона горячего | |
| основных | соответствии с | основных продуктов | цеха: | | |
| продуктов и | технологическими | и дополнительных |  | Весоизмерительн | |
|  |  |  |  |  |  |

36

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

37

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

38

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | в сочетании с мясом, | круп, бобовых и |  |
|  | овощами; | макаронных |  |
|  | - выкладывать в формы | изделий; |  |
|  | для запекания, запекать |  |
|  | органолептические |  |
|  | подготовленные |  |
|  | макаронные изделия, | способы |  |
|  | бобовые; | определения |  |
|  | - готовить пюре из | готовности; |  |
|  | бобовых; | ассортимент |  |
|  | определять степень |  |
|  | пряностей, приправ, |  |
|  | готовности блюд и |  |
|  | гарниров из круп, | используемых при |  |
|  | бобовых, макаронных | приготовлении блюд |  |
|  | изделий; | и гарниров из круп, |  |
|  | доводить до вкуса, | бобовых и |  |
|  | нужной консистенции |  |
|  | макаронных |  |
|  | блюда и гарниры из круп, |  |
|  | бобовых, макаронных | изделий, их |  |
|  | изделий; | сочетаемость с |  |
|  | рассчитывать | основными |  |
|  | соотношение жидкости и | продуктами; |  |
|  | основновного продукта в |  |
|  | нормы |  |
|  | соответствии с нормами |  |
|  | для замачивания, варки, | взаимозаменяемости |  |
|  | припускания круп, | основного сырья и |  |
|  | бобовых, макаронных | дополнительных |  |
|  | изделий; | ингредиентов с |  |
|  | выбирать оборудование, |  |
|  | учетом сезонности, |  |
|  | производственный |  |
|  | инвентарь, посуду, | региональных |  |
|  | инструменты в | особенностей |  |
|  | соответствии со способом |  |  |
|  | приготовления; |  |  |
| Хранение, отпуск | Проверять качество | техника |  |
| блюд и гарниров из | готовых из овощей, | порционирования, |  |
| овощей, грибов, | грибов, круп, | варианты |  |
| круп, бобовых, | бобовых, макаронных | оформления блюд и |  |
| макаронных | изделий перед | гарниров из овощей, |  |
| изделий | отпуском, упаковкой на | грибов, круп, |  |
| разнообразного | вынос; | бобовых, |  |
| порционировать, |  |
| ассортимента | макаронных изделий |  |
| сервировать и оформлять |  |
|  | блюда и гарниры из | разнообразного |  |
|  | овощей, грибов, круп, | ассортимента для |  |
|  | бобовых, макаронных | подачи; |  |
|  | изделий для подачи с | виды, назначение |  |
|  | учетом рационального | посуды для подачи, |  |
|  | использования ресурсов, | термосов, |  |
|  | соблюдением требований | контейнеров для |  |
|  | по безопасности готовой | отпуска на вынос |  |
|  | продукции; |  |
|  | блюд и гарниров из |  |
|  | соблюдать выход при |  |
|  | порционировании; | овощей, грибов, |  |
|  | выдерживать температуру | круп, бобовых, |  |
|  | подачи горячих блюд и | макаронных изделий |  |
|  | гарниров из овощей, | разнообразного |  |
|  | грибов, круп, |  |
|  | ассортимента, в том |  |
|  | бобовых, макаронных |  |
|  | числе региональных; |  |
|  | изделий; |  |
|  | методы сервировки и |  |
|  | охлаждать и замораживать |  |
|  | подачи, температура |  |
|  |  |  |

половник, пинцет, щипцы

кулинарные, набор ножей

«поварская тройка», мусат для заточки

ножей,

корзины для

органических и неорганических отходов

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

Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода,

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для 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-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

39

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | готовые горячие блюда и | подачи блюд и |  |  |
|  |  |  | гарниры с учетом | гарниров из овощей, |  |  |
|  |  |  | требований к | грибов, круп, |  |  |
|  |  |  | безопасности пищевых |  |  |
|  |  |  | бобовых, |  |  |
|  |  |  | продуктов; |  |  |
|  |  |  | хранить | макаронных изделий |  |  |
|  |  |  | свежеприготовленные, | разнообразного |  |  |
|  |  |  | охлажденные и | ассортимента; |  |  |
|  |  |  | замороженные блюда и | правила |  |  |
|  |  |  | гарниры из овощей, |  |  |
|  |  |  | разогревания, |  |  |
|  |  |  | грибов, круп, |  |  |
|  |  |  | правила охлаждения, |  |  |
|  |  |  | бобовых, макаронных |  |  |
|  |  |  | замораживания и |  |  |
|  |  |  | изделий; |  |  |
|  |  |  | хранения готовых |  |  |
|  |  |  | разогревать блюда и |  |  |
|  |  |  | блюд и гарниров из |  |  |
|  |  |  | гарниры из овощей, |  |  |
|  |  |  | овощей, грибов, |  |  |
|  |  |  | грибов, круп, |  |  |
|  |  |  | круп, бобовых, |  |  |
|  |  |  | бобовых, макаронных |  |  |
|  |  |  | макаронных изделий |  |  |
|  |  |  | изделий с учетом |  |  |
|  |  |  | разнообразного |  |  |
|  |  |  | требований к |  |  |
|  |  |  | безопасности готовой | ассортимента; |  |  |
|  |  |  | продукции; | требования к |  |  |
|  |  |  | выбирать контейнеры, | безопасности |  |  |
|  |  |  | эстетично упаковывать на | хранения готовых |  |  |
|  |  |  | вынос, для |  |  |
|  |  |  | горячих блюд и |  |  |
|  |  |  | транспортирования |  |  |
|  |  |  |  | гарниров из овощей, |  |  |
|  |  |  |  | грибов, круп, |  |  |
|  |  |  |  | бобовых, |  |  |
|  |  |  |  | макаронных изделий |  |  |
|  |  |  |  | разнообразного |  |  |
|  |  |  |  | ассортимента; |  |  |
|  |  |  |  | правила |  |  |
|  |  |  |  | маркирования |  |  |
|  |  |  |  | упакованных |  |  |
|  |  |  |  | горячих блюд и |  |  |
|  |  |  |  | гарниров из овощей, |  |  |
|  |  |  |  | грибов, круп, |  |  |
|  |  |  |  | бобовых, |  |  |
|  |  |  |  | макаронных изделий |  |  |
|  |  |  |  | разнообразного |  |  |
|  |  |  |  | ассортимента , |  |  |
|  |  |  |  | правила заполнения |  |  |
|  |  |  |  | этикеток |  |  |
| ведение | |  | рассчитывать | ассортимент и цены на |  |  |
| расчетов |  | с | стоимость, | горячие блюда и гарниры |  |  |
| потребителями | | при | вести учет | из овощей, грибов, |  |  |
| круп, бобовых, |  |  |
| отпуске | продукции | | реализованных |  |  |
| макаронных изделий |  |  |
| на вынос; |  |  | горячих блюд и |  |  |
|  |  | разнообразного |  |  |
| взаимодейств | | | гарниров из овощей, |  |  |
| ассортимента на день |  |  |
| ие с потребителями | | | грибов, круп, |  |  |
| принятия платежей; |  |  |
| при | отпуске | | бобовых, макаронных |  |  |
| правила торговли; |  |  |
| продукции | | с | изделий |  |  |
| виды оплаты по |  |  |
| прилавка/раздачи | | | разнообразного | платежам; |  |  |
|  |  |  | ассортимента; | виды и характеристика |  |  |
|  |  |  | пользоваться | контрольно-кассовых |  |  |
|  |  |  |  | машин; |  |  |

40

контрольно-

кассовыми машинами

при оформлении

платежей;

принимать оплату

наличными деньгами;

принимать и

оформлять;

безналичные

платежи;

составлять отчет по

платежам;

поддерживать

визуальный контакт с

потребителем;

владеть

профессиональной

терминологией;

консультировать

потребителей,

оказывать им помощь

* выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разрешать проблемы
* рамках своей компетенции

виды и правила

осуществления кассовых

операций;

правила и порядок

расчета потребителей

при оплате наличными

деньгами, при

безналичной форме

оплаты;

правила поведения,

степень

ответственности за

правильность

расчетов с

потребителями;

правила общения с

потребителями;

базовый словарный

запас на

иностранном языке;

техника общения,

ориентированная на

потребителя

Спецификация 2.6

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

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

41

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

42

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | - жарить на плоской | блюд из яиц; |  |
|  | поверхности; | органолептические |  |
|  | - жарить | способы |  |
|  | - фаршировать, запекать; | определения |  |
|  | определять степень |  |
|  | готовности; |  |
|  | готовности блюд из яиц; |  |
|  | доводить до вкуса; | нормы, правила |  |
|  | выбирать оборудование, | взаимозаменяемости |  |
|  | производственный | свежих яиц и |  |
|  | инвентарь, посуду, | яичного порошка |  |
|  | инструменты в |  |
|  |  |  |
|  | соответствии со способом |  |  |
|  | приготовления; |  |  |
| приготовление | выбирать, применять | методы |  |
| комбинировать | приготовления блюд, |  |
| горячих блюд, |  |
| различные способы | кулинарных изделий, |  |
| кулинарных |  |
| приготовления | закусок из творога, |  |
| изделий и закусок |  |
| горячих блюд из | сыра, правила их |  |
| из творога, сыра |  |
| творога с учетом типа | выбора с учетом |  |
|  |  |
|  | питания, вида | типа питания, |  |
|  | основного сырья, его | кулинарных свойств |  |
|  | кулинарных свойств: | основного продукта; |  |
|  | - протирать и | виды, назначение и |  |
|  | отпрессовывать | правила безопасной |  |
|  | творог вручную и | эксплуатации |  |
|  | механизированным | оборудования, |  |
|  | способом; | инвентаря |  |
|  | - формовать изделия | инструментов; |  |
|  | из творога; | ассортимент, |  |
|  | - жарить, варить на | рецептуры, |  |
|  | пару, запекать | требования к |  |
|  | изделия из творога; | качеству, |  |
|  | - жарить на плоской | температура подачи |  |
|  | поверхности; | блюд, кулинарных |  |
|  | - жарить, запекать на | изделий, закусок из |  |
|  | гриле; | творога, сыра; |  |
|  | определять степень |  |
|  | органолептические |  |
|  | готовности блюд из |  |
|  | творога; | способы |  |
|  | доводить до вкуса; | определения |  |
|  | выбирать оборудование, | готовности; |  |
|  | производственный | нормы, правила |  |
|  | инвентарь, посуду, |  |
|  | взаимозаменяемости |  |
|  | инструменты в |  |
|  | соответствии со способом | продуктов |  |
|  | приготовления |  |  |
| приготовление | выбирать, применять | методы |  |
| комбинировать | приготовления блюд, |  |
| горячих блюд, |  |
| различные способы | кулинарных изделий |  |
| кулинарных |  |
| приготовления | из муки, правила их |  |
| изделий из муки |  |
| горячих блюд. | выбора с учетом |  |
|  |  |
|  | кулинарных изделий | типа питания, |  |
|  | из муки с учетом типа | кулинарных свойств |  |
|  | питания, вида | основного продукта; |  |
|  | основного сырья, его | виды, назначение и |  |
|  | кулинарных свойств: | правила безопасной |  |

мытья посуды:

машина

посудомоечная. Вспомогательное

оборудование:

стол

производственный

* 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

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,

43

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | - замешивать тесто | эксплуатации |  |  | корзины для | | |
|  | дрожжевое (для | оборудования, |  | органических и | | | |
|  | оладий, блинов, | инвентаря |  | неорганических | | | |
|  | пончиков, пиццы) и | инструментов; |  | отходов | | | |
|  | бездрожжевое (для | ассортимент, |  |  | Набор кастрюль | | |
|  | лапши домашней, | рецептуры, |  | 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; | | | |
|  | пельменей, | требования к |  | сотейники 0.8л, | | | |
|  | вареников, чебуреков, | качеству, |  | 0.6л, 0.2л; | | | |
|  | блинчиков); | температура подачи |  |  | Набор сковород | | |
|  | - формовать изделия | блюд, кулинарных |  | диаметром 24см, | | | |
|  | из теста (пельмени, | изделий из муки; |  | 32см; гриль | | | |
|  | вареники, пиццу, | органолептические |  | сковорода, | | | |
|  | пончики, чебуреки и | способы |  |  | расходные | | |
|  | т.д.); | определения |  | материалы: | | | |
|  | - охлаждать и | готовности; |  |  | стрейч пленка для | | |
|  | замораживать тесто и | нормы, правила |  | пищевых продуктов | | | |
|  | изделия из теста с | взаимозаменяемости |  |  | пакеты для | | |
|  | фаршами; | продуктов; |  | вакуумного | | | |
|  | - подготавливать |  |  | аппарата, шпагат, | | | |
|  | продукты для пиццы; |  |  | контейнеры | | | |
|  | - раскатывать тесто, |  |  | одноразовые для | | | |
|  | нарезать лапшу |  |  | пищевых | | | |
|  | домашнюю вручную |  |  | продуктов, | | | |
|  | и механизированным |  |  | перчатки | | | |
|  | способом; |  |  | силиконовые | | | |
|  | - жарить на |  |  |  | посуда для | | |
|  | сковороде, на плоской |  |  | презентации: | | | |
|  | поверхности |  |  | тарелки глубокие, | | | |
|  | блинчики, блины, |  |  | тарелки глубокие | | | |
|  | оладьи; |  |  | (шляпа), тарелки | | | |
|  | - выпекать, варить в |  |  | плоские диаметром | | | |
|  | воде и на пару |  |  | 24см, 32см, блюдо | | | |
|  | изделия из теста; |  |  | прямоугольное, | | | |
|  | - жарить в большом |  |  | соусники. | | | |
|  | количестве жира; |  |  |  | Зона оплаты |  | |
|  | - жарить после |  |  | готовой продукции: | | |  |
|  | предварительного |  |  | Программное | | | |
|  | отваривания изделий |  |  | обеспечение R- | | | |
|  | из теста; |  |  | Keeper, кассовый | | | |
|  | - разогревать в СВЧ |  |  | аппарат, терминал | | | |
|  | готовые мучные |  |  | безналичной | | | |
|  | изделия; |  |  | оплаты | | | |
|  | определять степень |  |  |  |  |  |  |
|  | готовности блюд, |  |  |  |  |  |  |
|  | кулинарных изделий из |  |  |  |  |  |  |
|  | муки; |  |  |  |  |  |  |
|  | доводить до вкуса; |  |  |  |  |  |  |
|  | выбирать оборудование, |  |  |  |  |  |  |
|  | производственный |  |  |  |  |  |  |
|  | инвентарь, посуду, |  |  |  |  |  |  |
|  | инструменты в |  |  |  |  |  |  |
|  | соответствии со способом |  |  |  |  |  |  |
|  | приготовления; |  |  |  |  |  |  |
| Хранение, отпуск | Проверять качество | техника |  |  |  |  |  |

44

блюд, кулинарных

изделий, закусок из

яиц, творога, сыра,

муки

разнообразного

ассортимента

готовых блюд,

кулинарных изделий,

закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять

блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом

рационального

использования ресурсов,

соблюдением требований

по безопасности готовой

продукции;

соблюдать выход при

порционировании;

выдерживать температуру

подачи горячих блюд,

кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;

охлаждать и замораживать

готовые горячие блюда и

полуфабрикаты из теста с

учетом требований к

безопасности пищевых

продуктов;

хранить

свежеприготовленные,

охлажденные и

замороженные блюда,

кулинарные изделия,

полуфабрикаты для них с

учетом требований по

безопасности готовой

продукции;

разогревать охлажденные

* замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

порционирования,

варианты

оформления блюд,

кулинарных изделий,

закусок из яиц,

творога, сыра, муки

разнообразного

ассортимента для

подачи;

виды, назначение

посуды для подачи,

термосов,

контейнеров для

отпуска на вынос

блюд , кулинарных

изделий, закусок из

яиц, творога, сыра,

муки разнообразного

ассортимента, в том

числе региональных;

методы сервировки и

подачи, температура

подачи блюд ,

кулинарных изделий,

закусок из яиц,

творога, сыра, муки

разнообразного

ассортимента;

правила

разогревания,

правила охлаждения,

замораживания и

хранения готовых

блюд , кулинарных

изделий, закусок из

яиц, творога, сыра,

муки разнообразного

ассортимента;

требования к

безопасности

хранения готовых

горячих блюд ,

кулинарных изделий,

закусок из яиц,

творога, сыра, муки

разнообразного

ассортимента;

правила

маркирования

упакованных

горячих блюд ,

кулинарных изделий,

45

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

Спецификация 2.7

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

46

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

47

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

48

изделия, закуски из

рыбы, нерыбного

водного сырья для подачи

* 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

* безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда,

кулинарные изделия,

закуски из рыбы,

нерыбного водного

сырья;

разогревать блюда,

кулинарные изделия,

закуски из рыбы,

нерыбного водного

сырья с учетом требований

* безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

ассортимента для

подачи;

виды, назначение

посуды для подачи,

термосов,

контейнеров для

отпуска на вынос

горячих блюд,

кулинарных изделий,

закусок из рыбы,

нерыбного водного

сырья

разнообразного

ассортимента, в том

числе региональных;

методы сервировки и

подачи, температура

подачи горячих

блюд, кулинарных

изделий, закусок из

рыбы, нерыбного

водного сырья

разнообразного

ассортимента;

правила

разогревания,

правила охлаждения,

замораживания и

хранения готовых

горячих блюд,

кулинарных изделий,

закусок из рыбы,

нерыбного водного

сырья

разнообразного

ассортимента;

требования к

безопасности

хранения готовых

горячих блюд,

кулинарных изделий,

закусок из рыбы,

нерыбного водного

сырья

разнообразного

ассортимента;

правила

маркирования

упакованных блюд,

кулинарных изделий,

закусок из рыбы,

нерыбного водного

корзины для органических и неорганических отходов

Набор кастрюль 5л, 3л, 2л,

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

пищевых продуктов,

перчатки

силиконовые

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

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

49

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | сырья , правила |  |  |
|  |  |  |  | заполнения этикеток |  |  |
|  | ведение |  | рассчитывать | ассортимент и цены на |  |  |
| расчетов | | с | стоимость, | горячие блюда, |  |  |
| потребителями | |  | вести учет | кулинарные изделия, |  |  |
| при | отпуске | | реализованных горячих | закуски из рыбы, |  |  |
| продукции | | на | блюд, кулинарных | нерыбного водного |  |  |
| вынос; |  |  | изделий, закусок из | сырья |  |  |
|  | взаимодей | | рыбы, нерыбного | разнообразного |  |  |
| ствие |  | с | водного сырья | ассортимента на день |  |  |
| потребителями | |  | разнообразного | принятия платежей; |  |  |
| при | отпуске | | ассортимента; | правила торговли; |  |  |
| виды оплаты по |  |  |
| продукции | | с | пользоваться |  |  |
| платежам; |  |  |
| прилавка/раздачи | | | контрольно-кассовыми | виды и характеристика |  |  |
|  |  |  | машинами при | контрольно-кассовых |  |  |
|  |  |  | оформлении платежей; | машин; |  |  |
|  |  |  | принимать оплату | виды и правила |  |  |
|  |  |  | осуществления кассовых |  |  |
|  |  |  | наличными деньгами; |  |  |
|  |  |  | операций; |  |  |
|  |  |  | принимать и оформлять; | правила и порядок |  |  |
|  |  |  | безналичные платежи; | расчета потребителей |  |  |
|  |  |  | составлять отчет по | при оплате наличными |  |  |
|  |  |  | платежам; | деньгами, при |  |  |
|  |  |  | безналичной форме |  |  |
|  |  |  | поддерживать |  |  |
|  |  |  | оплаты; |  |  |
|  |  |  | визуальный контакт с | правила поведения, |  |  |
|  |  |  | потребителем; | степень |  |  |
|  |  |  | владеть | ответственности за |  |  |
|  |  |  | профессиональной | правильность |  |  |
|  |  |  | терминологией; | расчетов с |  |  |
|  |  |  | консультировать | потребителями; |  |  |
|  |  |  | потребителей, | правила общения с |  |  |
|  |  |  | оказывать им помощь в | потребителями; |  |  |
|  |  |  | выборе горячих блюд, | базовый словарный |  |  |
|  |  |  | кулинарных изделий, | запас на |  |  |
|  |  |  | закусок из рыбы, | иностранном языке; |  |  |
|  |  |  | нерыбного водного | техника общения, |  |  |
|  |  |  | сырья; | ориентированная на |  |  |
|  |  |  | разрешать проблемы в | потребителя |  |  |
|  |  |  | рамках своей |  |  |  |
|  |  |  | компетенции |  |  |  |
| Спецификация 2.8 | | |  |  |  |  |

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

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

50

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

51

их вида и кулинарных

свойств:

* варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи основным способом;
* варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы на пару;
* припускать мясо, мясные продукты, птицу порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;
* жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;
* жарить порционные

куски мяса, мясных

продуктов, домашней

птицы, дичи, кролика,

изделия из котлетной

массы основным

способом, во фритюре;

* жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;
* жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;
* жарить пластованные тушки птицы под прессом; -жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле;
* тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;
* запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки,

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| кулинарных свойств |  |  | нитраттестер, | | | | | | |
| продуктов; |  | машина для | | | | | | | |
| виды, назначение и |  | вакуумной | | | | | | | |
| правила безопасной |  | упаковки, | | | | | | | |
| эксплуатации |  | термоупаковщик | | | | | | | |
| оборудования, |  |  | Оборудование для | | | | | | |
| инвентаря |  | мытья посуды: | | | | | | | |
| инструментов; |  |  | машина | | | |  | | |
| ассортимент, |  | посудомоечная. | | | | | | | |
| рецептуры, |  |  | Вспомогательное | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  | |  |  |
| требования к |  | оборудование: | | | | | | | |
| качеству, |  |  | стол | | |  | | | |
| температура подачи |  | производственный | | | | | | | |
| горячих блюд, |  | с моечной ванной, | | | | | | | |
| кулинарных изделий, |  |  | стеллаж | | | | | | |
| закусок из мяса, |  | передвижной, | | | | | | | |
| мясных продуктов, |  |  | моечная ванна | | | | | | |
| домашней птицы, |  | двухсекционная. | | | | | | | |
| дичи, кролика; |  |  | Инвентарь, |  | | | | | |
| органолептические |  | инструменты, | | | | | | | |
|  |  |  | | |  | | |  | |
| способы |  | кухонная посуда: | | | | | | | |
|  |  |  |  | | | | |  | |
| определения |  |  | функциональные | | | | | | |
| готовности; |  | емкости из | | | | | | | |
| ассортимент |  | нержавеющей стали | | | | | | | |
| пряностей, приправ, |  | для хранения и | | | | | | | |
| используемых при |  | транспортировки, | | | | | | | |
| приготовлении |  | термобоксы | | | | | | | |
| горячих блюд, |  |  | набор | | | | | | |
| кулинарных изделий, |  | разделочных досок | | | | | | | |
| закусок из мяса, |  | (деревянных с | | | | | | | |
| мясных продуктов, |  | маркеровкой или | | | | | | | |
| домашней птицы, |  | из пластика с | | | | | | | |
| дичи, кролика, их |  | цветовой | | | | | | | |
| сочетаемость с |  | маркеровкой для | | | | | | | |
| основными |  | каждой группы | | | | | | | |
| продуктами; |  | продуктов), | | | | | | | |
| нормы |  |  | подставка для | | | | | | |
| взаимозаменяемости |  | разделочных досок, | | | | | | | |
| основного сырья и |  | термометр со | | | | | | | |
| дополнительных |  | щупом, | | | | | | | |
| ингредиентов с |  |  | мерный стакан, | | | | | | |
| учетом сезонности, |  |  | венчик, кисть | | | | | | |
| региональных |  | силиконовая, | | | | | | | |
| особенностей |  |  | миски | | | | | | |
|  |  | (нержавеющая | | | | | | | |
|  |  | сталь), | | | | | | | |
|  |  |  | сито, шенуа, | | | | | | |
|  |  |  | лопатки | | | | | | |
|  |  | (металлические, | | | | | | | |
|  |  | силиконовые), | | | | | | | |
|  |  | половник, | | | | | | | |
|  |  |  | пинцет, щипцы | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

52

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | тушения, обжаривания с |  |  |
|  | гарниром, соусом и без; |  |  |
|  | - бланшировать, |  |  |
|  | отваривать мясные |  |  |
|  | продукты; |  |  |
|  | определять степень |  |  |
|  | готовности горячих блюд, |  |  |
|  | кулинарных изделий из |  |  |
|  | мяса, мясных |  |  |
|  | продуктов, домашней |  |  |
|  | птицы, дичи, кролика; |  |  |
|  | доводить до вкуса; |  |  |
|  | выбирать оборудование, |  |  |
|  | производственный |  |  |
|  | инвентарь, посуду, |  |  |
|  | инструменты в |  |  |
|  | соответствии со способом |  |  |
|  | приготовления |  |  |
| Хранение, отпуск | Проверять качество | техника |  |
| горячих блюд, | готовых горячих блюд, | порционирования, |  |
| кулинарных | кулинарных изделий, | варианты |  |
| изделий, закусок из | закусок из мяса, | оформления горячих |  |
| мяса, мясных | мясных продуктов, | блюд, кулинарных |  |
| продуктов, | домашней птицы, | изделий, закусок из |  |
| домашней птицы, | дичи, кролика перед | мяса, мясных |  |
| дичи, кролика | отпуском, упаковкой на | продуктов, |  |
| разнообразного | вынос; | домашней птицы, |  |
| порционировать, |  |
| ассортимента | дичи, кролика |  |
| сервировать и оформлять |  |
|  | горячие блюда, | разнообразного |  |
|  | кулинарные изделия, | ассортимента для |  |
|  | закуски из мяса, | подачи; |  |
|  | мясных продуктов, | виды, назначение |  |
|  | домашней птицы, | посуды для подачи, |  |
|  | дичи, кролика для | термосов, |  |
|  | подачи с учетом | контейнеров для |  |
|  | рационального | отпуска на вынос |  |
|  | использования ресурсов, | горячих блюд, |  |
|  | соблюдением требований | кулинарных изделий, |  |
|  | по безопасности готовой |  |
|  | закусок из мяса, |  |
|  | продукции; |  |
|  | соблюдать выход при | мясных продуктов, |  |
|  | порционировании; | домашней птицы, |  |
|  | выдерживать температуру | дичи, кролика |  |
|  | подачи горячих блюд, | разнообразного |  |
|  | кулинарных изделий, |  |
|  | ассортимента, в том |  |
|  | закусок из мяса, |  |
|  | числе региональных; |  |
|  | мясных продуктов, |  |
|  | методы сервировки и |  |
|  | домашней птицы, |  |
|  | подачи, температура |  |
|  | дичи, кролика; |  |
|  | подачи горячих |  |
|  | охлаждать и замораживать |  |
|  | блюд, кулинарных |  |
|  | готовые горячие |  |
|  | изделий, закусок из |  |
|  | блюда, кулинарные |  |
|  | мяса, мясных |  |
|  | изделия, закуски из |  |
|  | продуктов, |  |
|  | мяса, мясных |  |
|  | домашней птицы, |  |
|  | продуктов, домашней |  |
|  | дичи, кролика |  |
|  | птицы, дичи, кролика |  |
|  | разнообразного |  |
|  |  |  |

кулинарные, набор ножей

«поварская тройка», мусат для заточки

ножей,

корзины для

органических и неорганических отходов

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

Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода,

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

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

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

53

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | с учетом требований к | ассортимента; |  |  |
|  |  |  | безопасности пищевых | правила |  |  |
|  |  |  | продуктов; | разогревания, |  |  |
|  |  |  | хранить |  |  |
|  |  |  | правила охлаждения, |  |  |
|  |  |  | свежеприготовленные, |  |  |
|  |  |  | охлажденные и | замораживания и |  |  |
|  |  |  | замороженные блюда, | хранения готовых |  |  |
|  |  |  | кулинарные изделия, | горячих блюд, |  |  |
|  |  |  | закуски из мяса, | кулинарных изделий, |  |  |
|  |  |  | мясных продуктов, | закусок из мяса, |  |  |
|  |  |  | домашней птицы, | мясных продуктов, |  |  |
|  |  |  | дичи, кролика; | домашней птицы, |  |  |
|  |  |  | разогревать блюда, | дичи, кролика |  |  |
|  |  |  | кулинарные изделия, | разнообразного |  |  |
|  |  |  | закуски из мяса, | ассортимента; |  |  |
|  |  |  | мясных продуктов, | требования к |  |  |
|  |  |  | домашней птицы, | безопасности |  |  |
|  |  |  | дичи, кролика с учетом | хранения готовых |  |  |
|  |  |  | требований к | горячих блюд, |  |  |
|  |  |  | безопасности готовой | кулинарных изделий, |  |  |
|  |  |  | продукции; | закусок из мяса, |  |  |
|  |  |  | выбирать контейнеры, |  |  |
|  |  |  | мясных продуктов, |  |  |
|  |  |  | эстетично упаковывать на |  |  |
|  |  |  | вынос, для | домашней птицы, |  |  |
|  |  |  | транспортирования | дичи, кролика |  |  |
|  |  |  |  | разнообразного |  |  |
|  |  |  |  | ассортимента; |  |  |
|  |  |  |  | правила |  |  |
|  |  |  |  | маркирования |  |  |
|  |  |  |  | упакованных блюд, |  |  |
|  |  |  |  | кулинарных изделий, |  |  |
|  |  |  |  | закусок из мяса, |  |  |
|  |  |  |  | мясных продуктов, |  |  |
|  |  |  |  | домашней птицы, |  |  |
|  |  |  |  | дичи, кролика, |  |  |
|  |  |  |  | правила заполнения |  |  |
|  |  |  |  | этикеток |  |  |
| ведение | |  | рассчитывать | ассортимент и цены на |  |  |
| расчетов |  | с | стоимость, | горячие блюда, |  |  |
| потребителями | | при | вести учет | кулинарные изделия, |  |  |
| отпуске | продукции | | реализованных | закуски из мяса, |  |  |
| на вынос; |  |  | горячих блюд, | мясных продуктов, |  |  |
| взаимодейств | | | кулинарных изделий, | домашней птицы, |  |  |
| ие с потребителями | | | закусок мяса, мясных | дичи, кролика |  |  |
| при | отпуске | | продуктов, домашней | разнообразного |  |  |
| продукции | | с | птицы, дичи, кролика | ассортимента на день |  |  |
| прилавка/раздачи | | | разнообразного | принятия платежей; |  |  |
|  |  |  | ассортимента; | правила торговли; |  |  |
|  |  |  | виды оплаты по |  |  |
|  |  |  | пользоваться |  |  |
|  |  |  | платежам; |  |  |
|  |  |  | контрольно- | виды и характеристика |  |  |
|  |  |  | кассовыми машинами | контрольно-кассовых |  |  |
|  |  |  | при оформлении | машин; |  |  |
|  |  |  | платежей; | виды и правила |  |  |
|  |  |  | осуществления кассовых |  |  |
|  |  |  | принимать оплату |  |  |
|  |  |  | операций; |  |  |

54

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | наличными деньгами; | правила и порядок |  |  |
|  | принимать и | расчета потребителей |  |  |
|  | оформлять; | при оплате наличными |  |  |
|  | деньгами, при |  |  |
|  | безналичные |  |  |
|  | безналичной форме |  |  |
|  | платежи; | оплаты; |  |  |
|  | составлять отчет по | правила поведения, |  |  |
|  | платежам; | степень |  |  |
|  | поддерживать | ответственности за |  |  |
|  | визуальный контакт с | правильность |  |  |
|  | потребителем; | расчетов с |  |  |
|  | владеть | потребителями; |  |  |
|  | профессиональной | правила общения с |  |  |
|  | терминологией; | потребителями; |  |  |
|  | консультировать | базовый словарный |  |  |
|  | потребителей, | запас на |  |  |
|  | оказывать им помощь | иностранном языке; |  |  |
|  | в выборе горячих | техника общения, |  |  |
|  | блюд, кулинарных | ориентированная на |  |  |
|  | изделий, закусок из | потребителя |  |  |
|  | мяса, мясных |  |  |  |
|  | продуктов, домашней |  |  |  |
|  | птицы, дичи, кролика; |  |  |  |
|  | разрешать проблемы |  |  |  |
|  | в рамках 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, |  | требования |  |  |  | Зона холодного | | | | |
| уборка рабочего | рационально |  | охраны | труда, |  | цеха: | | | | | |
| места повара при | размещать на |  | пожарной |  |  |  | Весоизмерительно | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| выполнении работ | рабочем месте |  | безопасности | и |  | е оборудование: | | | |  | |
| по приготовлению | оборудование, |  | производственной | |  |  | весы настольные | | | | |
| холодных блюд, | инвентарь, посуду, |  | санитарии | в |  |  | электронные. | | | | |
| кулинарных | сырье, материалы в |  | организации |  |  |  | Холодильное | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | |
| изделий, закусок | соответствии с |  | питания; |  |  | оборудование: | | | | | |
|  | инструкциями и |  | виды, назначение, | |  |  | шкаф |  | | | |
|  | регламентами, |  | правила безопасной | |  | холодильный, | | | | | |
|  | стандартами |  | эксплуатации |  |  |  | шкаф | | | | |
|  | чистоты; |  | технологического | |  | морозильный, | | | | | |
|  | проводить |  | оборудования, |  |  |  | шкаф интенсивной | | | | |
|  | текущую уборку |  | производственного | |  | заморозки, | | | | | |
|  | рабочего места |  | инвентаря, |  |  |  | охлаждаемый | | | | |
|  | повара в |  | инструментов, |  |  | прилавок-витрина, | | | | | |

55

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | соответствии с | |  |
|  | инструкциями и | |  |
|  | регламентами, | |  |
|  | стандартами | |  |
|  | чистоты; |  |  |
|  | применять | |  |
|  | регламенты, | |  |
|  | стандарты |  | и |
|  | нормативно- | |  |
|  | техническую | |  |
|  | документацию, | |  |
|  | соблюдать |  |  |
|  | санитарные | |  |
|  | требования; | |  |
|  | выбирать | | и |
|  | применять | моющие | |
|  | и дезинфицирующие | | |
|  | средства; |  |  |
|  | владеть | техникой | |
|  | ухода |  | за |
|  | весоизмерительным | | |
|  | оборудованием; | |  |
|  | мыть вручную и в | | |
|  | посудомоечной | |  |
|  | машине, чистить | | и |
|  | раскладывать | | на |
|  | хранение | кухонную | |
|  | посуду |  | и |
|  | производственный | |  |
|  | инвентарь |  | в |
|  | соответствии | | со |
|  | стандартами | |  |
|  | чистоты; |  |  |
|  | соблюдать | |  |
|  | правила | мытья | |
|  | кухонных | ножей, | |
|  | острых, |  |  |
|  | травмоопасных | |  |
|  | частей |  |  |
|  | технологического | |  |
|  | оборудования; | |  |
|  | соблюдать | |  |
|  | условия | хранения | |
|  | кухонной | посуды, | |
|  | инвентаря, |  |  |
|  | инструментов | |  |
| подбор, | выбирать | |  |
| подготовка к работе, | оборудование, | |  |
| проверка | производственный | |  |
| технологического | инвентарь, |  |  |
| оборудования, | инструменты, | |  |
| производственного | посуду в |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| весоизмерительных | | | | |  |  | льдогениратор. | | | | | | | | | | |  |
| приборов, посуды и | | | | |  |  | Механическое | | | | | | |  | | | |  |
| правила ухода за | | | |  |  | оборудование: | | | | | | |  | | | | |  |
| ними; |  |  |  |  |  |  | блендер | | | | | | | | | | |  |
| организация | | | |  |  | (гомогенизатор ) | | | | | | | | | | | |  |
| работ |  |  |  | по |  | (ручной с | | | | | | | | | | | |  |
| приготовлению | | | |  |  | дополнительной | | | | | | | | | | | |  |
| холодных | |  | блюд, | |  | насадкой для | | | | | | | | | | | |  |
| кулинарных | | | |  |  | взбивания), | | | | | | | | | | | |  |
| изделий, закусок; | | | |  |  |  | хлеборезка | | | | | | | | | | |  |
| последовательнос | | | | |  |  | слайсер, | | | | | | | | | | |  |
| ть | выполнения | | | |  |  | куттер или | | | | | | | | | | |  |
| технологических | | | |  |  | бликсер (для | | | | | | | | | | | |  |
| операций, | |  |  |  |  | тонкого | | | | | | | | | | | |  |
| современные методы | | | | |  | измельчения | | | | | | | | | | | |  |
| приготовления | | | |  |  | продуктов), | | | | | | | | | | | |  |
| холодных | |  | блюд, | |  |  | соковыжималка, | | | | | | | | | | |  |
| кулинарных | | | |  |  | соковыжималка для | | | | | | | | | | | |  |
| изделий, закусок; | | | |  |  | цитрусовых, | | | | | | | | | | | |  |
| регламенты, | | | |  |  |  | процессор | | | | | | | | | | |  |
| стандарты, | | | в | том |  | кухонный, | | | | | | | | | | | |  |
| числе |  |  | система | |  |  | привод | | | | | | | | | | |  |
| анализа, | | оценки и | | |  | универсальный. | | | | | | | | | | | |  |
| управления | | |  |  |  |  | Тепловое | |  | | | | | | | | |  |
| опасными | |  |  |  |  | оборудование: | | | | | | |  | | | | |  |
| факторами | | | (система | |  |  | Плиты | | | | | | | | | | |  |
| НАССР) и | |  |  |  |  | электрические или с | | | | | | | | | | | |  |
| нормативно- | | | |  |  | индукционном | | | | | | | | | | | |  |
| техническая | | | |  |  | нагревом, | | | | | | | | | | | |  |
| документация, | | | |  |  | микроволновая печь. | | | | | | | | | | | |  |
| используемая | | | | при |  |  | Оборудование для | | | | | | | | | | |  |
|  | | | |  |  |  |  |  | |  |  |  | | |  |  |  |  |
| приготовлении | | | |  |  | упаковки, оценки | | | | | | | | |  | | |  |
| холодных | |  | блюд, | |  | качества и | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | |  |  |  | |  | |  |  |  | | | |  |  |  |
| кулинарных | | | |  |  | безопасности | | | |  | | | | | | | |  |
| изделий, закусок; | | | |  |  | пищевых продуктов: | | | | | | | | | | | |  |
| возможные | | | |  |  |  | овоскоп, | | | | | | | | | |  |  |
| последствия | |  | нарушения | |  |  | нитраттестер, | | | | | | | | | | |  |
| санитарии и гигиены; | | | | |  | машина для | | | | | | | | | | | |  |
| требования к личной | | | | |  | вакуумной | | | | | | | | | | | |  |
| гигиене | персонала | | | при |  |  |
|  | упаковки, | | | | | | | | | | | |  |
| подготовке | |  |  |  |  |  |
| производственного | | | |  |  | термоупаковщик | | | | | | | | | | | |  |
| инвентаря | | и | кухонной | |  |  | Оборудование для | | | | | | | | | | |  |
| посуды; |  |  |  |  |  |  |  | | | |  |  | | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  | мытья посуды: | | | | | | | | | | | |  |
| правила | | безопасного | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | машина | | | | | | | | | | |  |
| хранения |  |  | чистящих, | |  |  |  |
|  |  |  | посудомоечная. | | | | | | | | | | | |  |
| моющих |  |  |  | и |  |  |
| дезинфицирующих | | | |  |  |  | Вспомогательное | | | | | | | | |  | |  |
| средств, |  |  | предназна- | |  | оборудование: | | | | | | | | | | | |  |
| ченных |  |  |  | для |  |  | стол | | | |  | | | | | | |  |
| последующего | | | |  |  | производственный с | | | | | | | | | | | |  |
| использования; | | | |  |  |  |
|  |  | моечной ванной, | | | | | | | | | | | |  |
| правила | |  | утилизации | |  |  |
| отходов |  |  |  |  |  |  | стеллаж | | | | | | | | | | |  |
| виды, назначение | | | | |  | передвижной, | | | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

56

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

57

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| подготовка | к | оценивать | | ассортимент, | ножей, |
| использованию |  | наличие, | проверять | требования к | корзины для |
| обработанного |  | органолептическим | | качеству, условия и | органических и |
| сырья, |  | способом | качество, | сроки хранения | неорганических |
| полуфабрикатов, |  | безопасность | | сырья, продуктов, | отходов |
| пищевых продуктов, | | обработанного | | используемых при | Набор кастрюль |
| другихрасходных | | сырья, |  | приготовлении | 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; |
| материалов |  | полуфабрикатов, | | холодных блюд, | сотейники 0.8л, 0.6л, |
|  |  | пищевых продуктов, | | кулинарных изделий | 0.2л; |
|  |  | пряностей, | приправ | и закусок; | Набор сковород |
|  |  | и других расходных | | правила | диаметром 24см, |
|  |  | материалов; | | оформления заявок | 32см; гриль |
|  |  | осуществлять их | | на склад; | сковорода, |
|  |  | выбор в |  | виды, назначение | расходные |
|  |  | соответствии с | | и правила | материалы: |
|  |  | технологическими | | эксплуатации | стрейч пленка для |
|  |  | требованиями; | | приборов для | пищевых продуктов |
|  |  | обеспечивать их | | экспресс оценки | пакеты для |
|  |  | хранение в |  | качества и | вакуумного |
|  |  | соответствии с | | безопасности сырья, | аппарата, шпагат, |
|  |  | инструкциями и | | продуктов, | контейнеры |
|  |  | регламентами, | | материалов; | одноразовые для |
|  |  | стандартами | |  | пищевых продуктов, |
|  |  | чистоты; |  |  | перчатки |
|  |  | своевременно | |  | силиконовые |
|  |  | оформлять заявку на | |  |  |
|  |  | склад |  |  |  |
| Спецификация 3.2 |  |  |  |  |  |

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

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

58

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | продукты, входящие в | взаимозаменяемости |  |
|  | состав холодных | сырья и продуктов; |  |
|  | соусов и заправок в |  |  |
|  | соответствии с |  |  |
|  | рецептурой; |  |  |
|  | осуществлять |  |  |
|  | взаимозаменяемость |  |  |
|  | продуктов в |  |  |
|  | соответствии с |  |  |
|  | нормами закладки, |  |  |
|  | особенностями заказа, |  |  |
|  | сезонностью; |  |  |
|  | использовать |  |  |
|  | региональные |  |  |
|  | продукты для |  |  |
|  | приготовления |  |  |
|  | холодных соусов и |  |  |
|  | заправок |  |  |
|  |  |  |  |
| приготовление | Выбирать, примнять, | ассортимент |  |
| холодных соусов и | комбинировать методы | отдельных |  |
| заправок | приготовления холодных | компонентов для |  |
| соусов и заправок: |  |
|  | холодных соусов и |  |
|  | - смешивать сливочное |  |
|  | масло с наполнителями | заправок; |  |
|  | для получения масляных | методы |  |
|  | смесей; | приготовления |  |
|  | - смешивать и настаивать | отдельных |  |
|  | растительные масла с |  |
|  | компонентов для |  |
|  | пряностями; |  |
|  | - тереть хрен на терке и | холодных соусов и |  |
|  | заливать кипятком; | заправок; |  |
|  | - растирать горчичный | органолептические |  |
|  | порошок с пряным | способы |  |
|  | отваром; |  |
|  | определения степени |  |
|  | - взбивать растительное |  |
|  | масло с сырыми желтками | готовности и |  |
|  | яиц для соуса майонез; | качества отдельных |  |
|  | - пассеровать овощи, | компонентов |  |
|  | томатные продукты для | холодных соусов и |  |
|  | маринада овощного; |  |
|  | заправок; |  |
|  | - доводить до требуемой |  |
|  | консистенции холодные | ассортимент готовых |  |
|  | соусы и заправки; | холодных соусов |  |
|  | - готовить производные | промышленного |  |
|  | соуса майонез; | производства, их |  |
|  | - корректировать ветовые |  |
|  | назначение и |  |
|  | оттенки и вкус холодных |  |
|  | соусов; | использование; |  |
|  | выбирать | классификация, |  |
|  | производственный | рецептуры, пищевая |  |
|  | инвентарь и | ценность, |  |
|  | технологическое |  |
|  | требования к |  |
|  | оборудование, безопасно |  |
|  | пользоваться им при | качеству, методы |  |
|  | приготовление холодных | приготовления |  |
|  | соусов и заправок; | холодных соусов и |  |
|  | охлаждать, замораживать, | заправок |  |
|  | хранить отдельные |  |
|  | разнообразного |  |
|  |  |  |

(гомогенизатор )

(ручной с

дополнительной

насадкой для

взбивания),

соковыжималка,

соковыжималка для

цитрусовых,

Тепловое оборудование:

микроволновая печь.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп, нитраттестер,

машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик

Оборудование для мытья посуды:

машина

посудомоечная.

Вспомогательное оборудование:

стол

производственный

* моечной ванной, стеллаж

передвижной, моечная ванна

двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения

* транспортировки, термобоксы

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

59

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | компоненты соусов; | ассортимента, их |  |
|  | рационально использовать | кулинарное |  |
|  | продукты, соусные | назначение; |  |
|  | полуфабрикаты; | температурный |  |
|  | изменять закладку |  |
|  | режим и правила |  |
|  | продуктов в |  |
|  | приготовления |  |
|  | соответствии с |  |
|  | холодных соусов и |  |
|  | изменением выхода |  |
|  | заправок; |  |
|  | соуса; |  |
|  | виды технологического |  |
|  | определять степень |  |
|  | оборудования и |  |
|  | готовности соусов; | производственного |  |
|  |  | инвентаря, используемые |  |
|  |  | при приготовлении |  |
|  |  | холодных соусов и |  |
|  |  | заправок, правила их |  |
|  |  | безопасной |  |
|  |  | эксплуатации; |  |
|  |  | требования к |  |
|  |  | безопасности хранения |  |
|  |  | отдельных компонентов |  |
|  |  | соусов, соусных |  |
|  |  | полуфабрикатов |  |
| Хранение соусов, | Проверять качество | техника |  |
| порционирование | готовых холодных соусов | порционирования, |  |
| соусов на раздаче | и заправок перед отпуском | варианты подачи |  |
| их на раздачу; |  |
|  | соусов; |  |
|  | порционировать, соусы с |  |
|  | применением мерного | виды, назначение |  |
|  | инвентаря, дозаторов, с | посуды для подачи, |  |
|  | соблюдением требований | термосов, |  |
|  | по безопасности готовой | контейнеров для |  |
|  | продукции; |  |
|  | отпуска на вынос |  |
|  | соблюдать выход соусов |  |
|  | при порционировании; | соусов; |  |
|  | выдерживать температуру | методы сервировки и |  |
|  | подачи; | подачи соусов на |  |
|  | хранить | стол; способы |  |
|  | свежеприготовленные |  |
|  | оформления тарелки |  |
|  | соусы с учетом требований |  |
|  | к безопасности готовой | соусами; |  |
|  | продукции; | температура подачи |  |
|  | выбирать контейнеры, | соусов; |  |
|  | эстетично упаковывать | правила |  |
|  | соусы для |  |
|  | хранения готовых |  |
|  | транспортирования; |  |
|  | творчески оформлять | соусов; |  |
|  | тарелку с холодными | требования к |  |
|  | блюдами соусами | безопасности |  |
|  |  | хранения готовых |  |
|  |  | соусов; |  |
|  |  | правила |  |
|  |  | маркирования |  |
|  |  | упакованных соусов, |  |
|  |  | правила заполнения |  |
|  |  | этикеток |  |
|  |  |  |  |

маркеровкой для каждой группы продуктов),

подставка для разделочных досок,

мерный стакан,

венчик,

миски

(нержавеющая сталь),

сито, шенуа, лопатки

(силиконовые), набор ножей

«поварская тройка»,

мусат для заточки ножей,

корзины для органических и неорганических отходов

Набор

кастрюль 5л,

3л, 2л, 1.5л,

1л; сотейники

0.8л, 0.6л,

0.2л; расходные

материалы:

стрейч пленка для

пищевых

продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

Спецификация 3.3

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

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

61

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | вручную и | инструментов; |  |
|  | механическим | ассортимент, |  |
|  | способом; | рецептуры, |  |
|  | - замачивать сушеную | требования к |  |
|  | морскую капусту для | качеству, |  |
|  | набухания; | температура подачи |  |
|  | - нарезать, измельчать | салатов; |  |
|  | мясные и рыбные | органолептические |  |
|  | продукты; | способы |  |
|  | - выбирать, | определения |  |
|  | подготавливать | готовности; |  |
|  | салатные заправки на | ассортимент |  |
|  | основе растительного | пряностей, приправ, |  |
|  | масла, уксуса, | используемых при |  |
|  | майонеза, сметаны и | приготовлении |  |
|  | других | салатных заправок, |  |
|  | кисломолочных | их сочетаемость с |  |
|  | продуктов; | основными |  |
|  | - прослаивать | продуктами, |  |
|  | компоненты салата; | входящими в салат; |  |
|  | - смешивать | нормы |  |
|  | различные | взаимозаменяемости |  |
|  | ингредиенты салатов; | основного сырья и |  |
|  | - заправлять салаты | дополнительных |  |
|  | заправками; | ингредиентов с |  |
|  | - доводить салаты до | учетом сезонности, |  |
|  | вкуса; |  |
|  | региональных |  |
|  | выбирать оборудование, |  |
|  | особенностей |  |
|  | производственный |  |
|  | инвентарь, посуду, |  |  |
|  | инструменты в |  |  |
|  | соответствии со способом |  |  |
|  | приготовления; |  |  |
|  | соблюдать санитарно- |  |  |
|  | гигиенические требования |  |  |
|  | при приготовлении |  |  |
|  | салатов; |  |  |
| Хранение, отпуск | Проверять качество | техника |  |
| салатов | готовых салатов перед | порционирования, |  |
| разнообразного | отпуском, упаковкой на | варианты |  |
| ассортимента | вынос; | оформления салатов |  |
| порционировать, |  |
|  | разнообразного |  |
|  | сервировать и оформлять |  |
|  | салаты для подачи с | ассортимента для |  |
|  | учетом рационального | подачи; |  |
|  | использования ресурсов, | виды, назначение |  |
|  | соблюдением требований | посуды для подачи, |  |
|  | по безопасности готовой |  |
|  | контейнеров для |  |
|  | продукции; |  |
|  | соблюдать выход при | отпуска на вынос |  |
|  | порционировании; | салатов |  |
|  | выдерживать температуру | разнообразного |  |
|  | подачи салатов; | ассортимента, в том |  |
|  | хранить салаты |  |
|  | числе региональных; |  |
|  | с учетом требований к |  |
|  | безопасности готовой | методы сервировки и |  |
|  | продукции; | подачи, температура |  |
|  | выбирать контейнеры, |  |  |

продуктов: овоскоп, нитраттестер,

машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик

Оборудование для мытья посуды:

машина

посудомоечная.

Вспомогательное оборудование:

стол

производственный

* моечной ванной, стеллаж

передвижной, моечная ванна

двухсекционная. Инвентарь,

инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения

* транспортировки, термобоксы

набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов),

подставка для разделочных досок,

мерный стакан, венчик, миски

(нержавеющая сталь),

сито, лопатки (силиконовые),

пинцет, щипцы кулинарные,

набор ножей «поварская тройка»,

62

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | эстетично упаковывать на | подачи салатов |  |
|  |  |  | вынос, для | разнообразного |  |
|  |  |  | транспортирования | ассортимента; |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | правила |  |
|  |  |  |  | хранения салатов |  |
|  |  |  |  | разнообразного |  |
|  |  |  |  | ассортимента; |  |
|  |  |  |  | требования к |  |
|  |  |  |  | безопасности |  |
|  |  |  |  | хранения салатов |  |
|  |  |  |  | разнообразного |  |
|  |  |  |  | ассортимента; |  |
|  |  |  |  | правила |  |
|  |  |  |  | маркирования |  |
|  |  |  |  | упакованных |  |
|  |  |  |  | салатов, правила |  |
|  |  |  |  | заполнения этикеток |  |
| ведение | |  | рассчитывать | ассортимент и цены |  |
| расчетов |  | с | стоимость, | салаты |  |
| потребителями | | при | вести учет | разнообразного |  |
| ассортимента на день |  |
| отпуске | продукции | | реализованных |  |
| принятия платежей; |  |
| на вынос; |  |  | салатов |  |
|  |  | правила торговли; |  |
| взаимодейств | | | разнообразного |  |
| виды оплаты по |  |
| ие с потребителями | | | ассортимента; | платежам; |  |
| при | отпуске | | пользоваться | виды и характеристика |  |
| продукции | | с | контрольно- | контрольно-кассовых |  |
| прилавка/раздачи | | | кассовыми машинами | машин; |  |
| виды и правила |  |
|  |  |  | при оформлении |  |
|  |  |  | осуществления кассовых |  |
|  |  |  | платежей; | операций; |  |
|  |  |  | принимать оплату | правила и порядок |  |
|  |  |  | наличными деньгами; | расчета потребителей |  |
|  |  |  | принимать и | при оплате наличными |  |
|  |  |  | деньгами, при |  |
|  |  |  | оформлять; |  |
|  |  |  | безналичной форме |  |
|  |  |  | безналичные | оплаты; |  |
|  |  |  | платежи; | правила поведения, |  |
|  |  |  | составлять отчет по | степень |  |
|  |  |  | платежам; | ответственности за |  |
|  |  |  | поддерживать | правильность |  |
|  |  |  | визуальный контакт с | расчетов с |  |
|  |  |  | потребителем; | потребителями; |  |
|  |  |  | владеть | правила общения с |  |
|  |  |  | профессиональной | потребителями; |  |
|  |  |  | терминологией; | базовый словарный |  |
|  |  |  | консультировать | запас на |  |
|  |  |  | потребителей, | иностранном языке; |  |
|  |  |  | оказывать им помощь | техника общения, |  |
|  |  |  | в выборе салатов; | ориентированная на |  |
|  |  |  | разрешать проблемы в | потребителя |  |
|  |  |  | рамках своей |  |  |
|  |  |  | компетенции |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических

отходов

сотейники

0.8л, 0.6л,

0.2л;

Набор сковород диаметром

24см; гриль сковорода, расходные

материалы:

стрейч пленка

для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

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

Зона оплаты

готовой

продукции:

Программное

обеспечение R-

Keeper, кассовый

аппарат, терминал

безналичной

оплаты

63

Спецификация 3.4

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

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

64

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | свойств используемых | продуктов; |  |  | нитраттестер, | | | | | | | |  |
|  | продуктов: | виды, назначение и |  | машина для | | | | | | | | |  |
|  | - нарезать свежие и | правила безопасной |  | вакуумной | | | | | | | | |  |
|  | вареные овощи, | эксплуатации |  | упаковки, | | | | | | | | |  |
|  | грибы, свежие фрукты | оборудования, |  | термоупаковщик | | | | | | | | |  |
|  | вручную и | инвентаря |  |  | Оборудование | | | |  | | | |  |
|  | механическим | инструментов; |  | для мытья посуды: | | | | | | | | |  |
|  | способом; | ассортимент, |  |  | машина | | | | | |  | |  |
|  | - вымачивать, | рецептуры, |  | посудомоечная. | | | | | | | | |  |
|  | обрабатывать на филе, | требования к |  |  | Вспомогательное | | | | | | |  |  |
|  | нарезать и хранить | качеству, |  | оборудование: | | | | | | | | |  |
|  | соленую сельдь; | температура подачи |  |  | стол | | |  | | | | |  |
|  | - готовить квашеную | холодных закусок; |  | производственный | | | | | | | | |  |
|  | капусту; | органолептические |  | с моечной ванной, | | | | | | | | |  |
|  | - мариновать овощи, | способы |  |  | стеллаж | | | | | | | |  |
|  | репчатый лук, грибы; | определения |  | передвижной, | | | | | | | | |  |
|  | - нарезать, измельчать | готовности; |  |  | моечная ванна | | | | | | | |  |
|  | мясные и рыбные | ассортимент |  | двухсекционная. | | | | | | | | |  |
|  | продукты, сыр; | ароматических |  |  | Инвентарь, | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | | |  | | |  |
|  | - охлаждать готовые | веществ, |  | инструменты, | | |  | | | | | |  |
|  | блюда из различных | используемых при |  | кухонная посуда: | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  | | | | |  | | |  |
|  | продуктов; | приготовлении |  |  | функциональные | | | | | | | |  |
|  | - фаршировать | масляных смесей, их |  | емкости из | | | | | | | | |  |
|  | куриные и | сочетаемость с |  | нержавеющей | | | | | | | | |  |
|  | перепелиные яйца; | основными |  | стали для хранения | | | | | | | | |  |
|  | - фаршировать | продуктами, |  | и транспортировки, | | | | | | | | |  |
|  | шляпки грибов; | входящими в состав |  |  | набор | | | | | | | |  |
|  | - подготавливать, | бутербродов, |  | разделочных досок | | | | | | | | |  |
|  | нарезать пшеничный | холодных закусок; |  | (деревянных с | | | | | | | | |  |
|  | и ржаной хлеб, | нормы |  | маркеровкой или | | | | | | | | |  |
|  | обжаривать на масле | взаимозаменяемости |  | из пластика с | | | | | | | | |  |
|  | или без; | основного сырья и |  | цветовой | | | | | | | | |  |
|  | - подготавливать | дополнительных |  | маркеровкой для | | | | | | | | |  |
|  | масляные смеси, | ингредиентов с |  | каждой группы | | | | | | | | |  |
|  | доводить их до | учетом сезонности, |  | продуктов), | | | | | | | | |  |
|  | нужной | региональных |  |  | подставка для | | | | | | | |  |
|  | консистенции; | особенностей |  | разделочных | | | | | | | | |  |
|  | - вырезать украшения |  |  | досок, | | | | | | | | |  |
|  | з овощей, грибов; |  |  |  | мерный стакан, | | | | | | | |  |
|  | - измельчать, |  |  |  | венчик, миски | | | | | | | |  |
|  | смешивать различные |  |  | (нержавеющая | | | | | | | | |  |
|  | ингредиенты для |  |  | сталь), | | | | | | | | |  |
|  | фарширования; |  |  |  | сито, лопатки | | | | | | | |  |
|  | - доводить до вкуса; |  |  | (силиконовые), | | | | | | | | |  |
|  | выбирать оборудование, |  |  |  | пинцет, щипцы | | | | | | | |  |
|  | производственный |  |  | кулинарные, | | | | | | | | |  |
|  | инвентарь, посуду, |  |  |  |
|  |  |  |  | набор ножей для | | | | | | | |  |
|  | инструменты в |  |  |  |  |
|  | соответствии со способом |  |  | карвинга, | | | | | | | | |  |
|  | приготовления; |  |  | «поварская | | | | | | | | |  |
|  | соблюдать санитарно- |  |  | тройка», | | | | | | | | |  |
|  | гигиенические требования |  |  |  | мусат для | | | | | | | |  |
|  | при приготовлении |  |  |  |  |
|  |  |  | заточки ножей, | | | | | | | | |  |
|  | бутербродов, холодных |  |  |  |

65

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | закусок; |  |  |
| Хранение, отпуск | | | Проверять качество | техника |  |
| бутербродов, | |  | готовых бутербродов, | порционирования, |  |
| холодных закусок | | | холодных закусок | варианты |  |
| разнообразного | |  | перед отпуском, | оформления |  |
| ассортимента | |  | упаковкой на вынос; | бутербродов, |  |
|  | порционировать, |  |
|  |  |  | холодных закусок |  |
|  |  |  | сервировать и оформлять |  |
|  |  |  | бутерброды, холодные | разнообразного |  |
|  |  |  | закуски для подачи с | ассортимента для |  |
|  |  |  | учетом рационального | подачи; |  |
|  |  |  | использования ресурсов, | виды, назначение |  |
|  |  |  | соблюдением требований |  |
|  |  |  | посуды для подачи, |  |
|  |  |  | по безопасности готовой |  |
|  |  |  | продукции; | контейнеров для |  |
|  |  |  | соблюдать выход при | отпуска на вынос |  |
|  |  |  | порционировании; | бутербродов, |  |
|  |  |  | выдерживать температуру | холодных закусок |  |
|  |  |  | подачи бутербродов, |  |
|  |  |  | разнообразного |  |
|  |  |  | холодных закусок; |  |
|  |  |  | хранить бутерброды, | ассортимента, в том |  |
|  |  |  | холодные закуски | числе региональных; |  |
|  |  |  | с учетом требований к | методы сервировки и |  |
|  |  |  | безопасности готовой | подачи, температура |  |
|  |  |  | продукции; |  |
|  |  |  | подачи бутербродов, |  |
|  |  |  | выбирать контейнеры, |  |
|  |  |  | эстетично упаковывать на | холодных закусок |  |
|  |  |  | вынос, для | разнообразного |  |
|  |  |  | транспортирования | ассортимента; |  |
|  |  |  |  | правила хранения, |  |
|  |  |  |  | требования к |  |
|  |  |  |  | безопасности |  |
|  |  |  |  | хранения |  |
|  |  |  |  | бутербродов, |  |
|  |  |  |  | холодных закусок |  |
|  |  |  |  | разнообразного |  |
|  |  |  |  | ассортимента; |  |
|  |  |  |  | правила |  |
|  |  |  |  | маркирования |  |
|  |  |  |  | упакованных |  |
|  |  |  |  | бутербродов, |  |
|  |  |  |  | холодных закусок, |  |
|  |  |  |  | правила заполнения |  |
|  |  |  |  | этикеток |  |
| ведение | |  | рассчитывать | ассортимент и цены на |  |
| расчетов |  | с | стоимость, | бутерброды, |  |
| потребителями | | при | вести учет | холодные закуски |  |
| отпуске | продукции | | реализованных | разнообразного |  |
| на вынос; |  |  | бутербродов, | ассортимента на день |  |
| взаимодейств | | | холодных закусок | принятия платежей; |  |
| ие с потребителями | | | разнообразного | правила торговли; |  |
| виды оплаты по |  |
| при | отпуске | | ассортимента; |  |
| платежам; |  |
| продукции | | с | пользоваться | виды и характеристика |  |
| прилавка/раздачи | | | контрольно- | контрольно-кассовых |  |
|  |  |  | кассовыми машинами | машин; |  |
|  |  |  | при оформлении | виды и правила |  |
|  |  |  | осуществления кассовых |  |
|  |  |  |  |  |

корзины для органических и неорганических отходов

сотейники

0.8л, 0.6л,

0.2л;

Набор сковород диаметром

24см; гриль сковорода, расходные

материалы:

стрейч пленка

для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

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

Зона оплаты

готовой

продукции:

Программное

обеспечение R-

Keeper, кассовый

аппарат, терминал

безналичной

оплаты

66

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

Спецификация 3.5

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

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

67

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

68

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | - вынимать рыбное | органолептические |  |
|  | желе из форм; | способы |  |
|  | - доводить до вкуса; | определения |  |
|  | - подбирать соусы, | готовности; |  |
|  | заправки, гарниры для | ассортимент |  |
|  | холодных блюд с учетом |  |
|  | пряностей, приправ, |  |
|  | их сочетаемости; |  |
|  | выбирать оборудование, | используемых при |  |
|  | производственный | приготовлении |  |
|  | инвентарь, посуду, | холодных блюд, |  |
|  | инструменты в | кулинарных изделий, |  |
|  | соответствии со способом |  |
|  | закусок из рыбы, |  |
|  | приготовления; |  |
|  | соблюдать санитарно- | нерыбного водного |  |
|  | гигиенические требования | сырья, их |  |
|  | при приготовлении | сочетаемость с |  |
|  | холодных блюд, закусок из | основными |  |
|  | рыбы, нерыбного водного |  |
|  | продуктами; |  |
|  | сырья |  |
|  |  | нормы |  |
|  |  | взаимозаменяемости |  |
|  |  | основного сырья и |  |
|  |  | дополнительных |  |
|  |  | ингредиентов с |  |
|  |  | учетом сезонности, |  |
|  |  | региональных |  |
|  |  | особенностей |  |
| Хранение, отпуск | Проверять качество | техника |  |
| холодных блюд, | готовых холодных | порционирования, |  |
| кулинарных | блюд, кулинарных | варианты |  |
| изделий, закусок из | изделий, закусок из | оформления |  |
| рыбы, нерыбного | рыбы, нерыбного | холодных блюд, |  |
| водного сырья | водного сырья перед | кулинарных изделий, |  |
| разнообразного | отпуском, упаковкой на | закусок из рыбы, |  |
| ассортимента | вынос; | нерыбного водного |  |
| порционировать, |  |
|  | сырья |  |
|  | сервировать и оформлять |  |
|  | холодные блюда, | разнообразного |  |
|  | кулинарные изделия, | ассортимента для |  |
|  | закуски из рыбы, | подачи; |  |
|  | нерыбного водного | виды, назначение |  |
|  | сырья для подачи с | посуды для подачи, |  |
|  | учетом рационального | термосов, |  |
|  | использования ресурсов, | контейнеров для |  |
|  | соблюдением требований | отпуска на вынос |  |
|  | по безопасности готовой | холодных блюд, |  |
|  | продукции; |  |
|  | кулинарных изделий, |  |
|  | соблюдать выход при |  |
|  | порционировании; | закусок из рыбы, |  |
|  | выдерживать температуру | нерыбного водного |  |
|  | подачи холодных блюд, | сырья |  |
|  | кулинарных изделий, | разнообразного |  |
|  | закусок из рыбы, | ассортимента, в том |  |
|  | нерыбного водного | числе региональных; |  |
|  | сырья; | методы сервировки и |  |
|  | хранить готовые | подачи, температура |  |
|  | холодные блюда, | подачи холодных |  |
|  | кулинарные изделия, |  |
|  |  |  |

(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 (металические,. 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, 0.6л,

0.2л;

Набор сковород диаметром

24см; гриль сковорода, расходные

материалы:

стрейч пленка

для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для

69

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

70

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | платежам; | степень |  |
|  | поддерживать | ответственности за |  |
|  | визуальный контакт с | правильность |  |
|  | потребителем; | расчетов с |  |
|  | владеть | потребителями; |  |
|  | профессиональной | правила общения с |  |
|  | терминологией; | потребителями; |  |
|  | консультировать | базовый словарный |  |
|  | потребителей, | запас на |  |
|  | оказывать им помощь | иностранном языке; |  |
|  | в выборе холодных | техника общения, |  |
|  | блюд, кулинарных | ориентированная на |  |
|  | изделий, закусок из | потребителя |  |
|  | рыбы, нерыбного |  |  |
|  | водного сырья; |  |  |
|  | разрешать проблемы в |  |  |
|  | рамках своей |  |  |
|  | компетенции |  |  |
| Спецификация 3.6 | |  |  |

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

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

71

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | соответствии с |  |  |
|  | нормами закладки, |  |  |
|  | особенностями заказа; |  |  |
|  | использовать |  |  |
|  | региональные |  |  |
|  | продукты для |  |  |
|  | приготовления |  |  |
|  | холодных блюд |  |  |
|  | кулинарных изделий, |  |  |
|  | закусок из мяса, |  |  |
|  | мясных продктов, |  |  |
|  | домашней птицы, |  |  |
|  | дичи |  |  |
| приготовление | выбирать, применять | методы |  |
| холодных блюд, | комбинировать | приготовления |  |
| кулинарных | различные способы | холодных блюд, |  |
| изделий, закусок из | приготовления | кулинарных изделий, |  |
| мяса, мясных | холодных блюд, | закусок из мяса, |  |
| продуктов, | кулинарных изделий, | мясных продуктов, |  |
| домашней птицы, | закусок из мяса, | домашней птицы, |  |
| дичи | мясных продуктов, | дичи, правила их |  |
| разнообразного | домашней птицы, | выбора с учетом |  |
| ассортимента | дичи с учетом типа | типа питания, |  |
|  | питания, их вида и | кулинарных свойств |  |
|  | кулинарных свойств: | продуктов; |  |
|  | - охлаждать, хранить | виды, назначение и |  |
|  | готовые мясные | правила безопасной |  |
|  | продукты с учетом | эксплуатации |  |
|  | требований к | оборудования, |  |
|  | безопасности; | инвентаря |  |
|  | - порционировть | инструментов; |  |
|  | отварную, жареную, | ассортимент, |  |
|  | запеченую домашнюю | рецептуры, |  |
|  | птицу, дичь; | требования к |  |
|  | - снимать кожу с | качеству, |  |
|  | отварного языка; | температура подачи |  |
|  | - нарезать тонкими | холодных блюд, |  |
|  | ломтиками мясные | кулинарных изделий, |  |
|  | продукты вручную и | закусок из мяса, |  |
|  | на слайсере; | мясных продуктов, |  |
|  | - замачивать желатин, | домашней птицы, |  |
|  | готовить мясное, | дичи; |  |
|  | куриное желе; | органолептические |  |
|  | - украшать и заливать | способы |  |
|  | мясные продукты | определения |  |
|  | порциями; | готовности; |  |
|  | - вынимать готовое | ассортимент |  |
|  | желе из форм; | пряностей, приправ, |  |
|  | - доводить до вкуса; | используемых при |  |
|  | - подбирать соусы, | приготовлении |  |
|  | заправки, гарниры для | холодных блюд, |  |
|  | холодных блюд с учетом |  |
|  | кулинарных изделий, |  |
|  | их сочетаемости; |  |

тонкого измельчения продуктов).

Тепловое оборудование:

Плиты

электрические или

* индукционном нагревом, микроволновая печь.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик

Оборудование для мытья посуды:

машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование:

стол

производственный

* моечной ванной, стеллаж

передвижной, моечная ванна

двухсекционная. Инвентарь,

инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения

* транспортировки, набор

разделочных досок

(деревянных с

маркеровкой или

из пластика с

цветовой

маркеровкой для

каждой группы

продуктов),

72

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | выбирать оборудование, | закусок из мяса, |  |  | подставка для | | | |  |
|  | производственный | мясных продуктов, |  | разделочных | | | | |  |
|  | инвентарь, посуду, | домашней птицы, |  | досок, | | | | |  |
|  | инструменты в |  |  |
|  | дичи, их |  |  | мерный стакан, | | | |  |
|  | соответствии со способом |  |  |  |
|  | приготовления; | сочетаемость с |  |  | венчик, миски | | | |  |
|  | соблюдать санитарно- | основными |  | (нержавеющая | | | | |  |
|  | гигиенические требования | продуктами; |  | сталь), | | | | |  |
|  | при приготовлении | нормы |  |  | сито, лопатки | | | |  |
|  | холодных блюд, закусок |  |  |  |
|  | взаимозаменяемости |  | (металические,. | | | | |  |
|  | из мяса, мясных |  |  |
|  | основного сырья и |  | силиконовые), | | | | |  |
|  | продуктов, домашней |  |  |
|  | дополнительных |  |  | пинцет, щипцы | | | |  |
|  | птицы, дичи |  |  |  |
|  | ингредиентов с |  | кулинарные, | | | | |  |
|  |  |  |  |
|  |  | учетом сезонности, |  |  | набор ножей | | | |  |
|  |  | региональных |  | «поварская | | | | |  |
|  |  | особенностей |  | тройка». | | | | |  |
| хранение, отпуск | проверять качество | техника |  |  | мусат для | | | |  |
| холодных блюд, | готовых холодных | порционирования, |  | заточки ножей, | | | | |  |
| кулинарных | блюд, кулинарных | варианты |  |  | корзины для | | | |  |
| изделий, закусок из | изделий, закусок из | оформления |  | органических и | | | | |  |
| рыбы, нерыбного | мяса, мясных | холодных блюд, |  | неорганических | | | | |  |
| водного сырья | продуктов, домашней | кулинарных изделий, |  | отходов | | | | |  |
| разнообразного | птицы, дичи перед | закусок из мяса, |  |  | сотейники 0.8л, | | | |  |
| ассортимента | отпуском, упаковкой на | мясных продуктов, |  | 0.6л, 0.2л; | | | | |  |
|  | вынос; | домашней птицы, |  |  | Набор сковород | | | |  |
|  | порционировать, |  |  |  |
|  | дичи разнообразного |  | диаметром 24см; | | | | |  |
|  | сервировать и оформлять |  |  |
|  | холодные блюда, | ассортимента для |  | гриль сковорода, | | | | |  |
|  | кулинарные изделия, | подачи; |  |  | расходные | | | |  |
|  | закуски из мяса, | виды, назначение |  | материалы: | | | | |  |
|  | мясных продуктов, | посуды для подачи, |  |  | стрейч пленка | | | |  |
|  | домашней птицы, | контейнеров для |  | для пищевых | | | | |  |
|  | дичи для подачи с учетом | отпуска на вынос |  | продуктов | | | | |  |
|  | рационального | холодных блюд, |  |  | пакеты для | | | |  |
|  | использования ресурсов, | кулинарных изделий, |  | вакуумного | | | | |  |
|  | соблюдением требований | закусок из мяса, |  | аппарата, | | | | |  |
|  | по безопасности готовой | мясных продуктов, |  | контейнеры | | | | |  |
|  | продукции; |  |  |
|  | домашней птицы, |  | одноразовые для | | | | |  |
|  | соблюдать выход при |  |  |
|  | порционировании; | дичи разнообразного |  | пищевых | | | | |  |
|  | выдерживать температуру | ассортимента, в том |  | продуктов, | | | | |  |
|  | подачи холодных блюд, | числе региональных; |  | перчатки | | | | |  |
|  | кулинарных изделий, | методы сервировки и |  | силиконовые | | | | |  |
|  | закусок из мяса, | подачи, температура |  |  | посуда для | | | |  |
|  | мясных продуктов, | подачи холодных |  | презентации: | | | | |  |
|  | домашней птицы, | блюд, кулинарных |  | тарелки плоские | | | | |  |
|  | дичи; | изделий, закусок из |  | диаметром 24см, | | | | |  |
|  | охлаждать и замораживать | мяса, мясных |  | 32см, блюда | | | | |  |
|  | готовые холодные | продуктов, |  | прямоугольные. | | | | |  |
|  | блюда, кулинарные |  |  |
|  | домашней птицы, |  |  | Зона оплаты | | | |  |
|  | изделия, закуски из |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | дичи разнообразного |  | готовой | | | | |  |
|  | мяса, мясных |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ассортимента; |  | продукции: | | |  | |  |
|  | продуктов, домашней |  |  |
|  | правила |  | Программное | | | | |  |
|  | птицы, дичи с учетом |  |  |
|  | хранения готовых |  | обеспечение R- | | | | |  |
|  | требований к безопасности |  |  |
|  | холодных блюд, |  | Keeper, кассовый | | | | |  |
|  | пищевых продуктов; |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

73

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

74

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

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

Спецификация 4.1

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

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

75

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 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, | выбирать | |  |
| подготовка к работе, | оборудование, | |  |
| проверка | производственный | |  |
| технологического | инвентарь, |  |  |
| оборудования, | инструменты, | |  |
| производственного | посуду в |  |  |
| инвентаря, | соответствии с | |  |
| инструментов, | видом работ в зоне | | |
| весоизмерительных | по приготовлению | |  |
| приборов | горячих блюд, | |  |
|  | кулинарных | |  |
|  | изделий, закусок; | |  |
|  | подготавливать к | | |
|  | работе, проверять | |  |
|  | технологическое | |  |
|  | оборудование, | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| десертов, напитков; | | | | |  | соковыжималка для | | | | | | | | | | | | | |  |
| последовательнос | | | | |  | цитрусовых, | | | | | | | | | | | | | |  |
| ть | выполнения | | | |  | кофеварка, | | | | | | | | | | | | | |  |
| технологических | | | |  |  | кофемашина, | | | | | | | | | | | | | |  |
| операций, | |  |  |  |  | аппарат для | | | | | | | | | | | | | |  |
| современные методы | | | | |  | горячего шоколада, | | | | | | | | | | | | | |  |
| приготовления | | | |  |  | кофемолка, | | | | | | | | | | | | | |  |
| холодных и горячих | | | | |  | планетарный | | | | | | | | | | | | | |  |
| сладких |  |  | блюд, | |  | миксер. | | | | | | | | | | | | | |  |
| десертов, напитков; | | | | |  |  | Тепловое | |  | | | | | | | | | | |  |
| регламенты, | | | |  |  | оборудование: | | | | | | | | |  | | | | |  |
| стандарты, | | | в | том |  |  | Плиты | | | | | | | | | | | | |  |
| числе |  |  | система | |  | электрические или с | | | | | | | | | | | | | |  |
| анализа, | | оценки и | | |  | индукционном | | | | | | | | | | | | | |  |
| управления | | |  |  |  | нагревом, печь | | | | | | | | | | | | | |  |
| опасными | |  |  |  |  | пароконвекционная, | | | | | | | | | | | | | |  |
| факторами | | | (система | |  | печь конвекционная, | | | | | | | | | | | | | |  |
| НАССР) и | |  |  |  |  | фритюрница, | | | | | | | | | | | | | |  |
| нормативно- | | | |  |  | микроволновая печь. | | | | | | | | | | | | | |  |
| техническая | | | |  |  |  | Оборудование для | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| документация, | | | |  |  | упаковки, оценки | | | | | | | | | | |  | | |  |
| используемая | | | | при |  | качества и | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |
| приготовлении | | | |  |  | безопасности | | | | |  | | | | | | | | |  |
| холодных и горячих | | | | |  | пищевых продуктов: | | | | | | | | | | | | | |  |
| сладких |  |  | блюд, | |  |  | овоскоп | | | | | | | | | | | |  |  |
| десертов, напитков; | | | | |  |  | нитраттестер, | | | | | | | | | | | | |  |
| возможные | | | |  |  | машина для | | | | | | | | | | | | | |  |
| последствия | |  | нарушения | |  | вакуумной | | | | | | | | | | | | | |  |
| санитарии и гигиены; | | | | |  | упаковки, | | | | | | | | | | | | | |  |
| требования к личной | | | | |  | термоупаковщик | | | | | | | | | | | | | |  |
| гигиене | персонала | | | при |  |  |
|  |  | Оборудование для | | | | | | | | | | | |  |  |
| подготовке | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | мытья посуды: | | | | | | | | | | | | | |  |
| производственного | | | |  |  |  |
| инвентаря | | и | кухонной | |  |  | машина | | | | | | |  | | | | | |  |
| посуды; |  | безопасного | | |  | посудомоечная. | | | | | | | | | | | | | |  |
| правила | |  |  | Вспомогательное | | | | | | | | | | |  | |  |
| хранения |  |  | чистящих, | |  |  |  |
|  |  |  | оборудование | | | | | | | : | | |  |  |  |  |  |
| моющих |  |  |  | и |  |  | | | |  |
| дезинфицирующих | | | |  |  |  | стол | | | | | | | | | | | | |  |
| средств, |  |  | предназна- | |  | производственный с | | | | | | | | | | | | | |  |
| ченных |  |  |  | для |  | моечной ванной, | | | | | | | | | | | | | |  |
| последующего | | | |  |  |  | стеллаж | | | | | | | | | | | | |  |
| использования; | | | |  |  |  |  |
|  |  | передвижной, | | | | | | | | | | | | | |  |
| правила | |  | утилизации | |  |  |
| отходов |  |  |  |  |  |  | моечная ванна | | | | | | | | | | | | |  |
| виды, назначение | | | | |  | двухсекционная. | | | | | | | | | | | | | |  |
| упаковочных | | | |  |  |  | Инвентарь, | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | |  |  |  | | |  | |  | | | |  | | | |  |
| материалов, способы | | | | |  | инструменты, | | | | | |  | | | | | | | |  |
| хранения пищевых | | | | |  | кухонная посуда: | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | |  |  |  |  |  | | | | | | | | |  | | | |  |
| продуктов; | | |  |  |  |  | функциональные | | | | | | | | | | | | |  |
| виды, назначение | | | | |  | емкости из | | | | | | | | | | | | | |  |
| оборудования, | | | |  |  | нержавеющей стали | | | | | | | | | | | | | |  |
| инвентаря посуды, | | | | |  | для хранения и | | | | | | | | | | | | | |  |
| используемых для | | | | |  | транспортировки, | | | | | | | | | | | | | |  |
| порционирования | | | | |  |  | набор | | | | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

76

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

77

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

органических и неорганических отходов

Набор

кастрюль 5л,

3л, 2л, 1.5л,

1л; сотейники

0.8л, 0.6л,

0.2л;

Набор сковород диаметром

24см, 32см; расходные

материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для

вакуумного

аппарата,

контейнеры

одноразовые для

пищевых продуктов,

перчатки

силиконовые

посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Чайные, кофейные чашки, бокалы.

Спецификация 4.2

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

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

78

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

79

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | способом фрукты, | температура подачи |  |
|  | ягоды; | холодных сладких |  |
|  | - варить фрукты в | блюд, десертов; |  |
|  | сахарном сиропе, | органолептические |  |
|  | воде, вине; | способы |  |
|  | - запекать фрукты; | определения |  |
|  | - взбивать яичные | готовности; |  |
|  | белки, яичные | нормы, правила |  |
|  | желтки, сливки; | взаимозаменяемости |  |
|  | - подготавливать | продуктов; |  |
|  | желатин, агар-агар; |  |  |
|  | - готовить |  |  |
|  | фруктовые, ягодные, |  |  |
|  | молочные желе, |  |  |
|  | муссы, кремы, |  |  |
|  | фруктовые, ягодные |  |  |
|  | самбуки; |  |  |
|  | - смешивать и |  |  |
|  | взбивать готовые |  |  |
|  | сухие смеси |  |  |
|  | промышленного |  |  |
|  | производства; |  |  |
|  | - спользовать и |  |  |
|  | выпекать различные |  |  |
|  | виды готового теста; |  |  |
|  | определять степень |  |  |
|  | готовности отдельных |  |  |
|  | полуфабрикатов, |  |  |
|  | холодных сладких |  |  |
|  | блюд, десертов; |  |  |
|  | доводить до вкуса; |  |  |
|  | выбирать оборудование, |  |  |
|  | производственный |  |  |
|  | инвентарь, посуду, |  |  |
|  | инструменты в |  |  |
|  | соответствии со способом |  |  |
|  | приготовления |  |  |
| Хранение, отпуск | Проверять качество | техника |  |
| холодных сладких | готовых холодных | порционирования, |  |
| блюд, десертов | сладких блюд, | варианты |  |
|  | десертов перед | оформления |  |
|  | отпуском, упаковкой на | холодных сладких |  |
|  | вынос; | блюд, десертов |  |
|  | порционировать, |  |
|  | разнообразного |  |
|  | сервировать и оформлять |  |
|  | холодные сладкие | ассортимента для |  |
|  | блюда, десерты для | подачи; |  |
|  | подачи с учетом | виды, назначение |  |
|  | рационального | посуды для подачи, |  |
|  | использования ресурсов, | термосов, |  |
|  | соблюдения требований | контейнеров для |  |
|  | по безопасности готовой |  |
|  | отпуска на вынос |  |
|  | продукции; |  |
|  | соблюдать выход при | холодных сладких |  |
|  | порционировании; | блюд, десертов |  |
|  | выдерживать температуру | разнообразного |  |

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), кондитерские формы различных форм и размера

сито, шенуа, кисть

силиконовая,

лопатки

(металические,.

силиконовые),

пинцет, щипцы кулинарные,

набор ножей

«поварская тройка».

мусат для заточки ножей,

корзины для органических и неорганических отходов

сотейники

0.8л, 0.6л,

0.2л.

сковороды

диаметром 24см.

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного

80

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | подачи холодных | ассортимента, в том |  | аппарата, | | | |  |
|  |  | сладких блюд, | числе региональных; |  | контейнеры | | | |  |
|  |  | десертов; | методы сервировки и |  | одноразовые для | | | |  |
|  |  | охлаждать и | подачи, температура |  | пищевых продуктов, | | | |  |
|  |  | замораживать | подачи холодных |  | перчатки | | | |  |
|  |  | полуфабрикаты для | сладких блюд, |  | силиконовые | | | |  |
|  |  | холодных сладких |  |  |
|  |  | десертов |  |  | посуда для | | |  |
|  |  | блюд, десертов с |  |  |  |
|  |  | разнообразного |  | презентации: | | | |  |
|  |  | учетом требований к |  |  |
|  |  | ассортимента; |  | тарелки плоские | | | |  |
|  |  | безопасности пищевых |  |  |
|  |  | продуктов; | требования к |  | диаметром 24см, | | | |  |
|  |  | хранить | безопасности |  | 32см, блюда | | | |  |
|  |  | свежеприготовленные | хранения готовых |  | прямоугольные. | | | |  |
|  |  | холодные сладкие | холодных сладких |  |  | Зона оплаты |  | |  |
|  |  | блюда, десерты, |  |  |  |
|  |  | блюд, десертов |  | готовой продукции: | | |  |  |
|  |  | полуфабрикаты для них с |  |  |
|  |  | разнообразного |  | Программное | | | |  |
|  |  | учетом требований по |  |  |
|  |  | ассортимента; |  | обеспечение R- | | | |  |
|  |  | безопасности готовой |  |  |
|  |  | продукции; | правила |  | Keeper, кассовый | | | |  |
|  |  | выбирать контейнеры, | маркирования |  | аппарат, терминал | | | |  |
|  |  | эстетично упаковывать на | упакованных |  | безналичной оплаты | | | |  |
|  |  | вынос, для | холодных сладких |  |  |  |  |  |  |
|  |  | транспортирования |  |  |  |  |  |  |
|  |  | блюд, десертов |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | разнообразного |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | ассортимента, |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | правила заполнения |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | этикеток |  |  |  |  |  |  |
| ведение |  | рассчитывать | ассортимент и цены на |  |  |  |  |  |  |
| расчетов | с | стоимость, | холодные сладкие |  |  |  |  |  |  |
| потребителями | при | вести учет | блюда, десерты |  |  |  |  |  |  |
| отпуске продукции | | реализованных | разнообразного |  |  |  |  |  |  |
| на вынос; |  | холодных сладких | ассортимента на день |  |  |  |  |  |  |
| взаимодейст | | блюд, десертов | принятия платежей; |  |  |  |  |  |  |
| вие | с | разнообразного | правила торговли; |  |  |  |  |  |  |
| виды оплаты по |  |  |  |  |  |  |
| потребителями | при | ассортимента; |  |  |  |  |  |  |
| платежам; |  |  |  |  |  |  |
| отпуске продукции | | пользоваться | виды и характеристика |  |  |  |  |  |  |
| с прилавка/раздачи | | контрольно- | контрольно-кассовых |  |  |  |  |  |  |
|  |  | кассовыми машинами | машин; |  |  |  |  |  |  |
|  |  | при оформлении | виды и правила |  |  |  |  |  |  |
|  |  | осуществления кассовых |  |  |  |  |  |  |
|  |  | платежей; |  |  |  |  |  |  |
|  |  | операций; |  |  |  |  |  |  |
|  |  | принимать оплату | правила и порядок |  |  |  |  |  |  |
|  |  | наличными деньгами; | расчета потребителей |  |  |  |  |  |  |
|  |  | принимать и | при оплате наличными |  |  |  |  |  |  |
|  |  | оформлять; | деньгами, при |  |  |  |  |  |  |
|  |  | безналичной форме |  |  |  |  |  |  |
|  |  | безналичные |  |  |  |  |  |  |
|  |  | оплаты; |  |  |  |  |  |  |
|  |  | платежи; | правила поведения, |  |  |  |  |  |  |
|  |  | составлять отчет по | степень |  |  |  |  |  |  |
|  |  | платежам; | ответственности за |  |  |  |  |  |  |
|  |  | поддерживать | правильность |  |  |  |  |  |  |
|  |  | визуальный контакт с | расчетов с |  |  |  |  |  |  |
|  |  | потребителем; | потребителями; |  |  |  |  |  |  |
|  |  | владеть | правила общения с |  |  |  |  |  |  |
|  |  | профессиональной | потребителями; |  |  |  |  |  |  |
|  |  | терминологией; | базовый словарный |  |  |  |  |  |  |

81

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | консультировать | запас на |  |
|  | потребителей, | иностранном языке; |  |
|  | оказывать им помощь | техника общения, |  |
|  | в выборе холодных | ориентированная на |  |
|  | сладких блюд, | потребителя |  |
|  | десертов; |  |  |
|  | разрешать проблемы |  |  |
|  | в рамках своей |  |  |
|  | компетенции |  |  |
| Спецификация 4.3 | |  |  |

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

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

82

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | использовать |  |  |
|  | региональные |  |  |
|  | продукты для |  |  |
|  | приготовления |  |  |
|  | горячих сладких |  |  |
|  | блюд, десертов |  |  |
|  | разнообразного |  |  |
|  | ассортимента |  |  |
| приготовление | выбирать, применять | методы |  |
| комбинировать | приготовления |  |
| горячих сладких |  |
| различные способы | горячих сладких |  |
| блюд, десертов |  |
| приготовления | блюд, десертов, |  |
|  |  |
|  | горячих сладких | правила их выбора с |  |
|  | блюд, десертов с | учетом типа |  |
|  | учетом типа питания, | питания, |  |
|  | вида основного | кулинарных свойств |  |
|  | сырья, его | основного продукта; |  |
|  | кулинарных свойств: | виды, назначение и |  |
|  | - готовить сладкие | правила безопасной |  |
|  | соусы; | эксплуатации |  |
|  | - хранить, | оборудования, |  |
|  | использовать готовые | инвентаря |  |
|  | виды теста; | инструментов; |  |
|  | - нарезать, | ассортимент, |  |
|  | измельчать, | рецептуры, |  |
|  | протирать вручную и | требования к |  |
|  | механическим | качеству, |  |
|  | способом фрукты, | температура подачи |  |
|  | ягоды; | хгорячих сладких |  |
|  | - варить фрукты в | блюд, десертов; |  |
|  | сахарном сиропе, | органолептические |  |
|  | воде, вине; | способы |  |
|  | - запекать фрукты в | определения |  |
|  | собственном соку, | готовности; |  |
|  | соусе, сливках; | нормы, правила |  |
|  | - жарить фрукты | взаимозаменяемости |  |
|  | основным способом и | продуктов; |  |
|  | на гриле; |  |  |
|  | - проваривать на |  |  |
|  | водяной бане, |  |  |
|  | запекать, варить в |  |  |
|  | формах на пару |  |  |
|  | основы для горячих |  |  |
|  | десертов; |  |  |
|  | - взбивать яичные |  |  |
|  | белки, яичные |  |  |
|  | желтки, сливки; |  |  |
|  | - готовить сладкие |  |  |
|  | блинчики, пудинги, |  |  |
|  | оладьи, омлеты, |  |  |
|  | вареники с ягодами, |  |  |
|  | шарлотки; |  |  |

нагревом, печь

пароконвекционная,

печь

конвекционная,

фритюрница,

блинница

электрическая,

микроволновая

печь.

Оборудование для

упаковки, оценки

качества и

безопасности

пищевых

продуктов:

овоскоп нитраттестер,

машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик

Оборудование для мытья посуды:

машина

посудомоечная.

Вспомогательное оборудование:

стол

производственный 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

83

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | - 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; |  |  |
| Хранение, отпуск | Проверять качество | техника |  |
| горячих сладких | готовых горячих | порционирования, |  |
| блюд, десертов | сладких блюд, | варианты |  |
|  | десертов перед | оформления |  |
|  | отпуском, упаковкой на | хгорячих сладких |  |
|  | вынос; | блюд, десертов |  |
|  | порционировать, |  |
|  | разнообразного |  |
|  | сервировать и оформлять |  |
|  | горячие сладкие | ассортимента для |  |
|  | блюда, десерты для | подачи; |  |
|  | подачи с учетом | виды, назначение |  |
|  | рационального | посуды для подачи, |  |
|  | использования ресурсов, | термосов, |  |
|  | соблюдения требований | контейнеров для |  |
|  | по безопасности готовой |  |
|  | отпуска на вынос |  |
|  | продукции; |  |
|  | соблюдать выход при | хгорячих сладких |  |
|  | порционировании; | блюд, десертов |  |
|  | выдерживать температуру | разнообразного |  |
|  | подачи горячих | ассортимента, в том |  |
|  | сладких блюд, |  |
|  | числе региональных; |  |
|  | десертов; |  |
|  | методы сервировки и |  |
|  | охлаждать и замораживать |  |
|  | подачи, температура |  |
|  | полуфабрикаты для |  |
|  | подачи горячих |  |
|  | горячих сладких |  |
|  | сладких блюд, |  |
|  | блюд, десертов с |  |
|  | десертов |  |
|  | учетом требований к |  |
|  | безопасности пищевых | разнообразного |  |
|  | продуктов; | ассортимента; |  |
|  | хранить | требования к |  |
|  | свежеприготовленные | безопасности |  |
|  | горячие сладкие |  |
|  | хранения готовых |  |
|  |  |  |

разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски

(нержавеющая

сталь),

кондитерские

формы различных

форм и размера

сито, шенуа,

кисть силиконовая,

лопатки

(металические,.

силиконовые),

пинцет, щипцы кулинарные,

набор ножей

«поварская тройка».

мусат для заточки ножей,

корзины для органических и неорганических отходов

Набор

кастрюль 2л,

1.5л, 1л;

сотейники

0.8л, 0.6л,

0.2л;

Набор

сковород диаметром 24см;

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

84

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

Спецификация 4.4

85

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

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

86

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | вида основного сырья, | кулинарных свойств |  |
|  | его кулинарных | основного продукта; |  |
|  | свойств; | виды, назначение и |  |
|  | - отжимать сок из | правила безопасной |  |
|  | фруктов, овощей, | эксплуатации |  |
|  | ягод; | оборудования, |  |
|  | - смешивать | инвентаря |  |
|  | различные соки с | инструментов; |  |
|  | другими | ассортимент, |  |
|  | ингредиентам; | рецептуры, |  |
|  | - проваривать, | требования к |  |
|  | настаивать плоды, | качеству, |  |
|  | свежие и сушеные, | температура подачи |  |
|  | процеживать, | холодных напитков; |  |
|  | смешивать настой с | органолептические |  |
|  | другими | способы |  |
|  | ингредиентами; | определения |  |
|  | - готовить морс, | готовности; |  |
|  | компоты, хлодные | нормы, правила |  |
|  | фруктовые напитки; | взаимозаменяемости |  |
|  | - готовить квас из | продуктов |  |
|  | 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 |  |  |
|  | правила и нормы в |  |  |
|  | процессе приготовления |  |  |
| Хранение, отпуск | Проверять качество | техника |  |
| холодных напитков | готовых холодных | порционирования, |  |
|  | напитков перед | варианты |  |
|  | отпуском, упаковкой на | оформления |  |
|  | вынос; | холодных напитков |  |
|  | порционировать, |  |
|  | разнообразного |  |
|  | сервировать и оформлять |  |
|  | холодные напитки для | ассортимента для |  |
|  | подачи с учетом | подачи; |  |
|  | рационального |  |  |

нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик

Оборудование для мытья посуды:

машина

посудомоечная.

Вспомогательное оборудование:

стол

производственный

* моечной ванной, стеллаж

передвижной, моечная ванна

двухсекционная. Инвентарь,

инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости 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, шенуа, набор ножей

«поварская тройка».

мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических

отходов

Набор

87

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | использования ресурсов, | виды, назначение |  |
|  |  |  | соблюдения требований | посуды для подачи, |  |
|  |  |  | по безопасности готовой | термосов, |  |
|  |  |  | продукции; |  |
|  |  |  | контейнеров для |  |
|  |  |  | соблюдать выход при |  |
|  |  |  | порционировании; | отпуска на вынос |  |
|  |  |  | выдерживать температуру | холодных напитков |  |
|  |  |  | подачи холодных | разнообразного |  |
|  |  |  | напитков; | ассортимента, в том |  |
|  |  |  | хранить | числе региональных; |  |
|  |  |  | свежеприготовленные | методы сервировки и |  |
|  |  |  | холодные напитки с |  |
|  |  |  | подачи, температура |  |
|  |  |  | учетом требований по |  |
|  |  |  | подачи холодных |  |
|  |  |  | безопасности готовой |  |
|  |  |  | продукции; | напитков |  |
|  |  |  | выбирать контейнеры, | разнообразного |  |
|  |  |  | эстетично упаковывать на | ассортимента; |  |
|  |  |  | вынос, для | требования к |  |
|  |  |  | транспортирования |  |
|  |  |  | безопасности |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | хранения готовых |  |
|  |  |  |  | холодных напитков |  |
|  |  |  |  | разнообразного |  |
|  |  |  |  | ассортимента; |  |
|  |  |  |  | правила |  |
|  |  |  |  | маркирования |  |
|  |  |  |  | упакованных |  |
|  |  |  |  | холодных напитков |  |
|  |  |  |  | разнообразного |  |
|  |  |  |  | ассортимента , |  |
|  |  |  |  | правила заполнения |  |
|  |  |  |  | этикеток |  |
| ведение | |  | рассчитывать | ассортимент и цены на |  |
| расчетов |  | с | стоимость, | холодные напитки |  |
| потребителями | | при | вести учет | разнообразного |  |
| отпуске | продукции | | реализованных | ассортимента на день |  |
| на вынос; |  |  | холодных напитков | принятия платежей; |  |
| взаимодейств | | | разнообразного | правила торговли; |  |
| виды оплаты по |  |
| ие с потребителями | | | ассортимента; |  |
| платежам; |  |
| при | отпуске | | пользоваться | виды и характеристика |  |
| продукции | | с | контрольно- | контрольно-кассовых |  |
| прилавка/раздачи | | | кассовыми машинами | машин; |  |
|  |  |  | при оформлении | виды и правила |  |
|  |  |  | осуществления кассовых |  |
|  |  |  | платежей; |  |
|  |  |  | операций; |  |
|  |  |  | принимать оплату | правила и порядок |  |
|  |  |  | наличными деньгами; | расчета потребителей |  |
|  |  |  | принимать и | при оплате наличными |  |
|  |  |  | оформлять; | деньгами, при |  |
|  |  |  | безналичной форме |  |
|  |  |  | безналичные |  |
|  |  |  | оплаты; |  |
|  |  |  | платежи; | правила поведения, |  |
|  |  |  | составлять отчет по | степень |  |
|  |  |  | платежам; | ответственности за |  |
|  |  |  | поддерживать | правильность |  |
|  |  |  | визуальный контакт с | расчетов с |  |
|  |  |  | потребителем; | потребителями; |  |
|  |  |  |  |  |  |

кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л,

1.2л, 1л расходные

материалы:

стрейч пленка

для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации: чайные, кофейные чешки, бокалы.

Зона оплаты

готовой

продукции:

Программное

обеспечение R-

Keeper, кассовый

аппарат, терминал

безналичной

оплаты

88

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

Спецификация 4.5

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

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

89

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | сезонностью; |  |  |
|  | использовать |  |  |
|  | региональные |  |  |
|  | продукты для |  |  |
|  | приготовления |  |  |
|  | горячих напитков |  |  |
|  | разнообразного |  |  |
|  | ассортимента |  |  |
| приготовление | выбирать, применять | методы |  |
| комбинировать | приготовления |  |
| горячих напитков |  |
| различные способы | горячих напитков, |  |
|  |  |
|  | приготовления | правила их выбора с |  |
|  | горячих напитков с | учетом типа |  |
|  | учетом типа питания, | питания, |  |
|  | вида основного сырья, | кулинарных свойств |  |
|  | его кулинарных | основного продукта; |  |
|  | свойств; | виды, назначение и |  |
|  | - заваривать чай; | правила безопасной |  |
|  | - варить кофе в | эксплуатации |  |
|  | наплитной посуде и с | оборудования, |  |
|  | помощью | инвентаря |  |
|  | кофемашины; | инструментов; |  |
|  | - готовить кофе на | ассортимент, |  |
|  | песке; | рецептуры, |  |
|  | - обжаривать зерна | требования к |  |
|  | кофе; | качеству, |  |
|  | - варить какао, | температура подачи |  |
|  | горячий шоколад; | горячих напитков; |  |
|  | - готовить горячие | органолептические |  |
|  | алкогольные напитки; | способы |  |
|  | - подготавливать пряности | определения |  |
|  | для напитков; | готовности; |  |
|  | определять степень |  |
|  | нормы, правила |  |
|  | готовности напитков; |  |
|  | доводить их до вкуса; | взаимозаменяемости |  |
|  | выбирать оборудование, | продуктов |  |
|  | производственный |  |  |
|  | инвентарь, посуду, |  |  |
|  | инструменты в |  |  |
|  | соответствии со способом |  |  |
|  | приготовления, безопасно |  |  |
|  | его использовать; |  |  |
|  | соблюдать санитарные |  |  |
|  | правила и нормы в |  |  |
|  | процессе приготовления |  |  |
| Хранение, отпуск | Проверять качество | техника |  |
| горячих напитков | готовых горячих | порционирования, |  |
|  | напитков перед | варианты |  |
|  | отпуском, упаковкой на | оформления горячих |  |
|  | вынос; | напитков |  |
|  | порционировать, |  |
|  | разнообразного |  |
|  | сервировать и горячие |  |
|  | ассортимента для |  |
|  | напитки для подачи с |  |
|  | подачи; |  |
|  | учетом рационального |  |
|  | использования ресурсов, | виды, назначение |  |
|  | соблюдения требований | посуды для подачи, |  |

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:

стол

производственный с моечной ванной,

стеллаж передвижной,

моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости 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,

миски

(нержавеющая

сталь),

90

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | по безопасности готовой | термосов, |  |
|  |  |  | продукции; | контейнеров для |  |
|  |  |  | соблюдать выход при | отпуска на вынос |  |
|  |  |  | порционировании; |  |
|  |  |  | горячих напитков |  |
|  |  |  | выдерживать температуру |  |
|  |  |  | подачи горячих | разнообразного |  |
|  |  |  | напитков; | ассортимента, в том |  |
|  |  |  | выбирать контейнеры, | числе региональных; |  |
|  |  |  | эстетично упаковывать на | методы сервировки и |  |
|  |  |  | вынос, для | подачи, температура |  |
|  |  |  | транспортирования | подачи горячих |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | напитков |  |
|  |  |  |  | разнообразного |  |
|  |  |  |  | ассортимента; |  |
|  |  |  |  | требования к |  |
|  |  |  |  | безопасности |  |
|  |  |  |  | хранения готовых |  |
|  |  |  |  | горячих напитков |  |
|  |  |  |  | разнообразного |  |
|  |  |  |  | ассортимента; |  |
|  |  |  |  | правила |  |
|  |  |  |  | маркирования |  |
|  |  |  |  | упакованных |  |
|  |  |  |  | горячих напитков |  |
|  |  |  |  | разнообразного |  |
|  |  |  |  | ассортимента , |  |
|  |  |  |  | правила заполнения |  |
|  |  |  |  | этикеток |  |
| ведение | |  | рассчитывать | ассортимент и цены на |  |
| расчетов |  | с | стоимость, | горячие напитки |  |
| потребителями | | при | вести учет | разнообразного |  |
| отпуске | продукции | | реализованных | ассортимента на день |  |
| на вынос; |  |  | горячих напитков | принятия платежей; |  |
| взаимодейств | | | разнообразного | правила торговли; |  |
| виды оплаты по |  |
| ие с потребителями | | | ассортимента; |  |
| платежам; |  |
| при | отпуске | | пользоваться | виды и характеристика |  |
| продукции | | с | контрольно- | контрольно-кассовых |  |
| прилавка/раздачи | | | кассовыми машинами | машин; |  |
|  |  |  | при оформлении | виды и правила |  |
|  |  |  | осуществления кассовых |  |
|  |  |  | платежей; |  |
|  |  |  | операций; |  |
|  |  |  | принимать оплату | правила и порядок |  |
|  |  |  | наличными деньгами; | расчета потребителей |  |
|  |  |  | принимать и | при оплате наличными |  |
|  |  |  | оформлять; | деньгами, при |  |
|  |  |  | безналичной форме |  |
|  |  |  | безналичные |  |
|  |  |  | оплаты; |  |
|  |  |  | платежи; | правила поведения, |  |
|  |  |  | составлять отчет по | степень |  |
|  |  |  | платежам; | ответственности за |  |
|  |  |  | поддерживать | правильность |  |
|  |  |  | визуальный контакт с | расчетов с |  |
|  |  |  | потребителем; | потребителями; |  |
|  |  |  | владеть | правила общения с |  |
|  |  |  | профессиональной | потребителями; |  |
|  |  |  |  |  |  |

набор ножей «поварская тройка».

мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических

отходов

Набор кастрюль

5л, 3л, 2л, 1.5л,

1.2л, 1л

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации: заварные чайники, чайные, кофейные чешки, бокалы.

Зона оплаты

готовой

продукции:

Программное

обеспечение R-

Keeper, кассовый

аппарат, терминал

безналичной

оплаты

91

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

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

Спецификация 5.1

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

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

92

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

93

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

94

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Упаковка | и | оценивать | | ассортимент, | тестораскаточная |
| складирование |  | наличие, | проверять | требования к | машина, |
| пищевых продуктов, | | органолептическим | | качеству, условия и | тестозакаточная |
| другихрасходных | | способом | качество, | сроки хранения | машина. |
| материалов, |  | безопасность | | сырья, продуктов, | Вспомогательное |
| используемых | в | обработанного | | используемых при | оборудование: |
| изготовлении |  | сырья, |  | приготовлении | стеллаж |
| хлебобулочных, |  | полуфабрикатов, | | холодных и горячих | стационарный, |
| мучных |  | пищевых продуктов, | | сладких блюд, | стеллаж передвижной, |
| кондитерских |  | пряностей, | приправ | десертов, напитков; | полки, |
| изделий | или | и других расходных | | правила | производственный стол |
| оставшихся после их | | материалов; | | оформления заявок | с деревянной |
| приготовления |  | осуществлять их | | на склад; | поверхностью, со |
|  |  | выбор в |  | виды, назначение | шкафчиками для |
|  |  | соответствии с | | и правила | инструментов и |
|  |  | технологическими | | эксплуатации | выдвижными ларями |
|  |  | требованиями; | | приборов для | для муки, |
|  |  | обеспечивать их | | экспресс оценки | производственный стол |
|  |  | хранение в |  | качества и | с охлаждаемой |
|  |  | соответствии с | | безопасности сырья, | поверхностью, табурет |
|  |  | инструкциями и | | продуктов, | низкий для дежи |
|  |  | регламентами, | | материалов; | (котлов). |
|  |  | стандартами | |  | Инвентарь, |
|  |  | чистоты; |  |  | инструменты, кухонная |
|  |  | своевременно | |  | посуда: |
|  |  | оформлять заявку на | |  | скалки деревянные, |
|  |  | склад |  |  | скалки рифлёные, |
|  |  |  |  |  | резцы (фигурные) для |
|  |  |  |  |  | теста и марципана, |
|  |  |  |  |  | вырубки (выемки) для |
|  |  |  |  |  | печенья, пряников, |
|  |  |  |  |  | сито, |
|  |  |  |  |  | скребок пластиковый, |
|  |  |  |  |  | скребок металлический, |
|  |  |  |  |  | кондитерские листы, |
|  |  |  |  |  | противни |
|  |  |  |  |  | перфорированные, |
|  |  |  |  |  | формы различные |
|  |  |  |  |  | (металлические, |
|  |  |  |  |  | силиконовые или |
|  |  |  |  |  | бумажные) для |
|  |  |  |  |  | штучных кексов, |
|  |  |  |  |  | круглые разъемные |
|  |  |  |  |  | формы для тортов, |
|  |  |  |  |  | пирогов d 20, 22, 24, 26, |
|  |  |  |  |  | 28 см, |
|  |  |  |  |  | формы для саваренов, |
|  |  |  |  |  | трафареты для |
|  |  |  |  |  | нанесения рисунка, |
|  |  |  |  |  | нож, |
|  |  |  |  |  | нож пилка (300 мм), |
|  |  |  |  |  | паллета (шпатели с |

95

изгибом от 18 см и без

изгиба до 30 см),

кондитерские мешки,

насадки для

кондитерских мешков,

ножницы,

кондитерские гребенки,

силиконовые коврики

для макарун, эклеров,

терки,

трафареты,

кисти силиконовые.

Отделение для

выпекания

Тепловое

оборудование:

жарочный шкаф или

печь кондитерская, или

пароконвектомат,

фритюрница.

Инвентарь,

инструменты, кухонная

посуда:

силиконовые коврики

для выпекания,

прихватки,

перчатки термостойкие,

гастроемкости или

контейнеры для

выпеченных изделий,

дуршлаг.

Расходные материалы:

бумага для выпечки.

Отделение для

приготовления

различных видов

полуфабрикатов

Тепловое

оборудование:

плита электрическая.

Механическое

оборудование:

миксер,

куттер,

мясорубка,

универсальный привод

со сменными

механизмами.

Вспомогательное

оборудование:

стеллаж

стационарный,

96

стеллаж передвижной,

производственный стол

* ящиками, производственный стол
* 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

* ящиками для инструментов, производственный стол

97

* 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,

98

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

99

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,

мучные кондитерские

изделия:

мука пшеничная,

мука ржаная,

молоко,

дрожжи,

разрыхлители,

яйца, меланж или

яичный порошок,

сахар,

сахарная пудра,

масло сливочное,

маргарин,

масло растительное,

орехи,

изюм,

фрукты,

ягоды,

шоколад,

какао-порошок,

сухие смеси и др.

100

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

101

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

102

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

Спецификация 5.3

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

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

103

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

104

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | вручную и с | ассортимент, |  | **отделение** | | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | использованием | рецептуры, |  | Весоизмерительное | | | | | | | | | | |  |
|  | технологического | требования к |  | оборудование: | | | | | |  | | | |  |  |
|  | оборудования; | качеству, |  | весы настольные | | | | | | | | | | |  |
|  | - подготавливать | хлебобулочных |  | электронные. | | | | | | | | | | |  |
|  | начинки, фарши; | изделий и хлеба; |  | Тепловое |  | | | | | | | | | |  |
|  | - подготавливать | органолептические |  | оборудование: | | | | | |  | | | | |  |
|  | отделочные | способы |  | плита | | | | | | | | | | |  |
|  | полуфабрикаты; | определения |  | электрическая. | | | | | | | | | | |  |
|  | - прослаивать | готовности |  | Механическое | | | | |  | | | | | |  |
|  | дрожжевое тесто для | выпеченных |  | оборудование: | | | | | |  | | | | |  |
|  | хлебобулочных | изделий; |  | мукопросеиватель, | | | | | | | | | | |  |
|  | изделий из | нормы, правила |  | тестомес, | | | | | | | | | | |  |
|  | дрожжевого слоеного | взаимозаменяемости |  | взбивальная машина | | | | | | | | | | |  |
|  | теста вручную и с | продуктов; |  | или универсальный | | | | | | | | | | |  |
|  | использованием |  |  | привод с | | | | | | | | | | |  |
|  | механического |  |  | взбивалкой, | | | | | | | | | | |  |
|  | оборудования; |  |  | миксер. | | | | | | | | | | |  |
|  | - проводить |  |  | Вспомогательное | | | | | | | | |  | |  |
|  | формование, |  |  | оборудование: | | | | | |  | | | | |  |
|  | расстойку, выпечку, |  |  | стеллаж | | | | | | | | | | |  |
|  | оценку готовности |  |  | полки, | | | | | | | | | | |  |
|  | выпеченных |  |  | производственный | | | | | | | | | | |  |
|  | хлебобулочных |  |  | стол, | | | | | | | | | | |  |
|  | изделий и хлеба; |  |  | табурет низкий для | | | | | | | | | | |  |
|  | - проводить |  |  | дежи (котлов). | | | | | | | | | | |  |
|  | оформление |  |  | Инвентарь, | | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  | |  |  | | |  |  | | |  |
|  | хлебобулочных |  |  | инструменты, | | | |  | | | | | | |  |
|  | изделий; |  |  | кухонная посуда: | | | | | | | | | | |  |
|  | выбирать оборудование, |  |  | дежи, | | | | | | | |  | | |  |
|  | производственный |  |  | кастрюли, | | | | | | | | | | |  |
|  | инвентарь, посуду, |  |  | функциональные | | | | | | | | | | |  |
|  | инструменты в |  |  |  |
|  |  |  | емкости из | | | | | | | | | | |  |
|  | соответствии со способом |  |  |  |
|  | приготовления |  |  | нержавеющей стали, | | | | | | | | | | |  |
| Хранение, отпуск, | Проверять качество | техника |  | венчик, | | | | | | | | | | |  |
| упаковка на вынос | хлебобулочных | порционирования |  | лопатка, | | | | | | | | | | |  |
| хлебобулочных | изделий и хлеба перед | (комплектования), |  | сито, | | | | | | | | | | |  |
| изделий и хлеба | отпуском, упаковкой на | складирования для |  | скребок | | | | | | | | | | |  |
| разнообразного | вынос; | непродолжительного |  | пластиковый, | | | | | | | | | | |  |
| порционировать |  |  |
| ассортимента | хранения |  | скребок | | | | | | | | | | |  |
| (комплектовать) с учетом |  |  |
|  | рационального | хлебобулочных |  | металлический. | | | | | | | | | | |  |
|  | использования ресурсов, | изделий и хлеба |  | **Отделение для** | | | | | | |  | | | |  |
|  | соблюдения требований по | разнообразного |  | **расстойки** | | | | | | | | | | |  |
|  | безопасности готовой |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ассортимента; |  | Тепловое |  | | | | | | | | | |  |
|  | продукции; |  |  |
|  | виды, назначение |  | оборудование: | | | | | |  |  |  |  |  |  |
|  | соблюдать выход при |  |  | | | | |  |
|  | шкаф для расстойки | | | | | | | | | | |  |
|  | порционировании; | посуды для подачи, |  |  |
|  | выдерживать условия | контейнеров для |  | теста. | | | | | | | | | | |  |
|  | хранения | отпуска на вынос |  | Вспомогательное | | | | | | | | | | |  |
|  | хлебобулочных |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | хлебобулочных |  | оборудование: | | | | | |  | | | | |  |
|  | изделий и хлеба с |  |  |
|  | изделий и хлеба |  | табурет низкий для | | | | | | | | | | |  |
|  | учетом требований по |  |  |
|  | разнообразного |  | дежи (котлов. | | | | | | | | | | |  |
|  | безопасности готовой |  |  |
|  | ассортимента, в том |  | **Отделение для** | | | | | | |  |  |  |  |  |
|  | продукции; |  |  | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

105

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | выбирать контейнеры, | числе региональных; |  |
|  |  |  | эстетично упаковывать на | методы сервировки и |  |
|  |  |  | вынос для | подачи |  |
|  |  |  | транспортирования |  |
|  |  |  | хлебобулочных |  |
|  |  |  | хлебобулочных изделий и |  |
|  |  |  | хлеба | изделий и хлеба |  |
|  |  |  |  | разнообразного |  |
|  |  |  |  | ассортимента; |  |
|  |  |  |  | требования к |  |
|  |  |  |  | безопасности |  |
|  |  |  |  | хранения готовых |  |
|  |  |  |  | хлебобулочных |  |
|  |  |  |  | изделий и хлеба |  |
|  |  |  |  | разнообразного |  |
|  |  |  |  | ассортимента; |  |
|  |  |  |  | правила |  |
|  |  |  |  | маркирования |  |
|  |  |  |  | упакованных |  |
|  |  |  |  | хлебобулочных |  |
|  |  |  |  | изделий и хлеба |  |
|  |  |  |  | разнообразного |  |
|  |  |  |  | ассортимента, |  |
|  |  |  |  | правила заполнения |  |
|  |  |  |  | этикеток |  |
| ведение | |  | рассчитывать | ассортимент и цены на |  |
| расчетов |  | с | стоимость, | хлебобулочные |  |
| потребителями | | при | вести учет | изделия и хлеб |  |
| отпуске | продукции | | реализованных | разнообразного |  |
| на вынос; |  |  | хлебобулочных | ассортимента на день |  |
| взаимодейств | | | изделий и хлеба | принятия платежей; |  |
| ие с потребителями | | | разнообразного | правила торговли; |  |
| виды оплаты по |  |
| при | отпуске | | ассортимента; |  |
| платежам; |  |
| продукции | | с | пользоваться | виды и характеристика |  |
| прилавка/раздачи | |  | контрольно- | контрольно-кассовых |  |
|  |  |  | кассовыми машинами | машин; |  |
|  |  |  | при оформлении | виды и правила |  |
|  |  |  | осуществления кассовых |  |
|  |  |  | платежей; |  |
|  |  |  | операций; |  |
|  |  |  | принимать оплату | правила и порядок |  |
|  |  |  | наличными деньгами; | расчета потребителей |  |
|  |  |  | принимать и | при оплате наличными |  |
|  |  |  | оформлять; | деньгами, при |  |
|  |  |  | безналичной форме |  |
|  |  |  | безналичные |  |
|  |  |  | оплаты; |  |
|  |  |  | платежи; | правила поведения, |  |
|  |  |  | составлять отчет по | степень |  |
|  |  |  | платежам; | ответственности за |  |
|  |  |  | поддерживать | правильность |  |
|  |  |  | визуальный контакт с | расчетов с |  |
|  |  |  | потребителем; | потребителями; |  |
|  |  |  | владеть | правила общения с |  |
|  |  |  | профессиональной | потребителями; |  |
|  |  |  | терминологией; | базовый словарный |  |
|  |  |  | консультировать | запас на |  |
|  |  |  | потребителей, | иностранном языке; |  |
|  |  |  |  |  |  |

**разделки теста**

Весоизмерительное

оборудование:

весы настольные

электронные.

Холодильное

оборудование:

шкаф холодильный.

Механическое

оборудование:

тестоделитель или

тестоделитель-

округлитель,

тестораскаточная

машина,

тестозакаточная

машина.

Вспомогательное

оборудование:

стеллаж

стационарный,

стеллаж

передвижной,

полки,

производственный

стол с деревянной

поверхностью, со

шкафчиками для

инструментов и

выдвижными

ларями для муки,

табурет низкий для

дежи (котлов).

Инвентарь,

инструменты,

кухонная посуда:

деревянные скалки

* штампы для раскатки теста и нанесения рисунков, резцы, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, нож, кондитерские листы, силиконовые коврики, противни

106

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

107

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

108

инструментов,

производственный

стол с мраморной

столешницей,

полка или шкаф для

специй, эссенций,

красителей,

табурет низкий для

дежи (котлов),

моечная ванна.

Инвентарь,

инструменты,

кухонная посуда:

кастрюли,

функциональные

емкости из

нержавеющей стали,

мерные емкости,

темперирующая

емкость, термометр

инфракрасный,

венчик, лопатка,

сито, скребок

пластиковый,

скребок

металлический,

контейнер с

крышкой.

**Отделение для**

**мытья инвентаря и**

**инструментов**

Оборудование для

мытья посуды:

машина

посудомоечная,

стерилизатор,

шкаф сушильный.

Вспомогательное

оборудование:

стеллаж

стационарный,

полки, моечные

ванны.

Инвентарь,

инструменты,

кухонная посуда:

корзина для мусора.

**Отделение для**

**упаковки готовых**

**изделий и**

**экспедиция**

Весоизмерительное

109

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

110

картонные коробки

и др.), бумага

пергаментная.

Сырье:

по рецептуре на

хлебобулочные

изделия:

мука пшеничная,

мука ржаная,

молоко, дрожжи,

яйца, меланж или

яичный порошок,

сахар, сахарная

пудра,

масло сливочное,

маргарин,

масло растительное

и др.

Спецификация 5.4

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

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

111

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

112

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | полуфабрикаты; | готовности | Инвентарь, |  |
|  | - проводить | выпеченных | инструменты, |  |
|  | формование, | изделий; | кухонная посуда: |  |
|  | расстойку, выпечку, | нормы, правила | дежи, |  |
|  | оценку готовности | взаимозаменяемости | кастрюли, |  |
|  | выпеченных мучных | продуктов; | функциональные |  |
|  | кондитерских |  | емкости из |  |
|  | изделий; |  | нержавеющей |  |
|  | - проводить |  | стали, |  |
|  | оформление мучных |  | венчик, |  |
|  | кондитерских |  | лопатка, |  |
|  | изделий; |  | сито, |  |
|  | выбирать , безопасно |  | скребок |  |
|  | использовать |  | пластиковый, |  |
|  | оборудование, |  | скребок |  |
|  | производственный |  |  |
|  |  | металлический. |  |
|  | инвентарь, посуду, |  |  |
|  | инструменты в |  | Отделение для |  |
|  | соответствии со способом |  | разделки теста |  |
|  | приготовления |  | 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: |  |

113

скалки деревянные,

скалки рифлёные,

резцы (фигурные)

для теста и

марципана,

вырубки (выемки)

для печенья,

пряников,

сито,

скребок

пластиковый,

скребок

металлический,

кондитерские

листы,

формы различные

(металлические,

силиконовые или

бумажные) для

штучных кексов,

(десертов,

мармелада,

мороженого),

круглые разъемные

формы для тортов,

пирогов d 20, 22,

24, 26, 28 см,

формы для

саваренов,

трафареты для

нанесения рисунка,

нож,

нож пилка (300 мм),

паллета (шпатели с

изгибом от 18 см и

без изгиба до 30

см),

кондитерские

мешки,

насадки для

кондитерских

мешков,

ножницы,

кондитерские

гребенки,

силиконовые

коврики для

макарун, эклеров,

терки,

трафареты,

кисти силиконовые.

Отделение для

114

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

115

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,

116

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | производственный |
|  |  |  | стол с мраморной |
|  |  |  | столешницей, |
|  |  |  | полка или шкаф для |
|  |  |  | специй, эссенций, |
|  |  |  | красителей, |
|  |  |  | табурет низкий для |
|  |  |  | дежи (котлов), |
|  |  |  | моечная ванна. |
|  |  |  | Инвентарь, |
|  |  |  | инструменты, |
|  |  |  | кухонная посуда: |
|  |  |  | кастрюли, |
|  |  |  | функциональные |
|  |  |  | емкости из |
|  |  |  | нержавеющей |
|  |  |  | стали, |
|  |  |  | мерные емкости, |
|  |  |  | темперирующая |
|  |  |  | емкость, |
|  |  |  | термометр |
|  |  |  | инфракрасный, |
|  |  |  | венчик, |
|  |  |  | лопатка, |
|  |  |  | сито, |
|  |  |  | скребок |
|  |  |  | пластиковый, |
|  |  |  | скребок |
|  |  |  | металлический, |
|  |  |  | контейнер с |
|  |  |  | крышкой. |
|  |  |  | Отделение для |
|  |  |  | мытья инвентаря и |
|  |  |  | инструментов |
|  |  |  | Оборудование для |
|  |  |  | мытья посуды: |
|  |  |  | машина |
|  |  |  | посудомоечная, |
|  |  |  | стерилизатор, |
|  |  |  | шкаф сушильный. |
|  |  |  | Вспомогательное |
|  |  |  | оборудование: |
|  |  |  | стеллаж |
|  |  |  | стационарный, |
|  |  |  | полки, |
|  |  |  | моечные ванны. |
|  |  |  | Инвентарь, |
|  |  |  | инструменты, |
|  |  |  | кухонная посуда: |
|  |  |  | корзина для мусора |
| Хранение, отпуск, | Проверять качество | техника | Отделение для |
| упаковка на вынос | мучные кондитерские | порционирования | упаковки готовых |

117

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

118

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

полимерные

пакеты, прозрачные

коробки-

контейнеры из

пластика с

крышками,

специальные

картонные коробки

* др.),

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.

Спецификация 5.5

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

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

119

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

120

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | слоеное, заварное, | ассортимент, | универсальный |  |
|  | воздушное, | рецептуры, | привод с |  |
|  | пряничное вручную и | требования к | взбивалкой, |  |
|  | с использованием | качеству, пирожных | миксер. |  |
|  | технологического | и тортов; | Вспомогательное |  |
|  | оборудования; | органолептические | оборудование: |  |
|  | - подготавливать | способы | стеллаж |  |
|  | начинки, кремы, | определения | полки, |  |
|  | отделочные | готовности | производственный |  |
|  | полуфабрикаты; | выпеченных и | стол, |  |
|  | - проводить | отделочных | табурет низкий для |  |
|  | формование рулетов | полуфабрикатов; | дежи (котлов). |  |
|  | из бисквитного | нормы, правила | Инвентарь, |  |
|  | полуфабриката; | взаимозаменяемости | инструменты, |  |
|  | - готовить, оформлять | продуктов; | кухонная посуда: |  |
|  | торты, пирожные с |  | дежи, |  |
|  | учетом требований к |  | кастрюли, |  |
|  | безопасности готовой |  | функциональные |  |
|  | продукции; |  | емкости из |  |
|  | выбирать , безопасно |  | нержавеющей |  |
|  | использовать |  | стали, |  |
|  | оборудование, |  | венчик, |  |
|  | производственный |  |  |
|  |  | лопатка, |  |
|  | инвентарь, посуду, |  |  |
|  | инструменты в |  | сито, |  |
|  | соответствии со способом |  | скребок |  |
|  | приготовления |  | 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, |  |

121

производственный

стол со

шкафчиками для

инструментов и

выдвижными

ларями для муки,

табурет низкий для

дежи (котлов).

Инвентарь,

инструменты,

кухонная посуда:

скалки деревянные,

скалки рифлёные,

резцы (фигурные)

для теста и

марципана,

вырубки (выемки),

сито,

скребок

пластиковый,

скребок

металлический,

кондитерские

листы,

противни с

высокими бортами,

кондитерские

листы,

круглые разъемные

формы для тортов,

пирогов d 20, 22,

24, 26, 28 см,

трафареты для

нанесения рисунка,

нож,

паллета (шпатели с

изгибом от 18 см и

без изгиба до 30

см),

кондитерские

мешки,

насадки для

кондитерских

мешков,

ножницы,

кондитерские

гребенки,

силиконовые

коврики для

макарун, эклеров,

терки,

трафареты,

122

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

123

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | 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 |  |
| Хранение, отпуск, | Проверять качество | техника | Отделение для |  |
| упаковка на вынос | пирожных и тортов | порционирования | упаковки готовых |  |
| мучных | перед отпуском, | (комплектования), | изделий и |  |
| кондитерских | упаковкой на вынос; | складирования для | экспедиция |  |
| изделий | порционировать | непродолжительного | Весоизмерительное |  |
| (комплектовать) с учетом |  |
|  |  |  |  |

124

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| разнообразного | |  | рационального | хранения пирожных |  |
| ассортимента | |  | использования ресурсов, | и тортов |  |
|  |  |  | соблюдения требований | разнообразного |  |
|  |  |  | по безопасности готовой |  |
|  |  |  | ассортимента; |  |
|  |  |  | продукции; |  |
|  |  |  | соблюдать выход при | виды, назначение |  |
|  |  |  | порционировании; | посуды для подачи, |  |
|  |  |  | выдерживать условия | контейнеров для |  |
|  |  |  | хранения пирожных и | отпуска на вынос |  |
|  |  |  | тортов с учетом |  |
|  |  |  | пирожных и тортов |  |
|  |  |  | требований по |  |
|  |  |  | разнообразного |  |
|  |  |  | безопасности готовой |  |
|  |  |  | ассортимента, в том |  |
|  |  |  | продукции; |  |
|  |  |  | выбирать контейнеры, | числе региональных; |  |
|  |  |  | эстетично упаковывать на | методы сервировки и |  |
|  |  |  | вынос для | подачи пирожных и |  |
|  |  |  | транспортирования | тортов |  |
|  |  |  | пирожных и тортов |  |
|  |  |  | разнообразного |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | ассортимента; |  |
|  |  |  |  | требования к |  |
|  |  |  |  | безопасности |  |
|  |  |  |  | хранения готовых |  |
|  |  |  |  | пирожных и тортов |  |
|  |  |  |  | разнообразного |  |
|  |  |  |  | ассортимента; |  |
|  |  |  |  | правила |  |
|  |  |  |  | маркирования |  |
|  |  |  |  | упакованных |  |
|  |  |  |  | пирожных и тортов |  |
|  |  |  |  | разнообразного |  |
|  |  |  |  | ассортимента, |  |
|  |  |  |  | правила заполнения |  |
|  |  |  |  | этикеток |  |
| ведение | |  | рассчитывать | ассортимент и цены на |  |
| расчетов |  | с | стоимость, | пирожные и торты |  |
| потребителями | | при | вести учет | разнообразного |  |
| отпуске | продукции | | реализованных | ассортимента на день |  |
| на вынос; |  |  | пирожных и тортов | принятия платежей; |  |
| взаимодейств | | | разнообразного | правила торговли; |  |
| виды оплаты по |  |
| ие с потребителями | | | ассортимента; |  |
| платежам; |  |
| при | отпуске | | пользоваться | виды и характеристика |  |
| продукции | | с | контрольно- | контрольно-кассовых |  |
| прилавка/раздачи | | | кассовыми машинами | машин; |  |
|  |  |  | при оформлении | виды и правила |  |
|  |  |  | осуществления кассовых |  |
|  |  |  | платежей; |  |
|  |  |  | операций; |  |
|  |  |  | принимать оплату | правила и порядок |  |
|  |  |  | наличными деньгами; | расчета потребителей |  |
|  |  |  | принимать и | при оплате наличными |  |
|  |  |  | оформлять; | деньгами, при |  |
|  |  |  | безналичной форме |  |
|  |  |  | безналичные |  |
|  |  |  | оплаты; |  |
|  |  |  | платежи; | правила поведения, |  |
|  |  |  | составлять отчет по | степень |  |
|  |  |  | платежам; | ответственности за |  |
|  |  |  | поддерживать | правильность |  |
|  |  |  |  |  |  |

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-

125

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

**3.2. Спецификация общих компетенций**

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

***Спецификация общих компетенций***

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

126

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

127

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

128

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | действовать в | Обеспечивать | |  | я в рамках |  | деятельности | |
|  | чрезвычайных | ресурсосбережение | |  | профессионально | | Основные | |
|  | ситуациях. | на рабочем месте | |  | й деятельности по | | ресурсы |  |
|  |  |  |  |  | профессии |  | задействованн | |
|  |  |  |  |  | (специальности) | | ые в |  |
|  |  |  |  |  |  |  | профессиональ | |
|  |  |  |  |  |  |  | ной |  |
|  |  |  |  |  |  |  | деятельности | |
|  |  |  |  |  |  |  | Пути |  |
|  |  |  |  |  |  |  | обеспечения | |
|  |  |  |  |  |  |  | ресурсосбереж | |
|  |  |  |  |  |  |  | ения. |  |
| *ОК 8* | Использовать | Сохранение | | и | Использовать |  | Роль |  |
|  | средства | укрепление здоровья | | | физкультурно- |  | физической | |
|  | физической | посредством | |  | оздоровительную | | культуры | в |
|  | культуры для | использования | |  | деятельность | для | общекультурн | |
|  | сохранения и | средств | физической | | укрепления |  | ом, |  |
|  | укрепления | культуры |  |  | здоровья, |  | профессиональ | |
|  | здоровья в | Поддержание уровня | | | достижения |  | ном | и |
|  | процессе | физической | |  | жизненных | и | социальном | |
|  | профессиональной | подготовленности | |  | профессиональны | | развитии |  |
|  | деятельности и | для | успешной | | х целей; |  | человека; |  |
|  | поддержание | реализации | |  | Применять |  | Основы |  |
|  | необходимого | профессиональной | |  | рациональные |  | здорового | |
|  | уровня физической | деятельности | |  | приемы |  | образа жизни; | |
|  | подготовленности. |  |  |  | двигательных |  | Условия |  |
|  |  |  |  |  | функций | в | профессиональ | |
|  |  |  |  |  | профессионально | | ной |  |
|  |  |  |  |  | й деятельности |  | деятельности и | |
|  |  |  |  |  | Пользоваться |  | зоны | риска |
|  |  |  |  |  | средствами |  | физического | |
|  |  |  |  |  | профилактики |  | здоровья | для |
|  |  |  |  |  | перенапряжения | | профессии | |
|  |  |  |  |  | характерными для | | (специальност | |
|  |  |  |  |  | данной профессии | | и) |  |
|  |  |  |  |  | (специальности) | | Средства |  |
|  |  |  |  |  |  |  | профилактики | |
|  |  |  |  |  |  |  | перенапряжени | |
|  |  |  |  |  |  |  | я |  |
| *ОК 9* | Использовать | Применение средств | | | Применять |  | Современные | |
|  | информационные | информатизации и | |  | средства |  | средства и | |
|  | технологии в | информационных | |  | информационных | | устройства | |
|  | профессиональной | технологий для | |  | технологий для | | информатизац | |
|  | деятельности. | реализации | |  | решения |  | ии |  |
|  |  | профессиональной | |  | профессиональных | | Порядок их | |
|  |  | деятельности | |  | задач |  | применения и | |
|  |  |  |  |  | Использовать |  | программное | |
|  |  |  |  |  | современное |  | обеспечение в | |
|  |  |  |  |  | программное |  | профессиональ- | |
|  |  |  |  |  | обеспечение |  | ной |  |
|  |  |  |  |  |  |  | деятельности | |
| *ОК 10* | Пользоваться | Применение в | |  | Понимать общий | | правила |  |

129

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

130

131

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

**3.3.1. Конкретизированные требования по профессиональным модулям**

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

ассортимента»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Шифры* |  | *Примерный* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *осваиваемых* | *Наименование* | *объем* | *Действие* | | |  | *Умения* | |  | *Знания* |  |
| *компетенций* | *МДК* | *нагрузки на* |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *(ПК и ОК)* |  | *освоение* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | |  |  | | | |  |  |
| *ПК 1.1.-1.2.* | *МДК 01.01.* | *64* | Подготовка | | к | Оценивать наличие, определять | | | | Ассортимент, требования к |  |
| *ОК 01-07,* | Процессы |  | использованию | | | объем заказываемых продуктов в | | | | качеству, условия и сроки |  |
| *09,10* | приготовления, |  | сырья |  |  | соответствии с потребностями, | | | | хранения традиционных видов |  |
|  | подготовки к |  | (традиционных | | | условиями хранения. Своевременно | | | | овощей, грибов, рыбы, |  |
|  | реализации |  | видов | овощей, | | оформлять заявку на склад для | | | | нерыбного водного сырья, мяса, |  |
|  | кулинарных |  | грибов, |  | рыбы, | получения сырья, материалов в | | | | домашней птицы, дичи. |  |
|  | полуфабрикатов |  | нерыбного | |  | письменном виде или с использованием | | | | Правила оформления |  |
|  |  |  | водного |  | сырья, | электронного документооборота. | | | | заявок на склад. |  |
|  |  |  | мяса, | домашней | | Сверять | соответствие | | получаемых | Виды, назначение и |  |
|  |  |  | птицы, |  | дичи), | продуктов | заказу | и | накладным. | правила эксплуатации приборов |  |
|  |  |  | продуктов | | и | Проверять |  | органолептическим | | для экспресс оценки качества и |  |
|  |  |  | других расходных | | | способом качество, безопасность сырья, | | | | безопасности пищевого сырья, |  |
|  |  |  | материалов | |  | продуктов, материалов. | | |  | продуктов и материалов. |  |
|  |  |  |  |  |  | Обеспечивать хранение сырья и | | | | Правила обращения с тарой |  |
|  |  |  |  |  |  | пищевых продуктов в соответствии с | | | | поставщика. |  |
|  |  |  |  |  |  | инструкциями и регламентами, | | | | Ответственность за |  |
|  |  |  |  |  |  | стандартами чистоты, соблюдением | | | | сохранность материальных |  |
|  |  |  |  |  |  | товарного соседства. | |  |  | ценностей. |  |
|  |  |  |  |  |  | Подготавливать | | в соответствии с | | Правила поверки |  |
|  |  |  |  |  |  | инструкциями, | |  | пользоваться | весоизмерительного |  |
|  |  |  |  |  |  | весоизмерительным оборудованием при | | | | оборудования. |  |
|  |  |  |  |  |  | взвешивании продуктов. | | |  | Правила приема прдуктов |  |
|  |  |  |  |  |  | Осуществлять выбор сырья, | | | | по количеству и качеству. |  |

132

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | продуктов, материалов в соответствии с | | | | | | Правила снятия остатков на | | | | |
|  |  |  |  | технологическими требованиями. | | | |  |  | рабочем месте. | | |  |  |
|  |  |  |  | Обеспечивать | | расход | пищевого | | | Правила | |  | проведения | |
|  |  |  |  | сырья, | продуктов, | | расходных | | | контрольного | |  | взвешивания | |
|  |  |  |  | материалов | в | соответствии | | | с | продуктов |  |  |  |  |
|  |  |  |  | нормативами. | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Использовать нитрат-тестер для | | | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | оценки безопасности сырья | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *ПК 1.1.-1.2.* |  |  | Обработка | Распознавать недоброкачественные | | | | | | Методы | |  | обработки | |
| *ОК 01-07,* |  |  | различными | продукты. |  |  |  |  |  | традиционных видов | | | | овощей, |
| *09,10* |  |  | методами, | Владеть | приемами | | мытья | | и | грибов, | рыбы, | | нерыбного | |
|  |  |  | подготовка к | бланширования | | различных | | видов | | водного сырья, мяса, мясных | | | | |
|  |  |  | использованию | пищевого сырья. | |  |  |  |  | продуктов, домашней птицы, | | | | |
|  |  |  | традиционных | Рационально использовать сырье, | | | | |  | дичи. |  |  |  |  |
|  |  |  | видов овощей, | продукты при их обработке, подготовке. | | | | | | Способы | |  | сокращения | |
|  |  |  | грибов, рыбы, | Выбирать, применять, | | |  |  |  | потерь при обработке, хранении | | | | |
|  |  |  | нерыбного | комбинировать различные методы | | | |  |  | пищевого сырья, продуктов. | | | | |
|  |  |  | водного сырья, | обработки пищевого сырья с учетом его | | | | | | Способы | |  | удаления | |
|  |  |  | мяса, мясных | вида, кулинарного назначения, | | | |  |  | излишней горечи из отдельных | | | | |
|  |  |  | продуктов, | минимизации отходов при обработке. | | | | |  | видов овощей. | | |  |  |
|  |  |  | домашней птицы, | Выбирать, применять различные | | | | |  | Способы | | предотвращения | | |
|  |  |  | дичи | методы дефростации замороженного | | | | |  | потемнения | | отдельных видов | | |
|  |  |  |  | сырья, вымачивания соленых | | |  |  |  | овощей и грибов в процессе | | | | |
|  |  |  |  | продуктов. |  |  |  |  |  | обработки и хранения. | | | |  |
|  |  |  |  | Обрабатывать овощи вручную и с | | | | |  | Санитарно-гигиенические | | | | |
|  |  |  |  | использованием технологического | | | |  |  | требования |  | к | | ведению |
|  |  |  |  | оборудования. | |  |  |  |  | процессов |  |  | обработки, | |
|  |  |  |  | Удалять излюшнюю горечь из | | | |  |  | подготовки |  | пищевого | | сырья, |
|  |  |  |  | отдельных видов овощей, | | |  |  |  | продуктов. |  |  |  |  |
|  |  |  |  | предотвращать потемнение некоторых | | | | |  | Формы, техника | | | | нарезки, |
|  |  |  |  | видов обработанных овощей и грибов. | | | | |  | формования | |  | традиционных | |
|  |  |  |  | Соблюдать стандарты чистоты на | | | | |  | видов овощей, грибов. | | | |  |
|  |  |  |  | рабочем месте. | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

133

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | Выбирать, безопасно, в |  |
|  |  |  |  | соответствии с инструкциями и |  |
|  |  |  |  | регламентами эксплуатировать |  |
|  |  |  |  | технологическое оборудование, |  |
|  |  |  |  | инструменты, инвентарь в процессе |  |
|  |  |  |  | обработки сырья |  |
| *ПК 1.1.-1.2.* |  |  | Утилизация | Различать пищевые и непищевые | Правила, условия, сроки |
| *ОК 01-07,* |  |  | отходов, | отходы, подготавливать пищевые | хранения пищевых продуктов. |
| *09,10* |  |  | упаковка, | отходы к дальнейшему использованию | Способы упаковки, |
|  |  |  | складирование | с учетом требований по безопасности. | складирования пищевых |
|  |  |  | неиспользованног | Соблюдать правила утилизации | продуктов. |
|  |  |  | о сырья, пищевых | непищевых отходов. | Виды, правила безопасной |
|  |  |  | продуктов | Выбирать, рационально | эксплуатации оборудования, |
|  |  |  | Хранение | использовать материалы, посуду для | посуды, используемых для |
|  |  |  | обработанных | упаковки, хранения неиспользованного | упаковки, хранения пищевых |
|  |  |  | овощей, грибов, | сырья. | продуктов. |
|  |  |  | рыбы, нерыбного | Осуществлять маркировку | Требования охраны труда, |
|  |  |  | водного сырья, | упакованных неиспользованных | пожарной, электробезопасности |
|  |  |  | мяса, домашней | пищевых продуктов. | в организации питания. |
|  |  |  | птицы, дичи | Выбирать, применять различные | виды, назначение, правила |
|  |  |  |  | способы хранения обработанных | безопасной эксплуатации |
|  |  |  |  | овощей, грибов, рыбы, нерыбного | технологического |
|  |  |  |  | водного сырья, мяса, мясных продуктов, | оборудования, |
|  |  |  |  | птицы, дичи. | производственного инвентаря, |
|  |  |  |  | Соблюдать условия и сроки | инструментов, |
|  |  |  |  | хранения обработанного сырья, | весоизмерительных приборов, |
|  |  |  |  | неиспользованного сырья и продуктов. | посуды и правила ухода за |
|  |  |  |  | Соблюдать товарное соседство | ними. |
|  |  |  |  | пищевых продуктов при складировании. | Регламенты, стандарты, в |
|  |  |  |  | Безопасно использовать | том числе система анализа, |
|  |  |  |  | оборудование для упаковки | оценки и управления опасными |
|  |  |  |  |  | факторами (система НАССР) и |
|  |  |  |  |  | нормативно-техническая |

134

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | документация, используемая | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | при обработке, подготовке | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | сырья, приготовлении, | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | подготовке к реализации | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | полуфабрикатов | | |  |  |  |  |
| *ПК 1.1.,* |  |  | Приготовление | Соблюдать правила | | | | сочетаемости, | | | Требования | | | охраны | | труда, | |
| *1.3,1.4.* |  |  | полуфабрикатов | взаимозаменяемости основного сырья и | | | | | | | пожарной | | безопасности | | | | и |
| *ОК 01-07,* |  |  | для блюд, | дополнительных ингредиентов. | | | | | |  | производственной санитарии | | | | | | в |
| *09,10* |  |  | кулинарных | Выбирать, | | |  |  | применять, | | организации питания. | | | | |  |  |
|  |  |  | изделий из рыбы | комбинировать | | | различные | | способы | | Виды, назначение, правила | | | | | | |
|  |  |  | и нерыбного | приготовления | | | полуфабрикатов | | | с | безопасной | |  | эксплуатации | | | |
|  |  |  | водного сырья, | учетом | рационального | | | использования | | | технологического | | | |  |  |  |
|  |  |  | мяса, птицы, дичи | ресурсов, | | обеспечения | | безопасности | | | оборудования, | | |  |  |  |  |
|  |  |  | разнообразного | готовой продукции. | | | |  |  |  | производственного | | | | инвентаря, | | |
|  |  |  | ассортимента, в | Владеть техникой работы с ножом: | | | | | | | инструментов, | | |  |  |  |  |
|  |  |  | том числе | нарезать, | | измельчать | | обработанное | | | весоизмерительных | | | | приборов, | | |
|  |  |  | региональных | сырье, продукты. | | |  |  |  |  | посуды и правила ухода за | | | | | | |
|  |  |  |  | Править кухонные ножи. | | | | | |  | ними. |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Нарезать, измельчать рыбу, мясо, | | | | | | | Ассортимент, | | | | рецептуры, | | |
|  |  |  |  | птицу | вручную | | или | механическим | | | требования к качеству, условия | | | | | | |
|  |  |  |  | способом. | |  |  |  |  |  | и | сроки | |  | хранения | | |
|  |  |  |  | Порционировать, | | | |  | формовать, | | полуфабрикатов | | |  | для | блюд, | |
|  |  |  |  | панировать | | различными | | | способами | | кулинарных изделий из рыбы и | | | | | | |
|  |  |  |  | полуфабрикаты из рыбы, нерыбного | | | | | | | нерыбного водного сырья, мяса, | | | | | | |
|  |  |  |  | водного сырья, мяса, мясных продуктов, | | | | | | | птицы, | дичи | | разнообразного | | | |
|  |  |  |  | домашней птицы, дичи. | | | |  |  |  | ассортимента, в том числе | | | | | | |
|  |  |  |  | Выбирать, | | |  | подготавливать | | | региональных. | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | пряности и приправы, хранить пряности | | | | | | | Методы | |  | приготовления | | | |
|  |  |  |  | и приправы в измельченном виде. | | | | | |  | полуфабрикатов. | | | |  |  |  |
|  |  |  |  | Соблюдать | | |  |  | санитарно- | | Способы сокращения | | | | |  |  |
|  |  |  |  | гигиенические требования к процессам | | | | | | | потерь, сохранения пищевой | | | | | |  |
|  |  |  |  | приготовления полуфабрикатов. | | | | | |  | ценности продуктов при | | | | |  |  |
|  |  |  |  | Изменять закладку продуктов в | | | | | |  | приготовлении | | |  |  |  |  |

135

*ПК 1.1.,*

*1.3,1.4.*

*ОК 01-07,*

*09,10*

*ПК 1.1*

*ОК 01-02,*

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

136

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *04-07,* |  |  | при | отпуске | | Вести учет реализованных | | | |  | принятия платежей. | |  |
| *09-11* |  |  | продукции | | на | полуфабрикатов. | |  |  |  | Правила торговли. | |  |
|  |  |  | вынос. |  |  | Пользоваться контрольно- | | | |  | Виды оплаты по платежам. | | |
|  |  |  | Взаимодействие с | | | кассовыми машинами при оформлении | | | | | Виды и характеристика | |  |
|  |  |  | потребителями | |  | платежей. |  |  |  |  | контрольно-кассовых машин, | |  |
|  |  |  | при | отпуске | | Принимать оплату наличными | | | | | правила осуществления | |  |
|  |  |  | продукции | | с | деньгами; принимать и оформлять | | | | | кассовых операций. | |  |
|  |  |  | прилавка/раздачи | | | безналичные платежи. | | | |  | Правила и порядок расчета | | |
|  |  |  |  |  |  | Составлять отчет по платежам. | | | | | потребителей при оплате | |  |
|  |  |  |  |  |  | Поддерживать визуальный контакт | | | | | наличными деньгами, при | |  |
|  |  |  |  |  |  | с потребителем. | |  |  |  | безналичной форме оплаты. | |  |
|  |  |  |  |  |  | Владеть профессиональной | | | |  | Правила поведения, | |  |
|  |  |  |  |  |  | терминологией. | |  |  |  | степень ответственности за | |  |
|  |  |  |  |  |  | Консультировать потребителей, | | | | | правильность расчетов с | |  |
|  |  |  |  |  |  | оказывать им помощь в выборе. | | | |  | потребителями. | |  |
|  |  |  |  |  |  | Разрешать проблемы в рамках | | | | | Базовый словарный запас | |  |
|  |  |  |  |  |  | своей компетенции | | |  |  | на иностранном языке. | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Правила, техника общения, | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ориентированная на | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | потребителя |  |  |
| *ПК 1.1.-1.4.* | *МДК 01.02.* | *32* | Подготовка, | |  | Визуально | | проверять чистоту и | | | Требования охраны труда, | | |
| *ОК 01-02,* | Организация |  | уборка рабочего | | | исправность |  |  | производственного | | пожарной | безопасности | и |
| *04-07* | приготовления, |  | места повара при | | | инвентаря, кухонной посуды перед | | | | | производственной санитарии | | в |
|  | подготовки к |  | выполнении работ | | | использованием. | |  |  |  | организации питания. | |  |
|  | реализации и |  | по обработке, | |  | Выбирать, | |  | рационально | | Виды, назначение, | |  |
|  | хранения |  | нарезке, формовке | | | размещать | на |  | рабочем | месте | правила безопасной | |  |
|  | кулинарных |  | традиционных | |  | оборудование, |  | инвентарь, | | посуду, | эксплуатации технологического | | |
|  | полуфабрикатов |  | видов овощей, | |  | сырье, материалы в соответствии с | | | | | оборудования, | |  |
|  |  |  | грибов, обработке | | | инструкциями |  | и | регламентами, | | производственного инвентаря, | |  |
|  |  |  | рыбы, нерыбного | | | стандартами чистоты. | | | |  | инструментов, | |  |
|  |  |  | водного сырья, | |  | Проводить | | текущую | | уборку | весоизмерительных приборов, | |  |
|  |  |  | мяса, мясных | |  | рабочего места повара в соответствии с | | | | | посуды и правила ухода за | |  |
|  |  |  | продуктов, | |  | инструкциями |  | и | регламентами, | | ними. |  |  |

137

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | домашней птицы, | стандартами чистоты. | | | |  |  |  | Последовательность | | | |  |
|  |  |  | дичи | Выбирать и применять моющие и | | | | | | | выполнения |  | технологических | | |
|  |  |  |  | дезинфицирующие средства. | | | | |  |  | операций, современные методы, | | | | |
|  |  |  |  | Владеть | | техникой | | | ухода | за | техника обработки, | | | подготовки | |
|  |  |  |  | весоизмерительным оборудованием. | | | | | |  | сырья и продуктов. | | |  |  |
|  |  |  |  | Мыть вручную и в посудомоечной | | | | | | | Регламенты, стандарты, в | | | | |
|  |  |  |  | машине, чистить и раскладывать на | | | | | | | том числе система анализа, | | | | |
|  |  |  |  | хранение | кухонную | | | посуду | | и | оценки и управления опасными | | | | |
|  |  |  |  | производственный | | |  |  | инвентарь, | | факторами (система НАССР) и | | | |  |
|  |  |  |  | инструменты | | в | соответствии | | | со | нормативно-техническая | | | |  |
|  |  |  |  | стандартами чистоты. | | | |  |  |  | документация, | | используемая | | |
|  |  |  |  | Проверять | |  |  | поддержание | | | приобработке, | | | подготовке | |
|  |  |  |  | требуемого | температурного | | | | режима | в | сырья, |  | приготовлении, | | |
|  |  |  |  | холодильном оборудовании | | | | |  |  | подготовке |  | к | реализации | |
| *ПК 1.1.-1.4,* |  |  | Подбор, | Выбирать | |  |  | оборудование, | | | полуфабрикатов. | | |  |  |
| *ОК 1, 04, 07* |  |  | подготовка к | производственный | | |  |  | инвентарь, | | Возможные | | | последствия | |
|  |  |  | работе, проверка | инструменты, посуду в соответствии с | | | | | | | нарушения |  | санитарии | | и |
|  |  |  | технологического | видом сырья и способом его обработки. | | | | | | | гигиены. |  |  |  |  |
|  |  |  | оборудования, | Включать | | и | подготавливать | | | к | Требования | | |  | к |
|  |  |  | производственног | работе технологическое | | | | оборудование, | | | соблюдению |  | личной гигиены | | |
|  |  |  | о инвентаря, | производственный | | |  |  | инвентарь, | | персоналом |  | при | подготовке | |
|  |  |  | инструментов, | инструменты, | |  | весоизмерительные | | | | производственного инвентаря и | | | | |
|  |  |  | весоизмерительны | приборы | в |  | соответствии | | | с | кухонной посуды. | | |  |  |
|  |  |  | х приборов | инструкциями | |  | и | регламентами, | | | Виды, |  |  | назначение, | |
|  |  |  |  | стандартами чистоты. | | | |  |  |  | правила | применения | | | и |
|  |  |  |  | Соблюдать | |  | правила | | техники | | безопасного |  |  | хранения | |
|  |  |  |  | безопасности, пожарной безопасности, | | | | | | | чистящих, |  | моющих | | и |
|  |  |  |  | охраны труда | |  |  |  |  |  | дезинфицирующих | | | средств, | |

138

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

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

139

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

140

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

141

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

142

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

143

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | на иностранном языке. | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Техника общения, | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ориентированная на | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | потребителя | |  |  |  |  |  |  |
| *ПК 2.1.-2.8.* | *МДК 02.02.* | *32* | Подготовка, | Выбирать, рационально размещать | | | | | | Требования | | | охраны | | | труда, | |
|  | Организация |  | уборка рабочего | на рабочем месте оборудование, | | | | |  | пожарной | | безопасности | | | | | и |
|  | приготовления, |  | места повара при | инвентарь, посуду, сырье, материалы в | | | | | | производственной | | | | санитарии | | | в |
|  | подготовки к |  | выполнении работ | соответствии с инструкциями и | | | | |  | организации питания. | | | | |  |  |  |
|  | реализации и |  | по приготовлению | регламентами, стандартами чистоты. | | | | |  | Виды, назначение, правила | | | | | | | |
|  | презентации |  | горячих блюд, | Проводить текущую уборку | | | | |  | безопасной эксплуатации | | | | | |  |  |
|  | горячих блюд, |  | кулинарных | рабочего места повара в соответствии с | | | | | | технологического | | | |  |  |  |  |
|  | кулинарных |  | изделий, закусок | инструкциями и регламентами, | | | | |  | оборудования, | | |  |  |  |  |  |
|  | изделий, закусок |  |  | стандартами чистоты. | | |  |  |  | производственного инвентаря, | | | | | | |  |
|  |  |  |  | Применять регламенты, | | | | стандарты | | инструментов, | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | и | нормативно-техническую | | | | | весоизмерительных приборов, | | | | | | |  |
|  |  |  |  | документацию, | | соблюдать | | санитарные | | посуды и правила ухода за | | | | | | |  |
|  |  |  |  | требования. |  |  |  |  |  | ними. |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Выбирать и применять моющие и | | | | | | Организация | | | | работпо | | | |
|  |  |  |  | дезинфицирующие средства. | | | |  |  | приготовлению | | | горячих | | | блюд, | |
|  |  |  |  | Владеть |  | техникой | | ухода | за | кулинарных изделий, закусок. | | | | | | |  |
|  |  |  |  | весоизмерительным оборудованием. | | | | |  | Последовательность | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | Мыть вручную и в посудомоечной | | | | | | выполнения | | технологических | | | | | |
|  |  |  |  | машине, чистить и раскладывать на | | | | | | операций, современные методы | | | | | | | |
|  |  |  |  | хранение | кухонную | | посуду | | и | приготовления | | | горячих | | | блюд, | |
|  |  |  |  | производственный | | | инвентарь | | в | кулинарных изделий, закусок. | | | | | | |  |
|  |  |  |  | соответствии со стандартами чистоты. | | | | |  | Регламенты, стандарты, в | | | | | | | |
|  |  |  |  | Соблюдать | | правила | | мытья | | том числе система анализа, | | | | | | | |
|  |  |  |  | кухонных |  | ножей, | | острых, | | оценки и управления опасными | | | | | | | |
|  |  |  |  | травмоопасных | |  |  | частей | | факторами (система НАССР) и | | | | | | |  |
|  |  |  |  | технологического оборудования. | | | | |  | нормативно-техническая | | | | | | |  |
|  |  |  |  | Соблюдать | | условия | | хранения | | документация, | | |  | используемая | | | |
|  |  |  |  | кухонной |  | посуды, |  | инвентаря, | | при | приготовлении | | | | горячих | | |
|  |  |  |  | инструментов | |  |  |  |  | блюд, | кулинарных | | | | изделий, | | |

144

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

145

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

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

146

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

147

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

148

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  | упаковочные материалы, эстетично | закусок. |  |  |
|  |  |  |  |  |  | упаковывать готовые холодные блюда, | Правила маркирования | |  |
|  |  |  |  |  |  | кулинарные изделия, закуски на вынос | упакованных холодных блюд, | |  |
|  |  |  |  |  |  | и для транспортирования | кулинарных изделий, закусок, | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | правила заполнения этикеток | |  |
|  |  |  | Ведение | расчетов | | Рассчитывать стоимость холодных | Ассортимент и цены на | |  |
|  |  |  | с потребителями | | | блюд, кулинарных изделий, закусок. | холодные блюда, кулинарные | |  |
|  |  |  | при | отпуске | | Вести учет реализованных | изделия, закуски на день | |  |
|  |  |  | продукции | | на | холодных блюд, кулинарных изделий, | принятия платежей. | |  |
|  |  |  | вынос, |  |  | закусок. | Правила торговли. | |  |
|  |  |  | взаимодействие | | с | Пользоваться контрольно- | Виды оплаты по платежам. | | |
|  |  |  | потребителями | |  | кассовыми машинами при оформлении | Виды и характеристика | |  |
|  |  |  | при | отпуске | | платежей. | контрольно-кассовых машин. | |  |
|  |  |  | продукции | | с | Принимать оплату наличными | Виды и правила | |  |
|  |  |  | прилавка/раздачи | | | деньгами; принимать и оформлять; | осуществления кассовых | |  |
|  |  |  |  |  |  | безналичные платежи. | операций. |  |  |
|  |  |  |  |  |  | Составлять отчет по платежам. | Правила и порядок расчета | | |
|  |  |  |  |  |  | Поддерживать визуальный контакт | потребителей при оплате | |  |
|  |  |  |  |  |  | с потребителем. | наличными деньгами, при | |  |
|  |  |  |  |  |  | Владеть профессиональной | безналичной форме оплаты. | |  |
|  |  |  |  |  |  | терминологией. | Правила поведения, | |  |
|  |  |  |  |  |  | Консультировать потребителей, | степень ответственности за | |  |
|  |  |  |  |  |  | оказывать им помощь в выборе | правильность расчетов с | |  |
|  |  |  |  |  |  | холодных блюд, кулинарных изделий, | потребителями. | |  |
|  |  |  |  |  |  | закусок. Разрешать проблемы в рамках | Правила общения с | |  |
|  |  |  |  |  |  | своей компетенции | потребителями. | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | Базовый словарный запас | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | на иностранном языке. | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | Техника общения, | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | ориентированная на | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | потребителя |  |  |
| *ПК 3.1.-3.6.* | *МДК 03.02.* | *32* | Подготовка, | |  | Выбирать, рационально размещать | Требования охраны труда, | | |
|  | Организация |  | уборка рабочего | | | на рабочем месте оборудование, | пожарной | безопасности | и |

149

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

150

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | о | инвентаря, | Подготавливать к работе, проверять | | гигиене персонала. |  |  |
|  |  |  | инструментов, | | технологическое оборудование, | | Правила | безопасного |  |
|  |  |  | весоизмерительны | | производственный инвентарь, | | хранения чистящих, моющих и | |  |
|  |  |  | х приборов | | инструменты, весоизмерительные | | дезинфицирующих | средств, |  |
|  |  |  |  |  | приборы в соответствии с | | предназначенных | для |  |
|  |  |  |  |  | инструкциями и регламентами, | | последующего использования. | |  |
|  |  |  |  |  | стандартами чистоты. |  | Правила | утилизации |  |
|  |  |  |  |  | Соблюдать правила техники | | отходов. |  |  |
|  |  |  |  |  | безопасности, пожарной безопасности, | | Виды, назначение | |  |
|  |  |  |  |  | охраны труда |  | упаковочных материалов, | |  |
|  |  |  | Подготовка | | Выбирать, | подготавливать | способы хранения пищевых | |  |
|  |  |  | рабочего места | | материалы, посуду, оборудование для | | продуктов. |  |  |
|  |  |  | для |  | упаковки, хранения готовых холодных | | Виды, назначение | |  |
|  |  |  | порционирования | | блюд, кулинарных изделий, закусок. | | оборудования, инвентаря | |  |
|  |  |  | (комплектования), | | Рационально | организовывать | посуды, используемых для | |  |
|  |  |  | упаковки на | | рабочее место с учетом стандартов | | порционирования |  |  |
|  |  |  | вынос готовых | | чистоты. |  | (комплектования) готовых | |  |
|  |  |  | холодных блюд, | |  |  | холодных блюд, кулинарных | |  |
|  |  |  | кулинарных | |  |  | изделий, закусок. |  |  |
|  |  |  | изделий, закусок | |  |  | Способы и правила | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | порционирования |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | (комплектования), упаковки на | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | вынос готовых холодных блюд, | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | кулинарных изделий, закусок. | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | Условия, сроки, способы | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | хранения холодных блюд, | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | кулинарных изделий, закусок | |  |
| ВД 4. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного | | | | | | | | |  |
| ассортимента» |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Шифры* |  | *Примерный* |  |  |  |  |  |  |  |
| *осваиваемых* | *Наименование* | *объем* |  | *Действие* | *Умения* |  | *Знания* |  |  |
| *компетенций* | *МДК* | *нагрузки на* |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| *(ПК и ОК)* |  | *освоение* |  |  |  |  |  |  |  |

151

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

152

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

153

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

154

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

155

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | потребителя |  |  |  |  |  |
| *ПК 4.1-4.5* | *04.02.* | *32* | Подготовка, |  | Выбирать, рационально размещать | | | | | | Требования | | охраны | труда, | |  |
| уборка рабочего |  | на рабочем месте оборудование, | | | | |  | пожарной | безопасности | | | и |  |
|  | Организация |  |  |  |  |
|  |  | места повара при |  | инвентарь, посуду, сырье, материалы в | | | | | | производственной санитарии | | | | в |  |
|  | приготовления, |  |  |  |
|  |  | выполнении работ | | соответствии с инструкциями и | | | | |  | организации питания. | | |  |  |  |
|  | подготовки к |  |  |  |  |  |
|  |  | по приготовлению | | регламентами, стандартами чистоты. | | | | |  | Виды, назначение, правила | | | | |  |
|  | реализации |  |  |  |
|  |  | холодных и |  | Проводить текущую уборку | | | | |  | безопасной эксплуатации | | |  |  |  |
|  | холодных и |  |  |  |  |  |  |
|  |  | горячих сладких |  | рабочего места повара в соответствии с | | | | | | технологического | | |  |  |  |
|  | горячих сладких |  |  |  |  |  |
|  |  | блюд, десертов, |  | инструкциями и регламентами, | | | | |  | оборудования, | |  |  |  |  |
|  | блюд, десертов, |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | напитков |  | стандартами чистоты. | | |  |  |  | производственного инвентаря, | | | | |  |
|  | напитков |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Применять регламенты, | | | | стандарты | | инструментов, | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | и | нормативно-техническую | | | | | весоизмерительных приборов, | | | | |  |
|  |  |  |  |  | документацию, | | соблюдать | | санитарные | | посуды и правила ухода за | | | |  |  |
|  |  |  |  |  | требования. |  |  |  |  |  | ними. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | Выбирать и применять моющие и | | | | | | Организация | | работ | | по |  |
|  |  |  |  |  | дезинфицирующие средства. | | | |  |  | приготовлению | | холодных | | и |  |
|  |  |  |  |  | Владеть |  | техникой | | ухода | за | горячих | сладких | | блюд, | |  |
|  |  |  |  |  | весоизмерительным оборудованием. | | | | |  | десертов, напитков. | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  | Мыть вручную и в посудомоечной | | | | | | Последовательность | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  | машине, чистить и раскладывать на | | | | | | выполнения | технологических | | | |  |
|  |  |  |  |  | хранение | кухонную | | посуду | | и | операций, современные методы | | | | |  |
|  |  |  |  |  | производственный | | | инвентарь | | в | приготовления | | холодных | | и |  |
|  |  |  |  |  | соответствии со стандартами чистоты. | | | | |  | горячих | сладких | | блюд, | |  |
|  |  |  |  |  | Соблюдать | | правила | | мытья | | десертов, напитков. | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  | кухонных |  | ножей, | | острых, | | Регламенты, стандарты, в | | | | |  |
|  |  |  |  |  | травмоопасных | |  |  | частей | | том числе система анализа, | | | | |  |
|  |  |  |  |  | технологического оборудования. | | | | |  | оценки и управления опасными | | | | |  |
|  |  |  |  |  | Соблюдать | | условия | | хранения | | факторами (система НАССР) и | | | | |  |
|  |  |  |  |  | кухонной |  | посуды, |  | инвентаря, | | нормативно-техническая | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  | инструментов | |  |  |  |  | документация, | | используемая | | |  |
|  |  |  | Подбор, |  | Выбирать оборудование, | | | | |  | при приготовлении холодных и | | | | |  |
|  |  |  | подготовка | к | производственный инвентарь, | | | | |  | горячих | сладких | | блюд, | |  |
|  |  |  | работе, проверка | | инструменты, посуду в соответствии с | | | | |  | десертов, напитков. | | |  |  |  |

156

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

157

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Шифры* |  | *Примерный* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *осваиваемых* | *Наименование* | *объем* | *Действие* |  |  |  | *Умения* | |  |  |  | *Знания* |  |
| *компетенций* | *МДК* | *нагрузки на* |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *(ПК и ОК)* |  | *освоение* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *ПК 5.1.-5.5.* | *05.01.* Процессы | *128* | Подготовка | Оценивать | |  | наличие, | | подбирать | | в | Правила выбора основных |  |
| основных | соответствии | |  | с | технологическими | | | | продуктов и дополнительных |  |
|  | приготовления, |  |  |  |
|  |  | продуктов и | требованиями, | | оценивать | | | | качество | и | ингредиентов с учетом их |  |
|  | подготовки к |  |  |
|  |  | дополнительных | безопасность | | основных | | | продуктов | | и | сочетаемости, |  |
|  | реализации |  |  |
|  |  | ингредиентов | дополнительных ингредиентов. | | | | | | |  | взаимозаменяемости. |  |
|  | хлебобулочных, |  |  |  |
|  |  |  | Организовывать их | | | | | хранение | | до | Критерии оценки качества |  |
|  | мучных |  |  |  |
|  |  |  | момента использования. | | | | |  |  |  | основных продуктов и |  |
|  | кондитерских |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Выбирать, | |  |  | подготавливать | | | | дополнительных ингредиентов, |  |
|  | изделий |  |  |  |  |  |
|  |  |  | ароматические и красящие вещества в | | | | | | | | используемых для |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | соответствии | |  |  | с | требованиями | | | приготовления хлебобулочных, |  |
|  |  |  |  | санитарных норм и правил. | | | | | |  |  | мучных кондитерских изделий. |  |
|  |  |  |  | Взвешивать, измерять продукты, | | | | | | | | Ассортимент, |  |
|  |  |  |  | входящие в состав хлебобулочгных, | | | | | | | | характеристика региональных |  |
|  |  |  |  | мучных | кондитерских | | | | изделий | | в | видов сырья, продуктов. |  |
|  |  |  |  | соответствии с рецептурой. | | | | | |  |  | Нормы |  |
|  |  |  |  | Осуществлять | | | | взаимозаменяемость | | | | взаимозаменяемости сырья и |  |
|  |  |  |  | продуктов в соответствии с нормами | | | | | | | | продуктов. |  |
|  |  |  |  | закладки, | особенностями | | | | | заказа, | | Правила расчета |  |
|  |  |  |  | сезонностью. | |  |  |  |  |  |  | потребности в сырье и пищевых |  |
|  |  |  |  | Использовать | | | |  | региональные, | | | продуктах. |  |
|  |  |  |  | сезонные продукты для приготовления | | | | | | | | Правила составления |  |
|  |  |  |  | хлебобулочных, | | | мучных | | кондитерских | | | заявки на склад |  |
|  |  |  |  | изделий. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Оформлять | | | заявки | | на | продукты, | |  |  |

158

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

159

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

160

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

161

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | своей компетенции | | |  |  | на иностранном языке. | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | Техника общения, | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | ориентированная на | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | потребителя | |  |  |  |  |
| *ПК 5.1.-5.5.* | *05.02.* | *32* | Подготовка, | Выбирать, рационально размещать | | | | | Требования | | | охраны труда, | |  |
| на рабочем месте оборудование, | | | |  | пожарной | безопасности | | | и |  |
|  | Организация |  | уборка рабочего |  |  |
|  |  | инвентарь, посуду, сырье, материалы в | | | | | производственной санитарии | | | | в |  |
|  | приготовления, |  | места повара при |  |
|  |  | соответствии с инструкциями и | | | |  | организации питания. | | | |  |  |
|  | подготовки к |  | выполнении работ |  |  |  |
|  |  | регламентами, стандартами чистоты. | | | |  | Виды, назначение, правила | | | | |  |
|  | реализации |  | по приготовлению |  |  |
|  |  | Проводить текущую уборку | | | |  | безопасной эксплуатации | | | |  |  |
|  | хлебобулочных, |  | хлебобулочных, |  |  |  |
|  |  | рабочего места кондитера в | | |  |  | технологического | | | |  |  |
|  | мучных |  | мучных |  |  |  |  |
|  |  | соответствии с инструкциями и | | | |  | оборудования, | |  |  |  |  |
|  | кондитерских |  | кондитерских |  |  |  |  |  |
|  |  | регламентами, стандартами чистоты. | | | |  | производственного инвентаря, | | | | |  |
|  | изделий |  | изделий |  |  |
|  |  | Применять регламенты, | | | стандарты | | инструментов, | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | и | нормативно-техническую | | | | весоизмерительных приборов, | | | | |  |
|  |  |  |  | документацию, | | соблюдать | санитарные | | посуды и правила ухода за | | | |  |  |
|  |  |  |  | требования. | |  |  |  | ними. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Выбирать и применять моющие и | | | | | Организация | | | работ | на |  |
|  |  |  |  | дезинфицирующие средства. | | |  |  | различных |  |  | участках | |  |
|  |  |  |  | Владеть | | техникой | ухода | за | кондитерского цеха. | | | |  |  |
|  |  |  |  | весоизмерительным оборудованием. | | | |  | Последовательность | | | |  |  |
|  |  |  |  | Организовывать | | | обработку, | | выполнения | | технологических | | |  |
|  |  |  |  | подготовку яиц в соответствии с | | | | | операций, | современные методы | | | |  |
|  |  |  |  | требованиями | | санитарных | норм | и | приготовления | | хлебобулочных, | | |  |
|  |  |  |  | правил. |  |  |  |  | мучных кондитерских изделий. | | | | |  |
|  |  |  |  | Мыть вручную и в посудомоечной | | | | | Регламенты, стандарты, в | | | | |  |
|  |  |  |  | машине, чистить и раскладывать на | | | | | том числе система анализа, | | | | |  |
|  |  |  |  | хранение | посуду и производственный | | | | оценки и управления опасными | | | | |  |
|  |  |  |  | инвентарь | в | соответствии | | со | факторами (система НАССР) и | | | | |  |
|  |  |  |  | стандартами чистоты. | | |  |  | нормативно-техническая | | | |  |  |
|  |  |  |  | Соблюдать | | правила | мытья | | документация, | |  | используемая | |  |
|  |  |  |  | кухонных |  | ножей, | острых, | | при |  |  | приготовлении | |  |
|  |  |  |  | травмоопасных | |  | частей | | хлебобулочных, | | | мучных | |  |

162

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | технологического | | оборудования. | | |
|  |  |  | Соблюдать | правила |  | мытья | и |
|  |  |  | стерилизации кондитерских мешков. | | | |  |
|  |  |  | Соблюдать | условия | | хранения | |
|  |  |  | кухонной | посуды, |  | инвентаря, | |
|  |  |  | инструментов |  |  |  |  |
| Подбор, | |  | Выбирать оборудование, | | | |  |
| подготовка | | к | производственный инвентарь, | | | |  |
| работе, | проверка | | инструменты, посуду в соответствии с | | | |  |
| технологического | | | видом работ на различных участках | | | |  |
| оборудования, | |  | кондитерского цеха. | |  |  |  |
| производственног | | | Подготавливать к работе, проверять | | | | |
| о | инвентаря, | | технологическое оборудование, | | | |  |
| инструментов, | |  | производственный инвентарь, | | | |  |
| весоизмерительны | | | инструменты, весоизмерительные | | | |  |
| х приборов | |  | приборы в соответствии с | |  |  |  |
|  |  |  | инструкциями и регламентами, | | | |  |
|  |  |  | стандартами чистоты. | |  |  |  |
|  |  |  | Соблюдать правила техники | | | |  |
|  |  |  | безопасности, пожарной безопасности, | | | |  |
|  |  |  | охраны труда |  |  |  |  |
| Подготовка | |  | Выбирать, подготавливать | | | |  |
| рабочего места | |  | материалы, посуду, контейнеры, | | | |  |
| для |  |  | оборудование для упаковки, хранения, | | | |  |
| порционирования | | | подготовки к транспортированию | | | |  |
| (комплектования), | | | готовых хлебобулочных, мучных | | | |  |
| упаковки на | |  | кондитерских изделий | |  |  |  |
| вынос готовых | |  |  |  |  |  |  |
| хлебобулочных, | |  |  |  |  |  |  |
| мучных |  |  |  |  |  |  |  |
| кондитерских | |  |  |  |  |  |  |
| изделий | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

кондитерских изделий.

Возможные последствия

нарушения санитарии и гигиены.

Требования к личной

гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.

Правила безопасного хранения чистящих, моющих и

дезинфицирующих средств,

предназначенных для последующего использования.

Правила утилизации отходов.

Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.

Виды, назначение

оборудования, инвентаря

посуды, используемых для

порционирования

(комплектования) готовых

хлебобулочных, мучных

кондитерских изделий;

Способы и правила

порционирования

(комплектования), упаковки на

вынос готовых хлебобулочных,

мучных кондитерских изделий.

Условия, сроки, способы хранения хлебобулочных,

163

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | мучных кондитерских изделий | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | усок |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | Подготовка | к | Оценивать | |  | наличие, | проверять | | | Ассортимент, требования к | | | |  |
|  |  |  |  |  |  | использованию | |  | органолептическим способом качество, | | | | | | | качеству, условия и сроки | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | обработанного | |  | безопасность | | обработанного | | | сырья, | | хранения сырья и продуктов. | | | |  |
|  |  |  |  |  |  | сырья, | |  | полуфабрикатов, пищевых продуктов, | | | | | | | Правила оформления | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | полуфабрикатов, | | | ароматических | | и | красящих веществ и | | | | заявок на склад. | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | пищевых | |  | других расходных материалов. | | | | |  |  | Виды, назначение и | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | продуктов, других | | | Осуществлять их выбор в | | | |  |  |  | правила эксплуатации приборов | | | |  |
|  |  |  |  |  |  | расходных | |  | соответствии с технологическими | | | | |  |  | для экспресс оценки качества и | | | |  |
|  |  |  |  |  |  | материалов | |  | требованиями. | |  |  |  |  |  | безопасности сырья и | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | Обеспечивать их хранение в | | | | |  |  | материалов. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | соответствии с инструкциями и | | | | |  |  | Правила обработки яиц в | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | регламентами, стандартами чистоты. | | | | | | | соответствии с требованиями | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | Подготовка, обработка яиц в | | | | |  |  | саниатарных норм и правил. | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | соответствии со стандартами чистоты. | | | | | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | Своевременно оформлять заявку на | | | | | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | склад |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3.3.2. Конкретизированные требования общепрофессиональных дисциплин** | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Перечень* | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *осваиваемых* | | *Наименование выделенных* | | | |  | *Объем* |  |  | *Умения* | | |  |  |  | *Знания* | |  |  |  |
| *компетенций* | | *учебных дисциплин* | | | |  | *нагрузки* |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *(ПК и ОК)* | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *ПК 1.1-1.4* | | ОП. 01. |  |  |  |  | *36* |  | соблюдать | |  | санитарно- | |  |  | основные | понятия | и |  |  |
| *2.1-2.8* |  | Основы | микробиологии, | | |  |  | эпидемиологические | | | | требования | к |  | термины микробиологии; | | |  |  |  |
| *3.1-3.6* |  | физиологии | | питания, | |  |  | процессам | | производства | | | и |  |  | основные | группы | |  |  |
| *4.1-4.5* |  | санитарии и гигиены | | | |  |  | реализации | | блюд, | | кулинарных, | |  | микроорганизмов, | | их морфологию | |  |  |
| *5.1-5.5* |  |  |  |  |  |  |  | мучных, | | кондитерскихизделий, | | | |  | и физиологию; | |  |  |  |  |

164

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

165

усвояемость пищи,

влияющие на нее факторы;

нормы и принципы

рационального сбалансированного

питания для различных групп

населения;

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | назначение | | | диетического | |
|  |  |  |  |  |  |  | (лечебного) |  |  |  | питания, |
|  |  |  |  |  |  |  | характеристику диет; | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | методики | |  |  | составления |
|  |  |  |  |  |  |  | рационов питания | | |  |  |
| *ПК 1.2-1.4* | ОП.02. | *36* | проводить | органолептическую | | | ассортимент, | | | товароведные | |
| *2.2-2.8* | Основы товароведения |  | оценку качества | | и безопасности | | характеристики, | |  | требованияк | |
| *3.2-3.6* | продовольственных |  | продовольственных | | продуктов | и | качеству, |  |  |  | упаковке, |
| *4.2-4.5* | товаров |  | сырья; |  |  |  | транспортированию и реализации, | | | | |
| *5.2-5.5* |  |  | оценивать |  | условия | и | условия | и | сроки | | хранения |
| *ОК 1-11* |  |  | организовывать | хранение продуктов | | | основных |  |  |  | групп |

* запасов с учетом требований продовольственных товаров;

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| системы | анализа, | | оценки | и | виды | сопроводительной | | |
| управления | опасными факторами | | | | документации | на | различные | |
| (НАССР); |  |  |  |  | группы продуктов; | |  |  |
| оформлять | | учетно-отчетную | | | методы | контроля | | качества, |
| документацию | | по | расходу | и | безопасности | пищевого | | сырья, |
| хранению продуктов; | | |  |  | продуктов; |  |  |  |
| осуществлять | | | контроль | | современные | |  | способы |
| хранения и расхода продуктов | | | |  | обеспечения |  | правильной | |
|  |  |  |  |  | сохранности | запасов | и | расхода |
|  |  |  |  |  | продуктов; |  |  |  |
|  |  |  |  |  | виды складских | | помещений | |
|  |  |  |  |  | и требования к ним; | |  |  |
|  |  |  |  |  | правила оформления заказа | | | |
|  |  |  |  |  | на продукты со склада и приема | | | |
|  |  |  |  |  | продуктов, поступающих со склада | | | |

166

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

167

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *3.1-3.6* | основы профессиональной |  | профессиональной деятельности; | | | | | |  | -организационно-правовые | | |  |
| *4.1-4.5* | деятельности |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | -ориентироваться | | | | в общих | | формы организаций; | | |  |
| *5.1-5.5* |  |  |  |  |
|  |  | вопросах | |  | основ | | экономики | | -основные ресурсы, | | |  |
| *ОК 1-11* |  |  |  |  |
|  |  | организации питания; | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  | задействованные в | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | -определять | | | потребность | | в | профессиональной деятельности; | | |  |
|  |  |  | материальных, трудовых ресурсах; | | | | | |  | - способы | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | -применять | | | нормы трудового | | | ресурсосбережения в организации; | | |  |
|  |  |  | права | при | | взаимодействии | | | с | -понятие, виды | | |  |
|  |  |  | подчиненным персоналом; | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | предпринимательства; | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | -применять | | | экономические | | и | -виды предпринимательских | | |  |
|  |  |  | правовые | | знания | | в | конкретных | |  |
|  |  |  | рисков, способы их | |  |  |
|  |  |  | производственных ситуациях; | | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  | предотвращения и минимизации; | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | -защищать | | | свои | права | в | -нормативно - правовые | | |  |
|  |  |  | рамках | |  |  | действующего | | |  |
|  |  |  |  |  | документы, регулирующие | | |  |
|  |  |  | законодательства РФ. | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  | хозяйственные отношения; | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | -основные | | положения |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | законодательства, | | регулирующего |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | трудовые отношения; | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | -формы и системы оплаты | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | труда; |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | -механизм | | формирования |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | заработной платы; | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | -виды |  | гарантий, |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | компенсаций | и | удержаний из |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | заработной платы. | |  |  |
| *ПК 1.2-1.4* | ОП.05. | *32* |  | - | оформлять | | | документы | | -виды | учета, требования, | |  |
| *2.2-2.8* | Основы калькуляции и |  |  |  |
|  | первичной отчетности и | | | | | вести учет | | предъявляемые к учету; | | |  |
| *3.2-3.6* | учета |  |  |
|  | сырья, | готовой и | | | реализованной | | | - задачи | | бухгалтерского |  |
| *4.2-4.5* |  |  |  |
|  |  | продукции | | и | полуфабрикатов | | | на |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

168

*5.2-5.5*

*ОК 1-11*

производстве,

-оформлять документы

первичной отчетности по учету

сырья, товаров и тары в кладовой

организации питания;

-составлять товарный отчет за

день;

-определять процентную

долю потерь на производстве при

различных видах обработки сырья;

* составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий,

технологическими и технико -

технологическими картами;

-рассчитывать цены на

готовую продукцию и

полуфабрикаты собственного

производства, оформлять

калькуляционные карточки;

-участвовать в проведении

инвентаризации в кладовой и на

производстве;

-пользоваться контрольно-

кассовыми машинами или

средствами атвтоматизации при

расчетах с потребителями;

-принимать оплату наличными

деньгами;

учета;

-предмет и метод бухгалтерского учета;

-элементы бухгалтерского

учета;

-принципы и формы организации бухгалтерского учета

* особенности организации

бухгалтерского учета в общественном питании;

* основные направления

совершенствования,учетаи

контроля отчетности на современном этапе;

* формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;

- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;

* права, обязанности и

ответственность главного бухгалтера;

- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие

калькуляции и порядок

определения розничных цен на

продукцию собственного

производства;

169

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

170

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

171

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

172

вопросительные, отрицательные,

побудительные и порядок слов в

них; безличные предложения;

сложносочиненные предложения:

бессоюзные и с союзами and, but;

имя существительное: его

основные функции в

предложении; имена

существительные во

множественном числе,

образованные по правилу, а также

исключения.

артикль: определенный,

неопределенный, нулевой.

Основные случаи употребления

определенного и неопределенного

артикля. Употребление

существительных без артикля.

имена прилагательные в

положительной, сравнительной и

превосходной степенях,

образованные по правилу, а также

исключения.

наречия в сравнительной и

превосходной степенях.

Неопределенные наречия,

производные от some, any, every.

Количественные местоимения

much, many, few, a few, little, a

little.

глагол, понятие глагола-

связки.Образование и

употребление глаголов в Present,

бытового общения;

*Диалогическая речь*

участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;

осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)

* высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;

вступатьвобщение

(порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме

(порождение реактивных реплик – ответы на вопросы

собеседника,атакже

комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение;

*Монологическая речь*

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

173

Past, Future Simple/Indefinite,

Present,Past,Future

Continuous/Progressive, Present

,Past,Future Perfect;

кратко передавать содержание полученной информации;

в содержательном плане совершенствовать смысловую

завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

*Письменная речь*

небольшой рассказ (эссе);

заполнение анкет, бланков;

написание тезисов, конспекта

сообщения, в том числе на

основе работы с текстом.

*Аудирование*

● п

онимать:

● о

сновное содержание текстов

монологического и

диалогического характера в рамках изучаемых тем;

● в

ысказывания собеседника в

наиболее распространенных

стандартных ситуациях повседневного общения.

● о

тделять главную информацию от

второстепенной;

● в

ыявлять наиболее значимые

174

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

175

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

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

**4.1. Учебный план**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик** | | Формы промежуточной и итоговой аттестации[1] | |  | | | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр) | | | | | | | |
|
|
|
| **Обязательная аудиторная** | | | I курс | | II курс | | III курс | | IV курс | |
| **всего занятий** | в т. ч. | | **1 семестр** | **2 семестр** | **3 семестр** | **4 семестр** | **5 семестр** | **6 семестр** | **7 семестр** | **8 семестр** |
| **Экзамены** | **Диф. зачеты** | **всего** | Лекций, уроков | *лаб. и практ. занятий* | 17 | 23 | 17 | 23 | 17 | 23 | 17 | 20 |
|
|
|
| **1** | **2** | | **3** | **4** | **7** | **8** | *9* | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** |
| **О.00** | **Общеобразовательный цикл** | | **12 ДЗ/ 3Э** | | **2088** | **809** | ***220*** | **306** | **475** | **421** | **405** | **249** | **232** |  |  |
| **ОДБ** | **Базовые общеобразовательные дисциплины** | | **11 ДЗ/ 2Э** | | **1737** | **809** | ***220*** | **238** | **393** | **363** | **334** | **249** | **160** |  |  |
| ОДБ.01 | Русский язык | | Э | | **114** | 114 |  |  | 24 | 25 | 21 | 20 | 24 |  |  |
| ОДБ.02 | Литература | | ДЗ | | **195** | 195 |  | 34 | 44 | 20 | 43 | 34 | 20 |  |  |
| ОДБ.03 | Иностранный язык | | ДЗ | | **180** | 180 |  | 34 | 46 | 30 | 13 | 34 | 23 |  |  |
| ОДБ.04 | История | | ДЗ | | **170** | 170 |  | 34 | 69 | 35 | 32 |  |  |  |  |
| ОДБ.05 | Обществознание | | ДЗ | | **88** | 88 |  |  |  | 20 | 30 | 38 |  |  |  |
| ОДБ.06 | Экономика | | ДЗ | | **35** |  |  |  |  |  |  | 18 | 17 |  |  |
| ОДБ,07 | Право | | ДЗ | | **58** |  |  |  |  | 34 | 24 |  |  |  |  |
| ОДБ 08 | Математика | | Э | | **295** |  |  | 34 | 54 | 51 | 29 | 85 | 42 |  |  |
| ОДБ 09 | Физика | | ДЗ | | **140** |  |  | 34 | 32 | 34 | 40 |  |  |  |  |
| ОДБ 10 | География | | ДЗ | | **72** | 62 | *10* |  |  | 24 | 48 |  |  |  |  |
| ОДБ 11 | Экология | | ДЗ | | **72** |  |  |  |  | 18 |  | 20 | 34 |  |  |
| ОДБ 12 | Физическая культура | | ДЗ | | **210** |  | *210* | 51 | 69 | 52 | 38 |  |  |  |  |
| ОДБ 13 | ОБЖ | | ДЗ | | **72** |  |  | 17 | 55 |  |  |  |  |  |  |
| ОДБ 14 | Астрономия | | ДЗ | | **36** |  |  |  |  | 20 | 16 |  |  |  |  |
| **ОДП** | **Профильные общеобразовательные дисциплины** | | **2 ДЗ/ 1Э** | | **351** |  |  | **68** | **82** | **58** | **71** |  | **72** |  |  |
| ОДП.14 | Химия | | Э | | **171** |  |  | 34 | 44 | 34 | 59 |  |  |  |  |
| ОДП.15 | Информатика и ИКТ | | ДЗ | | **108** |  |  | 34 | 38 | 24 | 12 |  |  |  |  |
| ОДП.16 | Биология | | ДЗ | | **72** |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | | **9 ДЗ /3 Э** | | **462** | **0** | **161** | **86** | **86** | **77** | **77** | **72** | **0** | **64** | **0** |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | | ДЗ | | **36** |  | *20* | 18 | 18 |  |  |  |  |  |  |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | | ДЗ | | **36** |  | *6* | 18 | 18 |  |  |  |  |  |  |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | | ДЗ | | **64** |  | *12* | 32 | 32 |  |  |  |  |  |  |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | | ДЗ | | **48** |  | *8* |  |  | 24 | 24 |  |  |  |  |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | | ДЗ | | **32** |  | *12* |  |  | 16 | 16 |  |  |  |  |
| ОП.06 | Охрана труда | | ДЗ | | **36** |  | *9* | 18 | 18 |  |  |  |  |  |  |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | | ДЗ | | **38** |  | *36* |  |  | 19 | 19 |  |  |  |  |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности | | ДЗ | | **36** |  | *18* |  |  | 18 | 18 |  |  |  |  |
| ОП.09 | Физическая культура | | ДЗ | | **40** |  | *40* |  |  |  |  | 40 |  |  |  |
| ОП.10 | Эффективное поведение на рынке труда | | ДЗ | | **32** |  |  |  |  |  |  | 32 |  |  |  |
| ОП.11 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | | ДЗ | | **32** |  |  |  |  |  |  |  |  | 32 |  |
| ОП.12 | Организация обслуживания | | ДЗ | | **32** |  |  |  |  |  |  |  |  | 32 |  |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | | **18 ДЗ / 2 Э** | | **3102** | **231** | ***126*** | **220** | **267** | **114** | **346** | **291** | **596** | **548** | **720** |
| **ПМ.01** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | | **4 ДЗ/ 0 Э** | | **472** | **0** | ***18*** | **170** | **170** | **0** | **0** | **0** | **132** | **0** | **0** |
| МДК 01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | | ДЗ | | **40** |  | *6* | 20 | 20 |  |  |  |  |  |  |
| МДК 01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | ДЗ | | **120** |  | *12* | 70 | 50 |  |  |  |  |  |  |
| УП.01 | Учебная практика | | ДЗ | | **180** |  |  | 80 | 100 |  |  |  |  |  |  |
| ПП.01 | Производственная практика | | ДЗ | | **132** |  |  |  |  |  |  |  | 132 |  |  |
| **ПМ.02** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | | **3 ДЗ/ 1Э** | | **835** | **60** | ***36*** | **50** | **97** | **114** | **252** | **16** | **306** | **0** | **0** |
| МДК 02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | ДЗ | | **50** |  | *12* | 10 | 40 |  |  |  |  |  |  |
| МДК 02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | Э | | **163** | *60* | *24* | 40 | 39 | 30 | 54 |  |  |  |  |
| УП.02 | Учебная практика | | ДЗ | | **420** |  |  |  | 18 | 84 | 198 | 16 | 104 |  |  |
| ПП.02 | Производственная практика | | ДЗ | | **202** |  |  |  |  |  |  |  | 202 |  |  |
| **ПМ.03** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | | **4 ДЗ/ 0 Э** | | **463** | **111** | ***18*** | **0** | **0** | **0** | **94** | **211** | **158** | **0** | **0** |
| МДК 03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | ДЗ | | **50** |  | *6* |  |  |  | 50 |  |  |  |  |
| МДК 03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | ДЗ | | **123** | **111** | *12* |  |  |  | 44 | 79 |  |  |  |
| УП.03 | Учебная практика | | ДЗ | | **204** |  |  |  |  |  |  | 132 | 72 |  |  |
| ПП.03 | Производственная практика | | ДЗ | | **86** |  |  |  |  |  |  |  | 86 |  |  |
| **ПМ.04** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | | **4 ДЗ/ 0 Э** | | **497** | **60** | ***18*** | **0** | **0** | **0** | **0** | **64** | **0** | **361** | **72** |
| МДК 04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | | ДЗ | | **66** | **60** | *6* |  |  |  |  | 64 |  | 2 |  |
| МДК 04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | | ДЗ | | **180** |  | *12* |  |  |  |  |  |  | 180 |  |
| УП.04 | Учебная практика | | ДЗ | | **120** |  |  |  |  |  |  |  |  | 120 |  |
| ПП.04 | Производственная практика | | ДЗ | | **131** |  |  |  |  |  |  |  |  | 59 | 72 |
| **ПМ.05** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | | **3 ДЗ / 1 Э** | | **835** | **0** | ***36*** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **187** | **648** |
| МДК 05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | ДЗ | | **130** |  | *12* |  |  |  |  |  |  | 70 | 60 |
| МДК 05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | Э | | **204** |  | *24* |  |  |  |  |  |  | 72 | 132 |
| УП.05 | Учебная практика | | ДЗ | | **240** |  |  |  |  |  |  |  |  | 45 | 195 |
| ПП.05 | Производственная практика | | ДЗ | | **261** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 261 |
| **Недельная нагрузка (ч/н)** | | |  | |  |  |  | **36,00** | **36,00** | **36,00** | **36,00** | **36,00** | **36,00** | **36,00** | **36,00** |
| **Всего** | | |  | | **5652** | 5652 |  | 612 | 828 | 612 | 828 | 612 | 828 | 612 | 720 |
| **ГИА** | | **Государственная итоговаяаттестация** |  | | **72** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Итого** | |  |  | | **5724** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Общепрофессиональный цикл: 462 ч. = 324 ч. (обяз.) + 138 ч. (вариат.)** | | | | | **Всего (количество)** | дисциплин и МДК | | **17** | **18** | **19** | **19** | **12** | **12** | **4** | **2** |
| **Профессиональный цикл: 3102=1980 ч. (обяз.) + 1122 ч. (вариат.)** | | | | |
| **Промежуточная аттестация, включая консультации на учебную группу 108 часов** | | | | | учебной практики | | **1** | **2** | **1** | **2** | **1** | **0** | **2** | **1** |
| **ПМ (без учета практики) - 1126 часов** | | | | | производст. практики / | | **0** | **0** | **0** | **0** | **1** | **3** | **1** | **2** |
| **УП - учебная практика - 1164 ч. (33 недель)** | | | | | экзаменов | | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 2 | 0 | 1 |
| **ПП-производственная практика - 812 час (23 нед.)** | | | | | дифф. зачетов | | 0 | 8 | 1 | 13 | 6 | 8 | 4 | 5 |
| **Итого: УП+ПП=1976 (55 нед.)** | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Государственная (итоговая) аттестация- 2 нед (72 ч.)** | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена** | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Пояснительная записка**

**к рабочему учебному плану по реализации программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО**

**43.01.09 «Повар, кондитер»**

Рабочий учебный план государственного профессионального автономного образовательного учреждения Ярославской области Ростовского колледжа отраслевых технологий, (далее ГПОАУ ЯО РоКОТ) разработан на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.16 г. № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898) и следующих нормативных документов:

- Федерального закона «Об образовании» №ФЗ-273;

Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. № 390 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования"

* Федерального закона от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;
* Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО (письмо Минобрнауки РФ от 17.03.2015 № 06-259).
* Устава ГПОАУ ЯО РоКОТ;
* Положения о государственной (итоговой) аттестации и выпуске обучающихся из ГПОАУ ЯО РоКОТ
* Положения об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в ГПОАУ ЯО РоКОТ;
* Санитарно-эпидимиологических правил и нормативов, утвержденных постановлением Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2003 г, № 2 для ОУ НПО.

Продолжительность учебной недели - пятидневная.

Начало учебных занятий - 1 сентября.

Максимальный объём учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы.

Максимальный объём обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. В период учебной практики (производственного обучения) в мастерских техникума продолжительность уроков производственного обучения составляет 6 часов. В период производственной практики продолжительность – 7,8 часов.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Текущий контроль знаний осуществляется в следующих формах: устный опрос, контрольные работы, тесты, лабораторные и практические работы и т.д. Промежуточная аттестация, включаяконсультации, предусмотрены в объеме 108 часов на учебную группу, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, устные.

Объем учебной нагрузки соответствует ФГОС.

В графе «самостоятельная учебная нагрузка» указан объем внеаудиторной работы обучающегося, которая определяется как разность между максимальной и обязательной учебной нагрузкой по каждой дисциплине или профессиональному модулю. Виды самостоятельных работ: конспектирование, самостоятельное изучение тем по дисциплине и МДК, подготовка сообщений, рефератов, презентаций, подготовка к защите лабораторных и практических работ, работа с учебником, справочной литературой.

Практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. Предусматриваются следующие виды практик: учебная (производственное обучение) и производственная. Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки, непрерывно на 1, 2 курсе (на базе 11 классов); на 3,4 курсе (на базе 9 классов) после изучения профессиональных модулей. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

**Общеобразовательный цикл**

В соответствии с ФГОС СПО образовательные организации, осуществляющие подготовку

квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования, реализуют

федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах

ППКРС. Общеобразовательный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих формируется с учётом профиля получаемого профессионального образования, а также специфики профессии, которой овладевают обучающиеся.

Общеобразовательный цикл ППКРС СПО формируется в соответствии с рекомендациями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (естественно-научный профиль) в пределах ППКРС ФГОС СПО по профессии.

В соответствии с Рекомендациями, профессия «Повар, кондитер» относится к

естественно-научному профилю. Для данного профиля выделены профильные учебные предметы: химия, биология, информатика и ИКТ. Изучение дисциплин

общеобразовательного цикла осуществляется рассредоточено, одновременно с освоением профессионального цикла в течение всего срока обучения.

Для успешной адаптации выпускников на рынке труда рекомендуется включение в учебный план дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда».

Содержание программ учебных общеобразовательных дисциплин по русскому языку, литературе, иностранному языку, математике, физике, химии, биологии, обществознанию, физической культуре, информатике и ИКТ, основам безопасности жизнедеятельности разработаны на основе примерных программ по данным дисциплинам, одобренных Департаментом государственной политики и нормативно - правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России 16.04.2008г.

Для юношей в рамках учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» проводятся учебные сборы.

Занятия по дисциплине «Иностранный язык», проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

Лабораторные и практические занятия по дисциплинам «Физика», «Химия», «Информатика и ИКТ», «Эффективное поведение на рынке труда», «Электротехника» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

Лабораторные и практические занятия по междисциплинарным курсам профессиональных модулей проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

Знания и умения обучающихся, полученные в ходе общеобразовательной подготовки, углубляются и расширяются при изучении дисциплин общетехнического и профессионального циклов профессиональной образовательной программы.

**Формирование вариативной части ППКРС**

Объём обязательных часов вариативной части составляет:

На общепрофессиональные дисциплины – 138 ч. (на базе 9 классов), 108 ч. (на базе 11 классов)

На профессиональный цикл – 1158 ч. (на базе 9 классов), 504 ч. (на базе 11 классов)

Объем вариативной части для студентов, обучающихся на базе 9 классов составляет 22, 6%; на базе 11 классов – 20,7%

**Формы проведения промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация проводится по окончании каждой дисциплины и междисциплинарного курса (МДК). Формами проведения промежуточной аттестации являются: контрольная работа, дифференцированный зачет, зачет, экзамен, комплексный экзамен.

Все дисциплины, профессиональные модули, МДК, включённые в учебный план, завершаются промежуточной аттестацией, направленной на определение готовности выпускника к определенному виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики.

Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего (полного) общего образования проводится в форме дифференцированных зачётов. Завершающим этапом промежуточной аттестации являются итоговые экзамены.

Государственная итоговая аттестация по среднему (полному) общему образованию осуществляется в соответствии с Положением о формах и порядке проведения государственной итоговой аттестации обучающихся, освоивших основные общеобразовательные программы среднего (полного) общего образования, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 28.11. 2008 г. № 362, и методическим письмом о проведении государственного выпускного экзамена по русскому языку и математике в 2009 - 2010 уч. году Рособрнадзора от 29.03.10 №01-51/10-01. Обязательными предметами для итоговой аттестации выпускников являются русский язык и математика, и один экзамен - профильный. Рекомендуется сдавать экзамен по химии, учитывая профиль подготовки. Итоговая аттестация по русскому языку проводится в форме сочинения или изложения с творческим заданием по выбору учащегося.

Формой проведения промежуточной аттестации по завершению учебной практики (производственного обучения) является выполнение проверочной практической работы.

Система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся:

-оценка уровня освоения дисциплины, МДК, УП - пятибальная система;

-оценка компетенций - присвоение квалификационного разряда по профессии.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет 2 недели - на базе 9 классов (1 неделя - на базе 11 классов). Промежуточную аттестацию (ПА) в форме экзамена следует проводить в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточную аттестацию в форме зачета или дифференцированного зачета следует проводить за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. ПА может проводиться как концентрированно, так и рассредоточено, по мере завершения дисциплин, МДК и ПМ. На проведение экзамена выделяется количество часов из расчета 15 мин/чел. ПА по ПМ в форме экзамена (квалификационного) предусматривает оценку «Вид профессиональной деятельности освоен/не освоен». В процессе производственной практики проводится итоговая квалификационная (квалификационный экзамен) аттестация по каждому ПМ, которая осуществляется как процедура внешнего оценивания в виде выполнения практических заданий в конкретных производственных условиях с участием представителей работодателя.

**Формы проведения государственной (итоговой) аттестации**

Государственная (итоговая) аттестация включает в себя защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Требования к содержанию, объему и структуре ВКР определяется ОО самостоятельно с учетом ПООП. Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются на основании Программы проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по профессии «Повар, кондитер». Объём времени, отведённый на государственную (итоговую) аттестацию, составляет не более 1 недели.

К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и государственную (итоговую) аттестацию, образовательным учреждением выдаётся документ установленного образца (диплом) и присваивается квалификация:

* Повар - 3,4 разряд
* Кондитер – 3,4 разряд;

Выпускникам, обучающимся не менее полугода, но не завершившим по различным  
причинам освоение образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих  
и служащих и прошедшим государственную итоговую аттестацию по одной из профессий  
«Повар», «Кондитер» присваивается уровень квалификации и выдаётся  
свидетельство о нем.

181

**4.2. Календарный график учебного процесса по профессии «Повар, кондитер» на базе основного общего образования**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1 полугодие** | | | | |  | | **2 полугодие/недельная нагрузка** | | | | | | | **Итого** |
| **Группы СПО (ППКРС-3 года)** | | | | | | | | | | | | | |  |
| Курс | Сентябрь | Октябрь | Ноябрь | Декабрь | Ян-варь-  2 н. | Январь-2н. | | Февраль | Март | Апрель | Май | Июнь | Июль,  Август | Итого часов |
| 1 | ПТТТТ | ПТТТТ | ПТТТТ | ПТТТТ | К | ПТТТТ | | ПТТТТ | ПТТТТ | ПТТТТ | ПТТТТ | ПТТТТ | К | П - 198 (33 практики по 6 часов) |
| 2 | ПТТТТ | ПТТТТ | ПТТТТ | ПТТТТ | К | ППТТТ | | ППТТТ | ППТТТ | ППТТТ | ППТТТ | ППТТТ. | К | П - 282 (47 практик по 6 часов) |
| 3 | ППТТТ | ППТТТ | ППТТТ | ППТТТ | К | ПППТТ | | ПППТТ | ПППТТ | ПрПрПрПрПрПрПр | ПрПрПрПрПрПрПр | ПрПрПрПрПрПрПр | К | П – 324 (54 практик по 6 часов)  Пр – 420 (12 недель по 7 часов) |
| 4 | ППТТТ | ППТТТ | ПППТТ | ПППТТ | К | ПППТТ | | ПППТТ | ПППТТ- 2 недели  ПрПрПрПрПрПрПр – 2 недели | ПрПрПрПрПрПрПр | ПрПрПрПрПрПрПр | ПрПрПрПрПр-2 нед  ГИА-2 нед. | - | П – 360 (60 практик по 6 часов)  Пр – 392 (56 практик по 7 часов – 11,5 недель) |
| Условные обозначения: П-учебная практика (п/о),Т-теоретическое обучение, Пр-произв. практика, Э-экзамены, ГИА-гос. итоговая аттестация, К-каникулы | | | | | | | | | | | | | |  |

**Сводные данные по бюджету времени (в неделях) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» на базе основного общего образования**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Курсы** | **Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам** | **Учебная практика** | **Производственная практика** | | **Промежуточная аттестация** | **Государственная итоговая аттестация** | **Каникулы** | **Всего** |
| **по профилю специальности** | **преддипломная**  *(для СПО)* |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| I курс | 34,5 | 5,5 | - | - | 0 | - | 11 | 51 |
| II курс | 32,2 | 7,8 | - | - | 0,5 | - | 11 | 51,5 |
| III курс | 19,3 | 9 | 12 | - | 0,5 | - | 11 | 51,8 |
| IV курс | 16,1 | 10 | 11,2 | - | 1 | 2 | 2 | 42,3 |
| **Всего** | 102,1 | 32,3 | 23,2 | - | 2 | 2 | 35 | 196,6 |

**4.3. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы**

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

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

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

Формой государственной аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится

* в виде демонстрационного экзамена.

Для государственной итоговой аттестации по программе, на основе типовых заданий, приведенных в программе, разрабатываются задания по демонстрационному экзамену

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

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

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

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

**4.4.** **Условия реализации образовательной программы**

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

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

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

183

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

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

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

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

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

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

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

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд

укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

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

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, санитарии и гигиены;

иностранного языка;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

товароведения продовольственных товаров;

технического оснащения и организации рабочего места.

Мастерские:

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

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для

стрельбы.

Залы:

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

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

Образовательная организация, реализующая программу по профессии располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

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

186

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 9 | Плита wok | 1 |
|  |  |  |
| 10 | Гриль саламандр | 1 |
|  |  |  |
| 11 | Электроблинница | 1 |
|  |  |  |
| 12 | Электромармиты | 3 |
|  |  |  |
| 13 | Кофемашина с капучинатором | 1 |
|  |  |  |
| 14 | Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе) | 1 |
|  |  |  |
| 15 | Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) | 2 |
|  |  |  |
| 16 | Электромармит | 1 |
|  |  |  |
| **Холодильное оборудование:** | |  |
|  |  |  |
| 17 | Шкаф холодильный | 1 |
|  |  |  |
| 18 | Шкаф морозильный | 1 |
|  |  |  |
| 19 | Шкаф шоковой заморозки | 1 |
|  |  |  |
| 20 | Льдогенератор | 1 |
|  |  |  |
| 21 | Гранитор |  |
|  |  |  |
| 22 | Охлаждаемый прилавок-витрина | 1 |
|  |  |  |
| 23 | Фризер | 1 |
|  |  |  |
| 24 | Стол холодильный с охлаждаемой горкой | 1 |
|  |  |  |
| **Механическое оборудование:** | |  |
|  |  |  |
| 25 | Тестораскаточная машина | 1 |
|  |  |  |
| 26 | Планетарный миксер | 5 |
|  |  |  |
| 27 | Диспансер для подогрева тарелок | 1 |
|  |  |  |
| 28 | Блендер (ручной с дополнительной насадкой для | 1 |
|  | взбивания) |  |
| 29 | Мясорубка | 1 |
|  |  |  |
| 30 | Слайсер | 1 |
|  |  |  |
| 31 | Машина для вакуумной упаковки | 1 |
|  |  |  |
| 32 | Куттер или бликсер (для тонкого измельчения | 1 |
|  | продуктов) |  |
| 33 | Процессор кухонный | 1 |
|  |  |  |
| 34 | Овощерезка | 1 |
|  |  |  |
| 35 | Миксер для коктейлей | 1 |
|  |  |  |
| 36 | Привод универсальный с механизмами для | 1 |
|  | нарезки, протирания, взбивания |  |
| 37 | Соковыжималки (для цитрусовых, | 1 |
|  | универсальная) |  |
| 38 | Кофемолка | 1 |
|  |  |  |

**Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 39 | Лампа для карамели | 1 |
|  |  |  |
| 40 | Аппарат для темперирования шоколада | 1 |
|  |  |  |
| 41 | Стол с охлаждаемой поверхностью | 1 |
|  |  |  |
| 42 | Сифон | 3 |
|  |  |  |
| 43 | Газовая горелка (для карамелизации) | 3 |
|  |  |  |
| 44 | Барная станция для порционирования соусов | 1 |
|  |  |  |
| 45 | Набор инструментов для карвинга | 15 |
|  |  |  |

**Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых**

187

**продуктов:**

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

*Таблица 2*

**Учебный кондитерский цех**

**Основное и вспомогательное технологическое оборудование**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Кол-во единиц |
|  |  | на 15 рабочих мест |
|  |  |  |
| **Весоизмерительное оборудование:** | |  |
|  |  |  |
| 1 | Весы настольные электронные | 15 |
|  |  |  |
| **Тепловое оборудование:** | |  |
|  |  |  |
| 2 | Пароконвектомат | 1 |
|  |  |  |
| 3 | Конвекционная печь | 1 |
|  |  |  |
| 4 | Микроволновая печь | 1 |
|  |  |  |
| 5 | Подовая печь (для пиццы) | 1 |
|  |  |  |
| 6 | Расстоечный шкаф | 1 |
|  |  |  |
| 7 | Плита электрическая (с индукционным | 7 |
|  | нагревом) 2 двухкомфорочные |  |
| 8 | Фритюрница | 1 |
|  |  |  |
| 9 | Электроблинница | 1 |
|  |  |  |
| **Холодильное оборудование:** | |  |
|  |  |  |
| 10 | Шкаф холодильный | 1 |
|  |  |  |
| 11 | Шкаф морозильный | 1 |
|  |  |  |
| 12 | Шкаф шоковой заморозки | 1 |
|  |  |  |
| 13 | Льдогенератор | 1 |
|  |  |  |
| 14 | Фризер | 1 |
|  |  |  |
| **Механическое оборудование:** | |  |
|  |  |  |
| 15 | Тестораскаточная машина (настольная) | 1 |
|  |  |  |
| 16 | Планетарный миксер (с венчиками: | 2 |
|  | прутковый, плоско-решетчатый, |  |
|  | спиральный) |  |
| 17 | Тестомесильная машина (настольная) | 1 |
|  |  |  |
| 18 | Миксер (погружной) | 1 |
|  |  |  |
| 19 | Мясорубка | 1 |
|  |  |  |
| 20 | Куттер | 2 |
|  |  |  |

188

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 21 | Соковыжималки (для цитрусовых, | 1 |
|  | универсальная) |  |
| 22 | Пресс для пиццы | 1 |
|  |  |  |

**Оборудование, приспособления для приготовление изделий из шоколада, карамели, оформления кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой кондитерской продукции:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 23 | Лампа для карамели | 1 |
|  |  |  |
| 24 | Аппарат для темперирования шоколада | 1 |
|  |  |  |
| 25 | Сифон | 3 |
|  |  |  |
| 26 | Газовая горелка (для карамелизации) | 3 |
|  |  |  |
| 27 | Термометр инфрокрасный | 1 |
|  |  |  |
| 28 | Термометр со щупом | 2 |
|  |  |  |
| 29 | Аэрограф |  |
|  |  |  |

**Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:**

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

**Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Таблица 3 |  |
|  |  |  |  |  |
| № п/п | Наименование инструмента, | Кол-во единиц | |  |
|  | приспособлений, инвентаря и | на 15 рабочих мест | |  |
|  | других средств обучения |  |  |  |
|  | для индивидуального | для группового |  |
|  |  |  |
|  |  | пользования | использования |  |
| 1 | Гастроемкости из нержавеющей |  | 7 |  |
|  | стали |  |  |
|  |  |  |  |
| 2 | Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л | 15 |  |  |
| 3 | Набор сотейников 0.6л, 0.8л | 15 |  |  |
| 4 | Сковорода | 15 |  |  |
| 5 | Гриль сковорода |  | 5 |  |
|  |  |  | 189 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 6 | Набор | разделочных | | | | досок |  |  |  |  |  |  |  |
|  | (пластик): |  | желтая, | | | синяя, | 15 комплектов | | |  |  |  |  |
|  | зеленая, |  | красная, | | | белая, |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | коричневая | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Подставка | | для | разделочных | | | 15 | |  |  |  |  |  |
|  | досок |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Мерный стакан | | |  |  |  | 15 | |  |  |  |  |  |
| 9 | Венчик |  |  |  |  |  | 15 | |  |  |  |  |  |
| 10 | Миски нержавеющая сталь | | | | | | 45 | |  |  |  |  |  |
| 11 | Сито |  |  |  |  |  | 15 | |  |  |  |  |  |
| 12 | Шенуа |  |  |  |  |  | 15 | |  |  |  |  |  |
| 13 | Лопатки |  | (металлические, | | | | 15 | |  |  |  |  |  |
|  | силиконовые) | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 14 | Половник |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 7 |  |  |
| 15 | Шумовка |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 |  |  |
| 16 | Шипцы |  |  | кулинарные | | |  |  |  |  | 5 |  |  |
|  | универсальные | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 17 | Шипцы кулинарные для пасты | | | | | |  |  |  |  | 2 |  |  |
| 18 | Набор |  | ножей | «поварская | | | 15 | |  |  |  |  |  |
|  | тройка» |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 19 | Насадки |  | для | кондитерских | | |  |  |  |  | 3 комплекта | |  |
|  | мешков |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 20 | Набор | выемок | | (различной | | |  |  |  |  | 2 комплекта | |  |
|  | формы) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 21 | Корзина для мусора | | | | |  |  |  |  |  | 4 |  |  |
|  |  |  |  | **Учебный кондитерский цех** | | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Таблица 4. | |  |
|  | **Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь** | | | | | | | | | | | |  |
|  |  | | |  |  |  |  | |  | | |  |  |
| № п/п | Наименование | | |  |  |  | Кол-во единиц | | | | |  |  |
|  | инструмента, | | |  |  |  | на 15 рабочих мест | | | | |  |  |
|  | приспособлений, | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | для индивидуального | | |  | для группового | |  |  |
|  | инвентаря и других | | | |  |  |  |  |
|  |  | пользования | | |  | использования | |  |  |
|  | средств обучения | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. | Дежи |  |  | к |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | тестомесильной | | |  |  |  |  |  |  | 2 | |  |  |
|  | машине |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. | Дежи к миксерам | | |  |  |  |  |  |  | 4 | |  |  |
| 3. | Миски |  |  | из |  |  | 3 |  |  |  |  |  |  |
|  | нержавеющей стали | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. | Гастроемкости | | | из |  |  |  |  |  | 8 | |  |  |
|  | нержавеющей стали | | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5. | Кастрюли 1.5 - 2л | | |  |  |  |  |  |  | 8 | |  |  |
| 6. | Сковорода | |  |  |  |  |  |  |  | 7 | |  |  |
| 7. | Разделочные доски | | | |  |  | 1 |  |  |  |  |  |  |
|  | (пластик): белая | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8. | Подставка | | для | |  |  | 1 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 190 | | |  |



|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | разделочных досок | | |  |  |  |  |
| 9. | Миски |  |  |  | 2 |  |  |
|  | полусферические | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 10. | Мерный стакан | | |  | 1 |  |  |
| 11. | Противни | |  |  |  | 10 |  |
| 12. | Перфорированные | | |  |  |  |  |
|  | противни |  | для | |  | 4 |  |
|  | багетов |  |  |  |  |  |  |
| 13. | Венчик |  |  |  | 1 |  |  |
| 14. | Сито |  |  |  | 1 |  |  |
| 15. | Шенуа |  |  |  | 1 |  |  |
| 16. | Лопатки |  |  |  | 2 |  |  |
| 17. | Шипцы |  |  |  |  | 5 |  |
|  | универсальные | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 18. | Скребки |  |  |  |  | 10 |  |
|  | пластиковые | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 19. | Скребки |  |  |  |  | 4 |  |
|  | металлические | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 20. | Кисти силиконовые | | |  |  | 10 |  |
| 21. | Круглые | разъемные | | |  |  |  |
|  | формы для | | тортов, | |  | по 4 шт. каждого |  |
|  | пирогов d 20, | | 22, 24, | |  | размера |  |
|  | 26, 28 см |  |  |  |  |  |  |
| 22. | Формы для штучных | | | |  |  |  |
|  | кексов |  |  |  |  |  |  |
|  | цилиндрической | | | и |  | 30 |  |
|  | конической | | формы | |  |  |  |
|  | (металлические) | | |  |  |  |  |
| 23. | Формы для саваренов | | |  |  | 4 |  |
| 24. | Формы силиконовые | | | |  |  |  |
|  | для штучных кексов, | | | |  | 30 |  |
|  | десертов, | мармелада, | | |  |  |
|  |  |  |  |
|  | мороженого | |  |  |  |  |  |
| 25. | Нож |  |  |  | 1 |  |  |
| 26. | Нож пилка (300 мм) | | |  |  | 2 |  |
| 27. | Паллета | (шпатели | | с |  | 4 |  |
|  | изгибом от 18 см и без | | | |  |  |
|  | изгиба до 30 см) | | |  |  |  |  |
| 28. | Кондитерские | |  |  | 1 |  |  |
|  | мешки |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 29. | Насадки |  | для | |  |  |  |
|  | кондитерских | |  |  |  | 2 комплекта |  |
|  | мешков |  |  |  |  |  |  |
| 30. | Ножницы | |  |  |  | 7 |  |
| 31. | Резцы | (фигурные) | | |  | 3 |  |
|  | для теста, марципана | | | |  |  |
|  |  |  |  |
| 32. | Кондитерские | |  |  |  | 3 |  |
|  | гребенки |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 33. | Силиконовые | |  |  |  | 10 |  |

191

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| Составляющие нормативных затрат | Размеры составляющих |
|  | нормативных затрат на |
|  | одного обучающегося, |
|  | (тыс. руб.) |
|  |  |
|  | 192 |

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

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

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