государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Батайский техникум железнодорожного транспорта и строительства» имени Героя Советского Союза П.А. Половинко»

ПРИНЯТО
решением педагогического совета
Протокол № 1
от «30» 08 2021 г.

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

_____ В.И. Удовицкий
Приказ №257 от «30» 08 2021 г.

СОГЛАСОВАНО
Директор ОАО «Плодоовощторг»
г. Батайска
_____ Р.В. Татарская
«__» _____ 2021 г.

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

квалификация: ПОВАР, КОНДИТЕР
Приказ об утверждении ФГОС 09.12.2016 г. № 1569
форма обучения – очная
нормативный срок освоения ППКРС –3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования
профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный
Год поступления: 2021

г. Батайск
2021 год

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от **09.12.2016 г. № 1569**.
ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки студентов, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

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

Программа утверждена на педагогическом совете протокол № 1
от «30» 08 2021 г.

«СОГЛАСОВАНО»
Директор ОАО «Плодоовощторг»
г. Батайска
_____ Р.В. Татарская
«_____» _____ 2021 г.

Содержание

1. Общие положения.
1.1. Аннотация.
1.2. Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС).
2. Общая характеристики образовательной программы.
2.1. Требования к поступающим на обучение.
2.2. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации.
2.3. Соответствие ПМ присваиваемым квалификациям (сочетаниями квалификаций по профессиям СПО).
2.4. Порядок реализации программы среднего общего образования в рамках программы СПО для обучающихся на базе основного общего образования.
2.5. Распределение обязательной и вариативной частей программы.
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.
4. Планируемые результаты освоения образовательной программы.
4.1. Перечень общих компетенции.
4.2. Перечень профессиональных компетенции по видам деятельности.
4.3. Личностные результаты
5. Структура образовательной программы.
5.1. Учебный план (Приложение 1).
5.2. Календарный учебный график (Приложение 2).
5.3. Рабочая программа воспитания. Календарный план воспитательной работы (Приложение 3).
6. Условия реализации образовательной программы
6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательного процесса
6.3. Организация воспитательной работы
6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы
6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы
7. Содержание требований освоения структурных элементов программы.
7.1. Спецификация профессиональных компетенций.
7.2. Спецификация общих компетенций.
7.3. Формирование конкретизированных требований по структурным элементам программы.
7.3.1. Конкретизированные требования к профессиональным модулям.
7.3.2. Конкретизированные требования по общепрофессиональным дисциплинам.
7.3.3. Конкретизированные требования по математическим и естественно-научным дисциплинам.
7.3 4. Конкретизированные требования к результатам освоения дисциплин ОГСЭ
8.Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы.

1. Общие положения.

1.1. Аннотация.

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

Срок получения СПО 3 год 10 мес., увеличен по сравнению с предыдущим ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер на один год, что позволило учесть не только требования российских работодателей, но и международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkillsRussia (далее - WSR).

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

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

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

Содержание программ профессиональных модулей и контрольно-оценочные материалы разработаны на основе спецификаций, составленных по каждой профессиональной компетенции. Определенные в спецификациях результаты обучения в виде действий, требований к умениям и знаниям включают все требования к уровню подготовки профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколатье», «Пекарь» для 3 - его и 4-ого уровней квалификации, а также требования стандартов WSR.

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

Задачи программы:

- обеспечение готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 3-его и 4-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» при выполнении работ по профессии в любом регионе Российской Федерации;

- оказание методической помощи преподавателям профессионального цикла в подготовке наиболее одаренных обучающихся к успешному участию в чемпионатах международного движения WSR;
- подготовка выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций у работодателей.

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

Нормативную правовую основу разработки ППКРС составляют:
- Федеральный закон от 29.12.2012 № 27Э-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии (специальности) среднего профессионального образования (СПО)

Код	**Наименование**
43.01.09	Повар, кондитер

Профессиональные стандарты (в случае необходимости)

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

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. от 15.12.2014));
- Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательном учреждении начального профессионального образования СанПиН 2.4.3648-20, утвержденные 28.09.2020 г.;
- Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia / WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

2. Общая характеристика образовательной программы.

2.1. Требования к поступающим.

Абитуриент должен иметь основное общее образование, о чем и должен предоставить один из соответствующих документов:
- аттестат о основном общем образовании.

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

иностранному языку, а также по предметам естественно-научной предметной области: химии, биологии.

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

2.2. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации

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

На базе	Наименование квалификаций по образованию	Сроки
Основного общего образования	Повар, кондитер	3 года 10 месяцев

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

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

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

2.5. Распределение обязательной и вариативной части программы.

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

Вариативная часть составляет 1296 часов.

Часы вариативной части направлены на освоение программ общепрофессиональных дисциплин: Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, Основ товароведения продовольственных товаров, Технического оснащения и организации рабочего места, Основы калькуляции и учета, а также на увеличение количества часов по всем профессиональным модулям (как на теоретическое обучение, так и на практику).

Формирование вариативной части ППКРС.

Вариативная часть циклов ППКРС согласно ФГОС составляет 1296 часов.
С целью углубления подготовки по учебным дисциплинам, профессиональным модулям, овладение профессиональными компетенциями, соответствующим основным видам профессиональной деятельности, а также по запросу работодателя данные часы распределены следующим образом:
Общепрофессиональный цикл – 74 часа:
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве – 14 часов;
Основы товароведения продовольственных товаров – 42 часа;
Основы калькуляции и учета – 14 часов;
Физическая культура – 4 часа.
Профессиональный цикл - 1222 часа:
распределены на междисциплинарные курсы – 34 часа;
- МДК.02.02 – 28 часов;
- МДК.03.01 – 2 часа;
-МДК.04.01 – 2 часа;
-МДК.05.02 – 33 часа
учебную и производственную практику – 1188 часов.
При этом в каждую общепрофессиональную дисциплину и каждый МДК внесены умения и знания, на формирование которых направлены часы вариативной части.

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

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - 28 часов.

Знать:
- органолептическую оценку качества продуктов для приготовления сложной горячей продукции.
Уметь:
- разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции в системе предприятий общественного питания;
- демонстрировать и организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

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

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 2 часа.

Знать:
- органолептическую оценка качества продуктов для приготовления сложной холодной продукции.
Уметь:
- разрабатывать ассортимент сложной холодной кулинарной продукции в системе предприятий общественного питания;
- демонстрировать и организовывать технологический процесс приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

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

МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 2 часа.

Знать:
- органолептическую оценку качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
Уметь:
-разрабатывать ассортимент холодных и горячих десертов, напитков.

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

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских -33 часа.

Знать:
-органолептическая оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
Уметь:
-разрабатывать ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – 14 часов.

Знать:
-научные термины микробиологии;
-процессы обмена веществ в организме;
-суточный расход энергии;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
-физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
-нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.
Уметь:

-проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
-рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания.

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров -42 часа.
Знать:
-основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и срок их хранения;
- вопросы рационального питания;
-химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
-требования к качеству продуктов, условия и сроки хранения сырья;
-кулинарные свойства пищевых продуктов;
- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве;
- порядок разработки и заключение договоров;
-приемки продукции по количеству и качеству.
Уметь:
-идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам;
-оценивать качество сырья и готовой продукции;
-устанавливать дефекты и определять градации качества;
-контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
-использовать нормативные и технологические документы;
-осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
-составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции.

ОП.05 Основы калькуляции и учета – 14 часов.
Знать:
-порядок пользования сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделии;
-расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, рыбы, мяса и птицы;
-порядок расчёта продажных цен на продукцию общественного питания;
- документальное оформление хозяйственных операций.
Уметь:
-составлять и оформлять технологические карты;
- рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур, рассчитывать нормы отходов;
-рассчитывать норму взаимозаменяемости сырья при приготовлении блюд и кондитерских изделий.

ОП.09 Физическая культура – 4 часа.
Знать:
- о роли физической культуры в общекультурном профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни;
- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний.

Уметь:

-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
-выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;
-использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья.

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (*Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).*

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

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

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

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

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

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

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

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

- быть честным, ответственным;
- уметь работать в команде или самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания;
- иметь хорошую координацию;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
- быть физически выносливым;
- иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;
- иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;

- иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
- обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью ИНТЕРНЕТ;
- использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

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

4.1. Перечень общих компетенций.

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

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

4.2. 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 регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного
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
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

4.3. Личностные результаты.

Личностные результаты реализации программы воспитания *(Портрет выпускника)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	**ЛР 1**
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	**ЛР 2**
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального	**ЛР 4**

конструктивного «цифрового следа».	
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	**ЛР 5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	**ЛР 8**
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	**ЛР 11**
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере *сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела*	**ЛР 13**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере *сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела* с учетом специфики субъекта Российской Федерации	**ЛР 14**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере *сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела*	**ЛР 13**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определённые ГБПОУ РО «БТЖТиС» им. Героя Советского Союза П.А. Половинко»	
Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума	**ЛР 15**
Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс, экзистенциальными компетенциями и самоуправляющими механизмами личности	**ЛР 16**

Готовый принимать участие в соуправлении техникума	**ЛР 17**

5. Структура образовательной программы.

5.1. Учебный план (Приложение 1)

5.2. Календарный учебный график (Приложение 2)

5.3. Рабочая программа воспитания. Календарный план воспитательной работы (Приложение 3).

6. Условия реализации образовательной программы.

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательного процесса.

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

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:
социально-экономических дисциплин;
микробиологии, 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.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательного процесса

Для реализации ППКРС имеется необходимое учебно-методическое обеспечение.

Реализация ППКРС обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Во время самостоятельной подготовки студенты обеспечены доступом в сеть Интернет.

Каждый студент обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу. Литература выдается как на абонемент, так и для работы в читальном зале библиотеке училища.

Библиотечный фонд ГБПОУ РО «БТЖТиС» им. Героя Советского Союза П.А. Половинко» обеспечен печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по учебным дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 студента.

По каждой учебной дисциплине и междисциплинарному курсу сформированы рабочие программы и учебно-методические комплексы, содержащие методические рекомендации по изучению дисциплины (курса), учебные материалы (конспекты лекций, контрольные измерительные материалы, методические указания по выполнению письменных квалификационных работ, контрольных работ и разработке рефератов, образцы тестов и т.п.).

Внеаудиторная работа студентов сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

6.3. Организация воспитательной работы.

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

В основу воспитательной системы положены следующие направления**:**

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

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

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

1. Формирование гармонично развитой личности, гражданина профессионала, культурного человека – развитие у студентов гражданского патриотического и эстетического самосознания; осознание общечеловеческих ценностей; формирование умений противостоять пагубному влиянию массовой культуры, отстаивать свое мнение; пропаганда здорового образа жизни.
2. Правовое воспитание студентов – воспитание правосознания; формирование активной гражданской позиции; привитие навыков правовой культуры.
3. Формирование идеала жизни и идеала человека – системный подход к воспитанию студентов; воспитание у них индивидуального варианта поведения жизни по закону, красоты; бесконечного стремления человека к совершенству;

4. Патриотическое воспитание – воспитание гражданина, патриота Великой России; уважение к истории России, «малой Родины»; изучение семейных традиций, прививание уважения к пожилым людям; участие в поисковой работе, акциях, к праздникам – 23 февраля, 9 мая; уважение к ветеранам ВОВ, толерантные отношения к людям других национальностей.

5. Развитие нравственных качеств человека, определяющих его социальную сущность – создание условий для развития нравственного потенциала личности студента; включение в систему отношений, которые обогащают их положительный опыт, укрепляют нравственные позиции, развивают творческие способности.

6. Социальная защита и развитие студента – социальное воспитание, создание условий для планомерного последовательного прохождения процесса социализации; создание благоприятного климата в группе; личностное становление; развитие социальной активности, самореализация; психолого-педагогическое сопровождение в рамках взаимоуважения семейных отношений.

7. Поликультурное образование и воспитание на основе регионального образования – изучение истории взаимоотношения донских народов, объединенных единой исторической судьбой; критическая и адекватная оценка информации социального характера в регионе, стране; воспитание коммуникативной культуры, патриотизма, толерантности; усвоение национальной политики правительства области; пропаганда толерантных отношений между народами.

8. Физическая культура и здоровый образ жизни – пропаганда здорового образа жизни, стремления к физическому совершенству; профилактика вредных привычек – курения, употребления спиртных напитков, психотропных веществ, наркотиков; владение информационным материалом о вредных привычках, статистике в мире.

9. Работа по сохранности жизни и здоровья обучающихся – координация проблем жестокого обращения с детьми в семьях, предотвращение агрессивности, насильственных действий, антиобщественных форм поведения, групповых правонарушений и преступлений, сохранность жизни студентов в окружающей среде; профилактика суицида и парасуицида.

10. Организация студенческого самоуправления – создание активов групп, организация коллективных творческих дел.

11. Профилактическая работа со студентами – работа с детьми сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, подростками «группы риска», информационная работа со студентами, родителями, с заинтересованными организациями по профилактике правонарушений среди подростков; социальный анализ семей, диагностика студентов.

В техникуме имеется библиотечный фонд методической литературы для ведения воспитательной работы, подготовки и проведения внеклассных мероприятий; музыкальные инструменты и сценические костюмы для организации работы кружков художественной самодеятельности, спортивный инвентарь и форма для проведения спортивных соревнований.

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

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательного процесса.

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

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

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

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.

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

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

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.

7. Содержание требований освоения структурных элементов программы.

7.1. Спецификация профессиональных компетенций.

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

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.

ия 1.1

тавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфаб
с инструкциями и регламентами

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

	- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; - править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; - проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании	санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей.	продуктов), процессо кухонный,овощерезк универсальный с мех нарезки, протирания, рыбочистка Оборудо упаковки, оценки кач безопасности пищевы овоскоп,нитраттестер вакуумной упаковки, термоупаковщик Обо для мытья посуды: ма посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с ванной, стеллаж пере моечная ванна двухсе Инвентарь, инструме кухонная посуда: фун емкости из нержавею для хранения и транс набор разделочных д (деревянных с маркер «СР», «СМ» или из п цветовой маркеровко группы продуктов), п разделочных досок, м стакан, венчик, миск (нержавеющая сталь) лопатки (металлические), тяп тендрайзер ручной, п щипцы кулинарные, «поварская тройка»,
товка верка кого , нного , льных	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; 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		
а для ания ния), ынос тов	выбирать, подготавливать и рационально размещать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов		

рья их й, дного к ю	оценивать наличие, определять объем заказываемыхпродуктов в соответствииоформлять заказ в письменном виде или сиспользованием электронного документооборота; пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовленияи сроках хранения особо скоропортящихсяпродуктов;обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов всоответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер дляоценки безопасности сырья	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов; правила снятия остатков; правила обращения с тарой поставщика; ответственность за сохранность материальных ценностей; правила поверки весоизмерительного оборудования; правила приема прдуктов по количеству и качеству; правила снятия остатков на рабочем месте; правила проведения контрольного взвешивания продуктов	заточки ножей, корзи органических и неор отходов расходные материаль пленка для пищевых пакеты для вакуумно шпагат, контейнеры для пищевых продук слинкованные

ия 1.2

ествлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи			
	Умения	**Знания**	**Ресурсы**
	безопасно, в соответствии с инструкциями и	требования охраны труда, пожарной,	Участок для обработки

кого , нного , льных	регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья	электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Весоизмерительно е об весы настольные элект Холодильное оборудов холодильный, шкаф мо шкаф интенсивной зам Механическое оборудо процессор кухонный, о привод универсальный механизмами для нарез рыбочистка электричес Оборудование для упак качества и безопасност продуктов: нитраттесте вакуумной упаковки, термоупаковщик Обору мытья посуды: машина посудомоечная. В спомогательное обор производственный с мо стеллаж передвижной, двухсекционная. Инвентарь, инструмент посуда: функциональны нержавеющей стали дл транспортировки, набо досок (деревянных с ма «СО», «СР», «СМ» или цветовой маркеровкой группы продуктов), под разделочных досок, ми (нержавеющая сталь), н «поварская тройка», но разделки, обвалки мяса заточки ножей, пинцет ручная; корзины для ор неорганических отходо газовая ручная для опал птицы, дичи
х , дного ней	распознавать недоброкачественные продукты; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи с учетом его вида, технологических свойств, назначения; обрабатывать овощи ручным и механическим способами; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте	методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов	
е нного ых	различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья; осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов выбирать, применять различные способы	правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; способы упаковки, складирования пищевых продуктов; виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов	

	хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов; соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании; безопасно использовать оборудование для упаковки		расходные материалы: для пищевых продукто вакуумного аппарата, к одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

ия 1.3.

одить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарн
бного водного сырья

	Умения	**Знания**	**Ресурсы**
е тов для рных ыбы и дного тицы, разного , в том альных	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к	Участок для пригот полуфабрикатов: Весоизмерительное о весы настольные элек Холодильное оборуде шкаф холодильный морозильный, шкаф к заморозки, охлаждаем витрина. Механическое обор блендер (ручной с до насадкой для взбиван мясорубка, куттер ил тонкого измельчения процессор кухонный, универсальный с мех

	рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом, порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы;выбирать, подготавливатьпряности и приправы, хранить пряности иприправы в измельченном виде	качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методыприготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; правила, способынарезки,порционированияполуфабрикатов из рыбы	нарезки, протирания, рыбочистка электрич Оборудование для уп оценки качества и бе пищевых продуктов: нитраттестер, машин вакуумной упаковки, термоупаковшик Обо для мытья посуды: ма посудомоечная. В спомогательное об стол производственный с ванной, стеллаж пере моечная ванна двухсе Инвентарь, инструме кухонная посуда: фун емкости из нержавею для хранения и транс набор разделочных д (деревянных с марки или из пластика с цве маркировкой для каж продуктов), подставк разделочных досок, м стакан, миски (нержа сталь), рыбочистка ру шенуа, лопатки (мета тяпка, пинцет, щипцы кулинарные, набор н «поварская тройка», заточки ножей, корзи органических и неор отходов расходные материалы:
ание ние), ынос, тов	проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных,	ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; техника порционирования	

	упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании комплектовании); применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения	(комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных полуфабрикатов; правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; требования к условиям и срокам хранения упакованных	стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые
тов и при укции действ елями	рассчитывать стоимость полуфабрикатов; вести учет реализованных полуфабрикатов; пользоваться контрольно¬кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличнымиденьгами; принимать иоформлять;безналичныеплатежи; составлять отчет поплатежам;поддерживатьвизуальный контакт с потребителем; владетьпрофессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых машин; 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;	

ия 1.4

одить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарн
шней птицы, дичи

	Умения	**Знания**	**Ресурсы**
е ов для рных бы и дного тицы, разного в том льных	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемост и основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; методы приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при	Участок для пригото полуфабрикатов: Весоизмерительн ое оборудование: весы н электронные. Холоди оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной замороз охлаждаемый прилав Механическое обору блендер (ручной с дополнительной наса взбивания), мясорубка, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов),

	безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, править кухонные ножи; владеть приемами мытья ибланширования сырья, пищевых продуктов;нарезать, порционировать различнымиспособами полуфабрикаты из мяса, домашнейптицы, дичи	приготовлении полуфабрикатов; способы и правила нарезки/порционировани я полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи; правила утилизации пищевых и непищевых отходов	процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для протирания, взбивания, тендрайзер электрический
зание ание), ынос, уфабри	проверять качество готовыхполуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; выбиратьматериалы, посуду, контейнеры для упаковки;эстетично упаковывать,комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседствоскомплектованных, упакованныхполуфабрикатов; соблюдать выход готовыхполуфабрикатов при	ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных полуфабрикатов;	Оборудованиедля упаковки,оценки кач ибезопасностипище в. нитраттестер,машин длявакуумнойупако аковщикОборудован для мытья посуды. машинапосудомоеч В спомогательное оборудование.стол производственный с моечной ванной, стеллажпередвижно моечная ванна двухсекционная. Инвентарь,инструме кухонная посуда. функциональные

	порционировании (комплектовании); применять различные техники, порционирования, комплектования с учетомресурсосбережения	правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов	емкости изнержавеи стали для хранения итранспортировки, разделочных досок с маркировкой «СМ» или изпласти маркировкой дляка продуктов),подстав дляразделочныхдос мерный стакан,венчик,миск щаясталь),сито, шенуа,лопатки(мета япка,тендрайзер руч щипцыкулинарные, набор ножей«повар мусат длязаточки ножей,корзины для органических инеор отходоврасходные материалы: стрейч пищевых продукто вакуумного аппарат контейнеры однора пищевых продукто силиконовые
ми а ми здачи	рассчитывать стоимость полуфабрикатов; вести учет реализованных полуфабрикатов; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть	ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин;виды и правила осуществления кассовых операций;правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, прибезналичной форме оплаты;правила поведения,степень ответственности за правильность расчетовс потребителями;правила общения спотребителями; базовый словарный запасна иностранном языке;техника общения, ориентированная на потребителя;	

	профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; разрешать проблемы в рамках своей компетенции		

товление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассо

ия 2.1

тавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных
образного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

	Умения	**Знания**	**Ресурсы**
его при абот нию , сок	выбирать,рационально размещать нарабочем местеоборудование,инвентарь, посуду,сырье, материалы всоответствии синструкциями иregламентами,стандартамичистоты; проводитьтекущую уборкурабочего места повара всоответствии синструкциями иregламентами,стандартамичистоты; применятьрегламенты, стандарты иормативно- техническую документацию, соблюдатьсанитарные требования;выбирать и применять моющиеи дезинфицирующиесредства;владеть техникойухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечноймашине, чистить	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных	Зона горячего цеха:Весоизмерительн оборудование:весы настольныеэлектронн Холодильное оборудование: шкафхолодильный, Шкафморозильный, шкаф интенсивной заморозки,охлаждаем к- витрина,льдогенирато ескоеоборудование:б генизатор) (ручной сдополнительнойнаса

	ираскладывать нахранение кухоннуюпосуду и производственныйинвентарь в соответствии состандартамичистоты;соблюдать правиламытьякухонных ножей, острых,травмоопасныхчастейтехнологи ческогооборудования;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая приприготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к	длявзбивания),слайс илибликсер (длятонн измельчениепродукт процессоркухонный, овощерезка,привод универсальный свзбивания,Тепловое оборудование:Плиты электрические или с индукционнымнагре печьпароконвекцион конвекционная печь, вок сковорода, грильн электрический, саломандра, фритюр микроволновая печь Оборудование для у оценки качества и бе пищевых продуктов. нитраттестер, машин вакуумной упаковки термоупаковщик Об для мытья посуды. машина посудомоечная. В спомогательное об стол производственный с ванной, стеллаж пер моечная ванна двухс Инвентарь, инструме кухонная посуда. функциональные ем нержавеющей стали хранения и транспор
отовка верка ского я, енного з, льных	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда		

		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) условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	термобоксы набор ра досок (деревянных с маркеровкой «СО», астрономия», «Готов продукция» или из п цветовой маркеровк каждой группы
абочего ания ния), вынос чих рных сок	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		подставка для раздел досок, термометр со мерный стакан, венч (нержавеющая сталь шенуа, лопатки (мет силиконовые), полов щипцы кулинарные, «поварская тройка», заточки ножей, корз органических и неор отходов Набор кастр
ию го тов, дуктов, дных	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;	2л, 1.5л, 1л; сотейни 0.6л, 0.2л; Набор сковород диам 32см; гриль сковоро расходные материал пленка для пищевых пакеты для вакуумно шпагат, контейнеры для пищевых продук перчатки силиконов для презентации: тар глубокие, тарелки гл (шляпа), тарелки пло диаметром 24см, 32с прямоугольное, соус

ция 2.2

ществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента			
	Умения	**Знания**	**Ресурсы**
ных в	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	Зона горячего цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование. шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, льдогениратор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка, привод универсальный с взбивания, оборудование:

	региональные продукты для приготовления бульонов, отваров		Плиты электрические или с индукционном нагревом, печь пароконвекционная, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов. нитраттестер, машина длявакуумн термоупаковщик Об для мытья посуды: м посудомоечная. В спомогательное об стол производственный с ванной, стеллаж пер моечная ванна двухс Инвентарь, инструме
ие варов	выбирать, применять, комбинировать методыприготовления: - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипенияи варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; техника	

пуск варов	порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары	порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров, правила заполнения этикеток	кухонная посуда: функциональные ем нержавеющей стали хранения и транспор термобоксы, набор р досок (деревянных с маркеровкой или из цветовой маркеровк каждой группы прод подставка для раздел досок, мерный стака миски (нержавеюща сито, шенуа, половн щипцы кулинарные, «поварская тройка», заточки ножей, корз органических и неор отходов Набор кастр 2л, 1.5л, 1л; сотейни 0.6л, 0.2л; Набор сковород диа 32см; расходные материал пленка для пищевых пакеты для вакуумн контейнеры одноразо пищевых продуктов, силиконовые посуда презентации: тарелк тарелки глубокие (ш тарелки плоские диа 24см, 15 см, бульонн

ция 2.3

ществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента			
	Умения	**Знания**	**Ресурсы**
одуктов льных в	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления супов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав супов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления супов	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	Зона горячего цеха: Весоизмерительно е оборудование: весы настольные электронные.Холоди ование:шкаф холодильный,шкаф морозильный,шкаф интенсивнойзамороз ратор.Механическое оборудование блендер (гомогениза (ручной с дополните насадкой для взбива мясорубка, овощере универсальный с взб оборудование: Плит электрические или с индукционном нагре пароконвекционная, микроволновая печь Оборудование для у оценки качества и бе пищевых продуктов:
ие супов ого , в том альных	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны;	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для	нитраттестер, машин вакуумной упаковки термоупаковщик Об для мытья посуды: м посудомоечная. В спомогательное об стол

	- закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции	диетического питания; температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации	производственный с ванной, стеллаж пер моечная ванна двухс Инвентарь, инструме кухонная посуда: функциональные ем нержавеющей стали
пуск	Проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход суповпри порционировании; выдерживать температуру подачи супов;охлаждать и замораживать готовые супы с учетомтребований	техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи супов; температура подачи супов разнообразного ассортимента, в том	для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы прод подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, половник,

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

	разрешать проблемы в рамках своей компетенции	базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя;	Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

ция 2.4

ществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента			
	Умения	**Знания**	**Ресурсы**
ных в	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;выбирать, подготавливатьпряности, приправы, специи;взвешивать, измерятьпродукты, входящие всостав соусов всоответствии срецептурой;осуществлятьвзаимозаменяемость продуктов всоответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления соусов	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	Зона горячего цеха: Весоизмерительное оборудование:весы настольныеэлектрон льноеоборудование: холодильный,шкаф морозильный,шкаф интенсивнойзамороз мыйприлавок-витрина,льдогенерат ескоеоборудование:б огенизатор)(ручной сдополнительнойнас длявзбивания),проце ый, овощерезка, привод универсальный с фу протирания,
сные	пассеровать овощи, томатные продукты,	ассортимент отдельных компонентов для	Тепловое оборудовани

ты	муку; подпекать овощи без жира; применять различные методы разведения мучной пассеровки; готовить льезоны; готовить концентрированные бульоны; готовить вощные и фруктовые пюре для соусной основы; охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; размораживать, разогревать соусные полуфабрикаты;	соусов и соусных полуфабрикатов; методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и 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	электрические или с и нагревом, печь пароко конвекционная печь, микроволновая печь. Оборудование д оценки качества и без пищевых продуктов: н машина для вакуумно термоупаковщик Обор мытья посуды: машин посудомоечная. В спомогательное обо стол производственный с м ванной, стеллаж перед моечная ванна двухсе Инвентарь, инструмен посуда: функциональн из нержавеющей стал хранения и транспорт термобоксы набор раз досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветово маркеровкой для каждой группы проду подставка для раздело термометр со щупом, мерный стакан, венчи миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки металлически силиконовые), половн пинцет, щипцы кулинарные, набор но «поварская тройка», м заточки ножей, корзин органических и неорга
ие	закладывать продукты, 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; продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; определять степень готовности соусов; доводить соусы до вкуса;		

		соусов, соусных полуфабрикатов; правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции	отходов Набор кастрю 1.5л, 1л; сотейники 0.8 л, 0.6л, 0.2л; Набор сков диаметром 24см, 32см материалы: стрейч пле пищевых продуктов п вакуумного аппарата, контейнеры одноразов пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентаци тарелки глубокие, тар (шляпа), тарелки плос диаметром 24см, 32см прямоугольное, соусн
усов, вание здаче	Проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; правила разогревания соусов;	

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

ция 2.5

ществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации
д и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
ого ассортимента

	Умения	Знания	Ресурсы
ых	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; выбирать, подготавливать пряности, приправы,	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	Зона горячего цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина,

	специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров всоответствии срецептурой;осуществлятьвзаимозаменяемо сть продуктов всоответствии снормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использоватьрегиональныепро дукты дляприготовлениягорячих блюд игарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделийразнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	льдогениратор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный
е блюд и вощей и	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;	методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	Тепловое оборудовани электрические или с и нагревом, печь пароко конвекционная печь, в гриль электрический, с фритюрница, микрово Оборудование для упа качества и безопаснос продуктов: овоскоп, н машина для вакуумной термоупаковщик Обор мытья посуды: машина посудомоечная. В спомогательное обор стол производственный с м ванной, стеллаж перед моечная ванна двухсек Инвентарь, инструмен

	доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления		посуда: функциональн нержавеющей стали д транспортировки, терм разделочных досок (де смаркировкой или из п
с блюд и руп, ронных	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: - замачивать в воде; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; - жарить предварительно отваренные; - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; - готовить пюре из бобовых; определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; рассчитывать соотношение жидкости и основновного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в	методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых имакаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	щупом, мерный стакан миски (нержавеющая шенуа, лопатки (метал силиконовые), половн щипцы кулинарные, н «поварская тройка», м заточки ножей, корзин органических и неорга отходов Набор кастрю 1.5л, 1л; сотейники 0.8 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаме 32см; гриль сковорода материалы: стрейч пле пищевых продуктов п вакуумного аппарата, контейнеры одноразов пищевых продуктов, п силиконовые посуда дляпрезентации: тарел тарелки глубокие (шля плоские диаметром 24 блюдо прямоугольное, Зона оплаты готовой п Программное обеспеч Keeper, кассовый аппа безналичной оплаты

	соответствии со способомприготовления.		
ск блюд овощей, обовых, делий о	Проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента , правила заполнения этикеток	
тов с и при кции на ие с и при кции с ачи	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные	ассортимент и цены на горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и	

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

ция 2.6

ествлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, за
сыра, муки разнообразного ассортимента

	Умения	**Знания**	**Ресурсы**
н в	подбирать в соответствии с технологическими требованиями,оценка качества ибезопасностиосновных продуктови дополнительныхингредиентов;организовывать иххранение в процессеприготовлениягорячих блюд,кулинарных изделий,закусок из яиц,творога, сыра, муки ссоблюдением требований побезопасностипродукции, товарногососедства;выбирать,подготавливатьпря ности, приправы,специи;взвешивать, измерятьпродукты, входящие всостав горячих блюд,кулинарных издлий изакусок из	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий	Зона горячего цеха: Весоизмерительн ое оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкафхолодильный, шкафморозильный, шкафинтенсивной заморозки,охлаждаемыйприлаво льдогениратор. Механическоеоборудование:бле

	яиц,творога, сыра, муки всоответствии срецептурой;осуществлятьвзаимозаменяемостьпродуктов всоответствии снормами закладки,особенностями заказа, сезонностью;использоватьрегиональныепродукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	низатор)(ручной сдополнительн насадкой для взбивания), слайсер,куттер или бликсер (длятонкого измельчениепродуктов),процесс приводуниверсальный,планетар Тепловое оборудование: Плитыэлектрические или синду нагревом, печь пароконвекцион конвекционная печь, растечный блинница электрическая, гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оце качества и безопасности пищев продуктов: овоскоп, нитраттесте для вакуумной упаковки, термоу Оборудование для мытья посуд посудомоечная. В спомогательное оборудование производственный с моечной ва стеллаж передвижной, моечная двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухон функциональные емкости из нер стали для хранения и транспорт термобоксы набор разделочных (деревянных с маркировкой или сцветовой маркировкой для
ие д, ц,	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - варить яйца в скорлупе (до различной степени готовности) и без; - готовить на пару; - жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов; - жарить на плоской поверхности; - жарить - фаршировать, запекать; определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	методы приготовления блюд из яиц, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости свежих яиц и яичного порошка	

ие д, а	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекатьизделия из творога; - жарить на плоской поверхности; - жарить, запекать на гриле; - определять степень готовности блюд из творога; - доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способомприготовления	методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопаснойэксплуатации и оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования ккачеству,температура подачи блюд, кулинарных изделий,закусок из творога, сыра; органолептические способыопределения готовности;нормы, правилавзаимозаменяемости продуктов	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«повар» тройка»,мусат для заточки ноже для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8 л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов
ие д,	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд. кулинарных изделий из муки с учетом типа	методы приготовления блюд, кулинарных изделий из муки, правила их выбора с учетом	

	питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; - жарить после предварительного отваривания изделий из теста; - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки;	типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий из муки; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;	пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубо тарелки плоские диаметром 24см блюдо прямоугольное, соусники Зона оплаты готовой продукции Программное обеспечение R- Ke кассовый аппарат, терминал без оплаты

	доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления		
, ц, а, ог а	Проверять качество 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 и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	техника 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, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента , правила заполнения этикеток	
ми а зи ми да	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд , кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть	ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды ихарактеристика контрольно-кассовых машин;	

	профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	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	

ия 2.7

ествлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, за ного водного сырья разнообразного ассортимента			
	Умения	Знания	Ресурсы
ных	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из рыбы, нерыбного водного сырья;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных	Зона горячего цеха: Весоизмерит оборудование: весы настольные электронные. Холодильное обору шкаф холодильный, шкаф морози шкаф интенсивной заморозки, ох прилавок-витрина, льдогенератор Механическое оборудование: блендер(гомогенизатор)

	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	(ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный, планетарный миксер. Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукционном нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для
ие д, усок ья ого а	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:	методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств	

	- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде,бульоне; - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массыосновным способом, вофритюре; - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия изрыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и - отваривать мясо крабов; припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	рыбы и нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водногосырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных	вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. В спомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь,инструменты, кухонн функциональные емкости из нер стали для хранения и транспорт термобоксы набор разделочных (деревянных с маркеровкой или с цветовой маркеровкой для каж продуктов), подставка для разде досок, термометр со щупом, мер венчик, кисть силиконовая, мис (нержавеющая сталь), сито, шен (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, наб «поварская тройка», мусат для з ножей, корзины для органически неорганических отходов Набор 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0. Набор сковород диаметром 24см гриль сковорода, расходные мат стрейч пленка для пищевых про

		ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	пакеты для вакуумного аппарата шпагат, контейнеры одноразовы пищевых продуктов, перчатки с посуда для презентации: тарелки тарелки глубокие (шляпа), тарел диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные, соусники. Зона оплаты готовой продукции Программное обеспечение R- K кассовый аппарат, терминал без оплаты
ших усок ья ого а	Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд	техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырьяразнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила	

		охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья,разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам;	
с ми а	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми	правила торговли; виды оплаты по платежамвиды и характеристика контрольно-кассовых	

вие ми	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 ввыборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;разрешать проблемы врамках своейкомпетенции	машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	

ция 2.8

ществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, з дичи и кролика разнообразного ассортимента			
	Умения	Знания	Ресурсы
ных в	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов,	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	Зона горячего цеха: Весоизмерительное оборудован весы настольные электронные. Холодильное оборудование:шкаф

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

	ассортимента		саломандра,
ие д, усок х тицы, ка	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы на пару; - припускать мясо, мясные 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	методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей,	фритюрница, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. В спомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухон функциональные емкости из нер стали для хранения и транспорт термобоксы набор разделочных (деревянных с маркеровкой или с цветовой маркеровкой для каж продуктов), подставка для разде

	способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; -жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса,мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	досок, термометр со щупом, мер венчик, кисть силиконовая, мис (нержавеющая сталь), сито, шен (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, наб «поварская тройка», мусат для з ножей, корзины для органическ неорганических отходов Набор 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8 л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль ск расходные материалы: стрейч пл пищевых продуктов пакеты для аппарата, шпагат, контейнеры о для пищевых продуктов, перчат силиконовые посуда для презен тарелки глубокие, тарелки глуб (шляпа), тарелки плоские диамет 32см, блюда прямоугольные, со Зона оплаты готовой продукции Программное обеспечение R- K кассовый аппарат, терминал без оплаты
тпуск д, усок ных тицы, ка	Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом	техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней	

ого а	рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,	

		домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток	
етов ями а вие с ми здачи	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичныеплатежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с	ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и	

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

отовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразн
а»

ия 3.1.

отавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарн сок в соответствии с инструкциями и регламентами			
	Умения	Знания	Ресурсы
борка та	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь,	требования охраны труда, пожарной	Зона холодного цеха: Весоизмери оборудование: весы настольные

работ лению юд, усок	посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартамичистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбиратьи применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой уходаза весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посудуипроизводственный инвентарь всоответствии со стандартами чистоты; соблюдать правиламытьякухонных ножей, острых,травмоопасных частейтехнологического оборудования;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ поприготоровлени ю холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система	электронные. Холодильное обор шкаф холодильный, шкаф мороз шкаф интенсивной заморозки, о прилавок-витрина, льдогенирато Механическое оборудование: бл (гомогенизатор) (ручной с допо насадкой для взбивания), хлебор слайсер, куттер или бликсер (дл измельчения продуктов), соковы соковыжималка для цитрусовых кухонный, привод универсальны Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукцион нагревом, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оц качества и безопасности пищев продуктов: овоскоп, нитраттесте для вакуумной упаковки, термоу Оборудование для мытья посуд посудомоечная. В спомогательное оборудовани производственный с моечной ва стеллаж передвижной, моечная двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональ из нержавеющей стали для хран транспортировки, термобоксы н разделочных досок (деревянных маркеровкой или из пластика с маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разде досок, мерный стакан, венчик, к
готовка оверка ского ия, енного ов, ельных	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд,выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий,закусок подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование,		

	производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;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, предназна-ченных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды,	силиконовая, миски (нержавеющ сито, шенуа, лопатки (металличе силиконовые), пинцет, щипцы к набор ножей «поварская тройка» заточкиножей, корзины для орга неорганических отходов Набор 3 л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8 л Набор сковород диаметром 24см 3 2 см; гр иль сковорода, расход материалы: стрейч пленка для п продуктов пакеты для вакуумно шпагат, контейнеры одноразовы пищевых продуктов, перчатки с

		используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных 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	
ста для вания ания), вынос юд, усок	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий,закусок		
к ию го атов, ругих	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд,	

	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	кулинарных изделий и закусок; правила оф ор мления з аявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;	

ция 3.2

ществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента			
	Умения	Знания	Ресурсы
ных в	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости	Зона горячего цеха: Весоизмерительн ое оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование:шкаф холодильный,шкаф морозильный,шкаф интенсивной заморозки, льдогениратор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для

	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	сырья и продуктов;	взбивания), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, Тепловое оборудование: микроволноваяпечь. Оборудованиедля упаковки, оценки качества и безопасностипищевыхпродуктов овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. В спомогательное оборудование производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухон функциональные емкости из нер стали для хранения и транспорт термобоксы набор разделочных (деревянных с маркеровкой или с цветовой маркеровкой для каж продуктов), подставка для разде досок, мерный стакан, венчик, м (нержавеющая сталь), сито, шен (силиконовые), набор ножей «по тройка», мусат для заточки ноже
ие усов и	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;	ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; органолептические способы определения степени готовности икачества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; ассортимент готовых	

	- готовить производные соуса майонез; - корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовление холодных соусов и заправок; охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; определять степень готовности соусов;	холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; требования к безопасности хранения	для органических и неорганичес Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, расходные материалы: стрейч пл пищевых продуктов пакеты для аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

		отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов	
усов, вание здаче	Проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; хранить св ежепр иготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами	техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; правила хранения готовых соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов; правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток	

ция 3.3

ществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента			
	Умения	Знания	Ресурсы
льных в	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии снормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	Зона холодного цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогениратор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), центрифуга для

	салатов разнообразного ассортимента		сушки листовых салатов Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукционном нагревом, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. В спомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.
ие ого а	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата;	методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;	

	- смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты всоответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно¬гигиенические требования при приготовлении салатов;	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспорт термобоксы наборразделочных досок (дерев маркеровкой или из пластика с маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разде досок, мерный стакан, венчик, м (нержавеющая сталь), сито, лопа (силиконовые), пинцет, щипцы набор ножей «поварская тройка» заточки ножей, корзины для орг неорганических отходов сотейн 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см сковорода, расходные материал пленка для пищевых продуктов вакуумного аппарата, контейнер одноразовые для пищевых проду перчатки силиконовые посуда д презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R-
пуск ого а	Проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи салатов; хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; правила хранения салатов разнообразного ассортимента;	

		требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных салатов, правила заполнения этикеток	Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты
етов ями укции вие с ми здачи	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных салатов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владетькомпетенциями профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов; разрешать проблемы в рамках своей	ассортимент и цены салаты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с	

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

ция 3.4

ществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разно а			
	Умения	Знания	Ресурсы
льных в	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов,	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	Зона холодного цеха: Весоизмерительн ое оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогениратор. Механическое оборудование: блендер

	холодных закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	(гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), хлеборезка слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов). Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукционном нагревом, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.
ие , куок ого а	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать,	методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры,	

	обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения з овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;	требования к качеству, температура подачи холодных закусок; органолептические способы определения готовности; ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	В спомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок(деревянных маркеровкой или из пластика с маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разде досок, мерный стакан, венчик, м (нержавеющая сталь), сито, лопа (силиконовые), пинцет, щипцы набор ножей для карвинга, «пов тройка», мусат для заточки ноже для органических и неорганичес сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см сковорода, расходные материал пленка для пищевых продуктов вакуумного аппарата, контейнер одноразовые для пищевых проду перчатки силиконовые посуда д
тпуск ,	Проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой	техника порционирования,	

кусок ого а	на вынос; порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, длятранспортирования	варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; правила хранения, требования кбезопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток	презентации: тарелки глубокие (тарелкиплоские диаметром 24см блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции Программное обеспечение R- Ke кассовый аппарат, терминал без оплаты
етов с ми при	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных бутербродов, холодных	ассортимент и цены на бутерброды, холодные	

дукции в ие с ми при дукции аздачи	закусок разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	закуски разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	

ция 3.5

ществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, бного водного сырья разнообразного ассортимента

	Умения	Знания	Ресурсы
одуктов льных в	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	Зона холодного цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов). Тепловое оборудование: Плиты

	особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		электрические или с индукционном нагревом, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина длявакуумной упаковк термоупаковщик Оборудовани посуды: машина посудомоечна В спомогательное оборудовани производственный с моечной в стеллаж передвижной, моечная двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухо функциональные емкости из не стали для хранения и транспор набор разделочных досок (дере маркеровкой или из пластика с маркеровкой для каждой групп продуктов), подставка для разд досок, мерный стакан, венчик, (нержавеющая сталь), сито, ло (металические,. силиконовые), щипцы кулинарные, набор нож «поварская тройка», специальный нож для моллюск мусат для заточки ножей корзины для органических и неорганических отходов
ние нарных кусок из бного рья ного та	выбирать, применять комбинироватьразличные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-	методы приготовленияхолодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические	

	гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см сковорода, расходные материал пленка для пищевых продуктов вакуумного аппарата, контейнер одноразовые для пищевых проду перчатки силиконовые посуда д презентации: тарелки плоские д 24см, 32см, блюда прямоугольн Зона оплаты готовой продукции Программное обеспечение R- K кассовый аппарат, терминал без оплаты
тпуск арных усок из бного ья ого а	Проверять качество готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;	техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных	

	хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения готовых холодных 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	

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

ция 3.6

ществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней пт ого ассортимента			
	Умения	Знания	Ресурсы
ьных в	подбирать в соответствии стехнологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продктов, домашней птицы, дичи	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	Зона холодного цеха: Весоизмерительн ое оборудован настольные электронные. Холод оборудование: шкаф холодильн морозильный, шкаф интенсивно заморозки, охлаждаемый прилав Механическое оборудование: бл (гомогенизатор) (ручной с допол насадкой для взбивания), слайсе или бликсер (для тонкого измел продуктов). Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукцион нагревом, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оце качества и безопасности пищев продуктов: нитраттестер, машин вакуумной упаковки, термоупак Оборудование для мытья посуд посудомоечнаяВ спомогательно оборудование: стол производственный с моечной ва стеллаж передвижной, моечная двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухон функциональные емкости из нер стали для хранения и транспорт набор разделочных досок (дерев маркеровкой или из пластика с маркеровкой для каждой группы
ие юд, усок из х тицы, ого а	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранитьготовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировть отварную, жареную,	методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение	

	запеченую домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней	иправила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	продуктов), подставка для разде досок, мерный стакан, венчик, м (нержавеющая сталь), сито, лопа (металические,. силиконовые), п щипцы кулинарные, набор ноже «поварская тройка». мусат для заточки ножей, корзин органических и неорганических сотейники 0.8 л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см сковорода

пуск люд, усок из бного ья ого а	проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодныеблюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к	техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента дляподачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; правила хранения готовых	

	безопасности пищевых продуктов; хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила заполнения этикеток	
четов с ми при дукции в ие с ми при дукции аздачи	Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи;	Ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента на день принятия платежей;	

	составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	

готовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ного ассортимента»

ция 4.1

готавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих слад питков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

	Умения	Знания	Ресурсы

уборка ста работ лению дких тов,	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандартыи 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 мытьякухонных ножейострых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; последовательнос ть выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; регламенты, стандарты, в том числе система	Весоизмерительно е оборудован настольные электронные. Холод оборудование: шкаф холодильн морозильный, шкаф интенсивно заморозки, охлаждаемый прилав Механическое оборудование: бл (гомогенизатор) (ручной с допол насадкой для взбивания), слайсе продуктов), электрокипятильник соковыжималка, соковыжималка цитрусовых, кофеварка, кофема аппарат для горячего шоколада, планетарный миксер. Тепловое оборудование: Плиты электрические или с инду нагревом, печь пароконвекцион конвекционная, фритюрница, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оце качества и безопасности пищевы продуктов: овоскоп нитраттестер,машина для вакуум упаковки, термоупаковщик Обор для мытья посуды: машина посу В спомогательное оборудование производственный с моечной ва стеллаж передвижной, моечная двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухон функциональные емкости из нер стали для хранения и транспорт набор разделочных досок (дерев маркеровкой или из пластика с маркеровкой для каждой группы

		анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитковвозможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна-ченных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;	продуктов), подставка для разде досок, мерный стакан, венчик, м (нержавеющая сталь), кондитеро различных форм и размера сито, кисть силиконовая, лопатки (мет силиконовые), пинцет, щипцы к набор ножей «поварская тройка» заточкиножей, корзины для орга неорганических отходов Набор 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, Набор сковород диаметром 24см расходные материалы: стрейч пл пищевых продуктов пакеты для аппарата, контейнеры одноразов пищевых продуктов, перчатки с посуда для презентации: тарелки диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Чайные, кофейн бокалы

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

готовка оверка ского ия, енного ов, ельных	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда		
готовка оверка ского ия, енного ов, ельных	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда		
ста для вания ания), вынос одных адких тов,	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладкихблюд, десертов, напитков		

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

ция 4.2

ществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов раз а			
	Умения	Знания	Ресурсы
ьных в	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом ихсочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для	Зона холодного цеха: Весоизмер оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильн морозильный, шкаф интенсивно заморозки, льдогениратор, охла прилавок-витрина, Механическо оборудование: блендер (гомоген (ручной с дополнительной насад взбивания), слайсер, продуктов) соковыжималка, соковыжималка цитрусовых, планетарный микс универсальный

	в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	привод. Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукцион нагревом, печь пароконвекцион конвекционная микроволновая Оборудование для упаковки, оц качества и безопасности пищев продуктов: овоскоп нитраттесте для вакуумной упаковки, термо
ие адких тов	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - спользовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов,	методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;	Оборудование для мытья посуд посудомоечная. В спомогательноеоборудование стол производственный с моечной ва стеллаж передвижной, моечная двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухон функциональные емкости из не стали для хранения и транспорт набор разделочных досок (дере маркеровкой или из пластика с маркеровкой для каждой групп продуктов), подставка для разде досок, мерный стакан, венчик, м (нержавеющая сталь), кондитер различных форм и размера сито, кисть силиконовая, лопатки (ме силиконовые), пинцет, щипцы к набор ножей «поварская тройка» мусат для заточки ножей, корзи органических и неорганических сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л. сковороды диаметром 24см. рас материалы: стрейч пленка для п продуктов пакеты для вакуумно

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

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

		ориентированная на потребителя	

ция 4.3

ществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разно
а

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

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

	механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать оборудование,	требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;	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 маркеровкой или из пластика с ц маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разде досок, мерный стакан, венчик, м (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных размера сито, шенуа, кисть сили лопатки (металические,. силико пинцет, щипцы кулинарные, наб «поварская тройка». мусат для заточки ножей, корзин органических и неорганических Набор кастрюль 2л, 1.5л, 1л; сот 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром

	производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;		24см; расходные материалы: стрейч пл пищевых продуктов пакеты для аппарата, контейнеры одноразов пищевых продуктов, перчатки с
тпуск дких тов	Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в томчисле региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента , правила	

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

ция 4.4

ществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ас			
	Умения	Знания	Ресурсы
льных в	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков всоответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов всоответствии снормами закладки,особенностями заказа,сезонностью;использоватьрегиональн ыепродукты для приготовления	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	Весоизмерительн ое оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, льдогениратор, охлаждаемый прилавок-витрина, Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, кофеварка, кофемашина, кофемолка, блендер барный, для молочных коктейлей,

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

	- 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; выбиратьоборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты всоответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления		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 «пова тройка». мусат для заточки ножей, корзи органических и неорганических Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, расходные материалы: стрейч п пищевых продуктов пакеты для аппарата, контейнеры одноразо пищевых продуктов, перчатки с посуда для презентации: чайны чешки, бокалы. Зона оплаты готовой продукции Программное обеспечение R- K кассовый аппарат, терминал без оплаты
тпуск	Проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных напитков; хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура	

		подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков разнообразного ассортимента , правила заполнения этикеток	
етов ями а в ие с мипри здачи	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных напитков разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать	ассортимент и цены на холодные напитки разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты поплатежам; виды ихарактеристика контрольно-кассовых машин;виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами,при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за	

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

ция 4.5

ществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного асс			
	Умения	Знания	Ресурсы
ных в	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать,подготавливать ароматическиевещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков всоответствии срецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов всоответствии снормами закладки,особенностями	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	Весоизмерительн ое оборудован настольные электронные. Холод оборудование: шкаф холодильн морозильный, Механическое об блендер (гомогенизатор) (ручно дополнительной насадкой для взбивания), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукционном нагревом, микроволновая

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

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

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

готовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообр
та»
ция 5.1

отавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе
с инструкциями и регламентами

	Умения	Знания	Ресурсы
его тера нию ых, х	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартамичистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандартыи нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода завесоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правиламытьякухонных ножей, острых,травмоопасных частейтехнологического оборудования;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательнос ть выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Отделение дляхранения суточно сырья иподготовки киспользованиюВесоизмерительн ание:весы настольныеэлектронн весы напольные.Холодильноеоборудо холодильный, шкаф морозильны Оборудование для упаковки, оце качества ибезопасности пищевы продуктов:овоскоп, нитраттестер, машина для вакуу упаковки, Вспомогательное обор стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, поддоны, полки, производственный стол,моечная иличетырехсекционная. Инвентарь,инструменты, кухонн посуда:мерный инвентарь, функ емкости из нержавеющей стали, разделочных досок (деревянных пластика с маркировкой «КЦ», н мерных ложек, нож, венчик, сито совки для сыпучихпродуктов,ко мусора.Отделение тестомесильное Весоизмерительное оборудование:весы настольныеэ Механическоеоборудование: мукопросеиватель,тестомес,взби машина или универсальный при взбивалкой,миксер.Вспомогател

	-обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия производственной посуды, инвентаря, инструментов	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна-ченных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение	вание:стеллажполки,производст стол,табурет низкий для дежи (к Инвентарь, инструменты, кухоннаяпосуда:дежи,кастрюли, функциональныеемкости изнерж стали, венчик,лопатка,сито,скребок пл скребок металлический. Отделен расстойки Тепловое оборудован расстойки теста. Вспомогательное оборудование:табурет низкий дл (котлов. Отделение дляразделки теста. Весоизмерительное оборудование:весы настольныеэ Холодильноеоборудование:шкаф холодильный.Механическоеобор стоделитель илитестоделитель- округлитель,тестоотсадочнаямаш скаточнаямашина, Тестозакаточнаямашина. Вспомогательное оборудование: стационарный, стеллаж передвиж производственный стол с деревя поверхностью, со шкафчиками д инструментов и выдвижными ла муки,производственный стол с о поверхностью, табурет низкий д (котлов). Инвентарь,инструменты, кухонн посуда:скалки деревянные, скал рифлёные, резцы(фигурные) для марципана, вырубки (выемки) дл
ерка ского я, енно , в, ельн	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда		
та вания ания) ых ых, х	выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		

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

х в и ых, х или после ения	материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оф ор мления з аявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;	куттер,мясорубка, универсальный привод со сменнымимеханизмами. Вспомогательное оборудование: стеллажстационарный, стеллаж передвижной, производс стол с ящиками, производственный стол с охлажд столешницей, полка или шкаф д эссенций, красителей, табурет н дежи (котлов), моечная ванна. И инструменты, кухонная посуда:кастрюли, функциональные емкости изнержавеющей стали,м емкости, термометринфракрасный, венчик,лопатка,сито, скребок пластиковый, скребок металлический. Отделение для о отделки изделий Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор. Механическое оборудование:миксер. Вспомогательное оборудование:

			стационарный, стеллаж передви производственный стол с ящика инструментов, производственны с мраморной столешницей, полк для специй, эссенций, красителе низкий для дежи (котлов), моечн Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:н (300 мм), паллета (шпатели с изг см и без изгиба до 30 см), кондит мешки, насадки для кондитерски ножницы, кондитерские гребенки, формы д формы для шоколадных фигур, н молдов для мастики, карамели, ц делитель торта, терки, трафареты поддоном для глазирования, инс для работы с мастикой, марципа айсингом, силиконовые коврики перчатки для карамели, помпа дл карамелью, подставки для торто вращающиеся, подносы, Дуршлаг Подложки для тортов (деревянны кастрюли, функциональные емко нержавеющей стали, мерные емк темперирующая емкость, Термометринфракрасный, венчик,лопатка,сито, скребок пластиковый, скребок металлический, контейнер с кры Отделение для мытья инвентаря инструментов Оборудование для посуды: машина посудомоечная, стерилизатор, шкаф сушильный.

			Вспомогательное оборудование: стационарный, полки, моечные ванны. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:к мусора. Отделение для упаковки изделий и экспедиция Весоизмер оборудование: весы настольные электронные, весы напольные. Х оборудование: шкаф холодильны холодильная. Оборудование для оценки качества и безопасности готовых изделий: машина для вакуумной упаковки упаковочные машины. Вспомога оборудование: стеллаж стациона стеллаж передвижной, полки, производственный стол. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:лотки, контейнеры скрышками,нож,инс для упаковки,корзина для мусора материалы: упаковочные матери (бумажные пакеты, плёночный м термоусадочную обёрточную пл полимерные пакеты, прозрачные контейнеры из пластика с крышк специальные картонные коробки бумага пергаментная. Сырье: по рецептуре на хлебобулочные, кондитерские изделия: мука пшеничная, мука ржаная, м дрожжи, разрыхлители, яйца, ме яичный порошок, сахар,

			сахарная пудра, масло сливочное масло растительное, орехи,изюм,фрукты,ягоды,шоко. порошок,сухие смеси и др.

ция 5.2

ществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных х изделий

	Умения	Знания	Ресурсы
льных в	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований кассортимент,	ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	Отделение для хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, В спомогательное оборудование:

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

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

	механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженый сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;	механизмами. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифон, газовая горелка (для карамелиза для карамели, аэрограф, формы для конфет, формы для ш 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
атов	проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов	Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток	Отделение для охлаждения и отд изделий Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдог

ция 5.3

ществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнооб
а

	Умения	Знания	Ресурсы
ьных в	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	Отделение для хранения суточно сырья и подготовки к использованию Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер,машина длявакуум упаковки, В спомогательное оборудование: стеллажстационарный, стеллажпередвижной, поддоны,полки, производственный стол,моечная ванна двухиличетырехсекционная. Инвентарь,инструменты,кухонна посуда:мерный инвентарь, функциональные емкости из нержавеющей стали, набор разделочных

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

	механического оборудования; - проводитьформование,расстойку, выпечку,оценку готовностивыпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления		пластиковый,скребок металлический. Отделение для расстойкиТепловое оборудование: шкаф для расстойки теста. Вспомогательное оборудование: табурет низкий для дежи (котлов. Отделение для разделки теста Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный. Механическое оборудование: тестоделитель или тестоделитель-округлитель, тестораскаточная машина, тестозакаточная машина. В спомогательное оборудование стационарный, стеллаж передви полки, производственный стол с поверхностью, со шкафчиками д инструментов и выдвижными ла муки, табурет низкий для дежи (Инвентарь, инструменты, кухон деревянные скалки и штампы дл
тпуск, вынос ых леба ого а	Проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой навынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том	

	упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба	числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных 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	теста и нанесения рисунков, рез скребок пластиковый, скребок металлический, нож, кондитерские листы,силиконовые коврики,противни перфорированные, формы разли (металлические, силиконовые ил бумажные) для штучных кексов, силиконовые. Отделение для вы Тепловое оборудование: жарочн или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница. Инвентарь,инструменты, кухонная посуда: прихватки,перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченныхизделий, дуршлаг.Расходные материалы: бумага для выпечки. Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов Тепловое оборудование: плитаэлектрическая. Механическое оборудование:миксер, куттер,мясорубка, универсальный
етовс ми при дукции вие с ми при	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно¬кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с	ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила	

	потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	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	привод со сменными механизмами. В спомогательное оборудование: стеллажстационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик,лопатка,сито, скребокпластиковый,скребокмет Отделение для охлаждения и отделки изделий Весоизмерительное оборудование: весы настольные

			электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор. Механическое оборудование:миксер. Вспомогательное оборудование: стеллажстационарный, стеллажпередвижной, производственный стол с ящиками для инструментов, производственны мраморной столешницей, полка для специй, эссенций, красителе низкий для дежи (котлов), моечн Инвентарь, инструменты, кухон кастрюли, функциональные емк нержавеющей стали, мерные ем темперирующая емкость, термом инфракрасный, венчик, лопатка, скребок пластиковый, скребок металлический, контейнер с кры Отделение для мытья инвентаря инструментов Оборудование для посуды: машина посудомоечная стерилизатор, шкаф сушильный. В спомогательное оборудование: стеллажстационарный, полки, моечныеванны. Инвентарь, инструменты, кухон

			корзина для мусора. Отделение д упаковки готовых изделий и экс Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные. Х оборудование: шкаф холодильн холодильная. Оборудование для оценки качества и безопасности изделий: машина для вакуумной упаковочные машины. В спомогательное оборудование: стеллажстационарный, стеллажпередвижной, полки,производственный стол.Инвентарь, инструменты, к посуда: лотки, контейнеры с крышками, нож, и для упаковки, корзина для мусора. Расходные упаковочные материалы (бумаж плёночный материал, термоусад обёрточную плёнку, полимерны прозрачные коробки- контейнер пластика с крышками, специалы картонные коробки и др.), бумаг пергаментная. Сырье: по рецептуре на хлебобулочные мука пшеничная, мука ржаная, м дрожжи, яйца, меланж или яичн порошок, сахар, сахарная пудра, масло сливочное, маргарин, масло растительное и др.

ция 5.4

ществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообра
а

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

	соответствии с нормами закладки, особенностямизаказа; использовать региональныепродукты для приготовления мучных кондитерских изделий		стол,моечная ванна двух или четырехсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: м инвентарь, функциональные емко нержавеющей стали, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ», нож,венчик,сито, совки для сыпучих продуктов, ко мусора
ие х ого а	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать , безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения	Отделение тестомесильное Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Механическое оборудование: мукопросеиватель, тестомес, взбивальная машина или универсальный привод свзбивалкой,миксер. Вспомогательное оборудование: стеллажполки, производственный стол,табурет низкий для дежи (ко Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: дежи,

		готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;	кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали,венчик,лопатка, сито,скребокпластиковый,скребок металлический. Отделение дляразделки теста Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный. Механическое оборудование: тестораскаточная машина, тестозакаточная машина, тестоотсадочная машина. Вспомогательное оборудование: с стационарный, стеллаж передвиж производственный стол с деревян поверхностью, со шкафчиками дл инструментов и выдвижными лар муки, табурет низкий для дежи (к Инвентарь, инструменты, кухонна скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана,

			вырубки (выемки) для печенья,пряников, сито,скребокпластиковый,скребок металлический, кондитерскиелисты, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для ц кексов, (десертов, мармелада, моро круглые разъемные формы для тор пирогов d 20, 22,24, 26, 28 см, фор саваренов, трафареты для нанесени нож,нож пилка (300 мм), паллета (изгибом от 18 см и без изгиба до 3 кондитерскиемешки, насадки длякондитерскихмешков, ножницы,кондитерскиегребенки,с коврики длямакарун, эклеров,терки,трафареты,кисти си Отделение для выпекания Тепловое оборудование жарочный шкаф или печькондитер пароконвектомат, фритюрница. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: силиконовые коврики длявыпечки, прихватки,перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченныхизделий, дуршлаг.Расходные материалы:бумага для

			выпечки.Отделение дляприготовл различных видов полуфабрикатов Тепловое оборудование:плита электрическая. Механическое оборудование:миксер, куттер,мясорубка, универсальный привод сосменными механизмами. Вспомогательное оборудование: стеллажстационарный, стеллажпередвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей шкаф для специй, эссенций, краси табурет низкий для дежи (котлов) ванна. Инвентарь, инструменты, к посуда: кастрюли, функциональн из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик,лопатка,сито, скребокпластиковый, скребокметаллический. Отделение дляохлаждения и отделки изделий Весоизмерительное оборудование:

			весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор. Механическое оборудование: миксер. Вспомогательное оборудование: стеллажстационарный, стеллажпередвижной, производственный стол с ящиками для инструментов, производственный стол с мрамор столешницей, полка или шкаф дл эссенций, красителей, табурет ни дежи (котлов), моечная ванна. Ин инструменты, кухонная посуда: н функциональные емкости из нер стали, мерные емкости, темперирующая емкость, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый,

			скребок металлический, контейнер с крышкой. Отделение для мытья инвентаря и инструментов Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная, стерилизатор, шкаф сушильный. В спомогательное оборудование: стеллаж стационарный, полки, моечные ванны. Инвентарь, инстр кухонная посуда: корзина для мус
тпуск, х х ого а	Проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи,	Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция Весоизмери оборудование: весы настольные э весы напольные. Холодильное об шкаф холодильный, камера холод Оборудование для упаковки, оцен и безопасности готовых изделий: вакуумной упаковки, упаковочны Вспомогательное оборудование: с стационарный, стеллаж передвиж производственный стол.Инвентар инструменты, кухонная посуда: ле

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

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

ция 5.5

ществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассо			
	Умения	Знания	Ресурсы
ных в	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	Отделение для хранения суточно сырья и подготовки к использова Весоизмерительное оборудовани настольные электронные, весы на Холодильное оборудование: шка холодильный, шкаф морозильный Оборудование для упаковки, оце качества и безопасности пищевых овоскоп, нитраттестер, машина д вакуумной упаковки, Вспомогате оборудование: стеллаж стационар стеллаж передвижной, поддоны, производственный стол, моечная ванна двух или четырехсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: м инвентарь, функциональные емко нержавеющей стали, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ», нож,венчик,сито, совки для сыпучих продуктов, ко мусора
ие х ого а	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического	методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации	Отделение тестомесильное Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Механическое оборудование:

	оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать , безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;	мукопросеиватель, тестомес, взбивальная машина или универсальный привод с взбивал В спомогательное оборудование: полки, производственный стол, табурет низкий для дежи (котлов). Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:дежи, кастрюли,функциональные емкости изнержавеющей стали,венчик,лопатка, сито,скребокпластиковый,скребо металлический. Отделение для разделки теста Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный. Механическое оборудование: тестораскаточная машина, тестозакаточная машина, тестоотсадочная машина. Вспомогательное оборудование:

			стационарный, стеллаж передвиж производственный стол сошкафчи инструментов и выдвижными ларями для муки, табурет низкий для дежи (котлов). Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста имарципана, вырубки (выемки), сито,скребок пластиковый, скребок металлический, кондитерские листы,противни с высокими бортами, кондитерские листы,круглые разъемные формы пирогов d 20, 22,24, 26, 28 см, тра нанесения рисунка, нож,паллета (изгибом от 18 см и без изгиба до 3 кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки,

			силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые. Отделение д выпекания Тепловое оборудован 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 дл Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов Тепловое оборудование: плитаэлектрическая. Механическое оборудование:

			миксер,куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами. Вспомогательное оборудование: стеллажстационарный, стеллажпередвижной, производственный стол с ящиками, производственны охлаждаемой столешницей, полка для специй, эссенций, красителей, карамели, аппарат для темпериров шоколада, сифон, газовая горелка (для карамелизации), помпа для караме аэрограф, формы для конфет, формы для шо фигур, набор молдов для мастики, шоколада, табурет низкий для деж моечная ванна. Инвентарь, инстру кухонная посуда: кастрюли, функ емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, шенуа, скребок пластиковый, скребок

			металлический
овка чных х ого а	Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) сучетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента,	Отделение для упаковки готовых экспедиция Весоизмерительное оборудование: весы настольные э весы напольные. Холодильное об шкаф холодильный, камера холод Оборудование для упаковки, оцен и безопасности готовых изделий: вакуумной упаковки, упаковочны Вспомогательное оборудование: с стационарный, стеллаж передвиж производственный стол. Инвентарь, инструменты, кухонна лотки, контейнеры с крышками, нож, инструменты для упаковки, корзи мусора. Расходные материалы: упаковочн материалы (бумажные пакеты, пл материал, термоусадочную обёрт плёнку, полимерные пакеты, проз коробки контейнеры из пластика скрышками, специальные картонные коробки и др.),бумага пергаментная. Сырье:по рецептуре на Хлебобулочныеизделия:мука пше мука ржаная, молоко, дрожжи,яйц или яичный порошок, сахар, сахар масло сливочное, маргарин,масло

		правила заполнения этикеток	растительное и др.
етов ями а вие с ми ке с здачи	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно¬кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплатеналичными 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	

ификация общих компетенций.
ые ниже спецификации общих компетенций будут полезны для формирования содержания учебных дисципли
линарный курс.

ция общих компетенций

енование тенций	*Дискрипторы (показатели сформированности)*	*Умения*	*Знания*
ирать способы ения задач ессиональной ельности, ленительно к ичным екстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этаповрешения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска.Выделение всехвозможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных Разработка детального плана	Распознавать задачу и/или проблему в профессионально м и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективноискать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составилять план действия. Определиять необходимые ресурсы.Владеть актуальными	Актуальный профессиональный исоциальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/илисоциальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и областях. Методы работы в профессиональной и

	действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение (выбор) критериев оценки и предложение действий по улучшению плана.	методами работыв профессиональной и смежных сферах. Реализовывать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ществлять к, анализ и рпретацию ормации, ходимой для олнения задач ессиональной ельности	Планирование информационного поиска из широкогонабора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.Проведение анализаполученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов	Номенклатура информационных и применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатовпоиска информации

	профессиональной деятельности	поиска. Оформлять результаты поиска	
ировать и изовыватьсобственное ессиональное ностное итие	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессионально й деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальнойнормати правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального самообразования
тать в ективе и нде, ктивно модействовать легами, водством, нтами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности
ществлять ую и менную муникацию на дарственном е с учетом	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления

енностей ального и турного екста	государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе		документов
влять данско- иотическую цию, нстрировать нанное дение на ве ечеловеческих остей	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессионально й деятельности по профессии	Сущность гражданско- патриотической поз Общечеловеческие Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
йствовать анению жающей ы, рсосбережению, эффективно твовать в чрезвычайных ациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессионально й деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Осно ресурсы, задействов профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения
ользовать средства ческой культуры для анения и укрепления овья в процессе ессиональной деятельности ддержание необходимого ня физической отовленности	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры. Поддержание уровня физической подготовленности для успешной	Использовать физкультурно- оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональны х целей. Применять рациональные	Роль физической культур общекультурном, профессиональном исоциальном развитиичеловека. Основыздорового образа жизни.

	реализации профессиональной деятельности	приемы двигательных функций в профессионально й деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии. Средства профилактики перенапряжения
льзовать информационные ологии в профессиональной ельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средс устройства информа Порядок их примен программное обеспе профессиональной деятельности
зоваться ессиональнойдокументацией осударственном и транном языке	Применение в профессиональнойдеятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четкопроизнесенных высказываний на известные темы (профессиональн ые и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональны е темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональны е темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессионально й деятельности. Кратко обосновывать и объяснять	Правила Построенияпростых предложений на профессиональные темы.Основные общеупотребит ельные глаголы (бытовая и профессиональная л Лексический минимум, относящийся к описанию предметов,

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

ирование конкретизированных требований по структурным элементам программы.
етизированные требования по профессиональным модулям

отовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

	Наименование МДК	*Примерный объем нагрузки на освоение*	*Действие*	*Умения*	*Знания*
	МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов	Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения. Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота. Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов. Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.Подготавливать в соответствии с инструкциями, пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов. Осуществлять выбор сырья,продуктов, материалов в соответствии с технологическими	Ассортимент, требован качеству, условия и сро традиционных видов о грибов, рыбы, нерыбно сырья, мяса, домашней дичи. Правила оформления з склад. Виды, назначение и пр эксплуатации приборо экспресс оценки качест безопасности пищевого продуктов и материало Правила обращения с т поставщика. Ответственность за сох материальных ценност Правила поверки весоизмерительного об Правила приема проду количеству и качеству. снятия остатков на раб Правила проведения ко взвешивания продукто

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

				эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья	
			Утилизация отходов,упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи	Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов.Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья. Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Безопасно использовать оборудование для упаковки	Правила, условия, срок пищевых продуктов. Способы упаковки, скл пищевых продуктов. Виды, правила безопас эксплуатации оборудов посуды, используемых упаковки, хранения пи продуктов.Требования труда, пожарной, электробезопасности в питания.виды, назначе безопасной эксплуатац технологического обор производственного ин инструментов,весоизме приборов, посуды и пр за ними.Регламенты, ст том числе система анал и управления опасным (система НАССР) и нор техническаядокумента используемая при обра подготовке сырья, при подготовке к реализаци полуфабрикатов
			Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов. Выбирать, применять,	Требования охраны тру пожарной безопасност производственной сани организации питания. Виды, назначение, пра

			нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных	комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции. Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты.Править кухонные ножи.Нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу вручную или механическим способом.Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.Изменять закладку продуктов всоответствии с изменением выхода полуфабрикатов.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовленияполуфабрикатов с учетом принятыхнорм взаимозаменяемости.Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно	безопасной эксплуатац технологического обор производственного инв инструментов, весоизмерительных пр посуды и правила уход Ассортимент, рецептур требования к качеству, сроки хранения полуфа для блюд, кулинарных рыбы и нерыбного водн мяса, птицы, дичи разн ассортимента, в том чи региональных.Методы приготовления полуфа Способы сокращения п сохранения пищевой ц продуктов при приготовленииполуфаб Правила, способы наре порционирования полу из рыбы, мяса, мясных домашней птицы, дичи

				использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду	
			Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов	Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием.Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки.Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов.Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании) Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения	Ассортимент, назначен обращения с упаковоч материалами, посудой, контейнерами для хран транспортирования гот полуфабрикатов.Техни порционирования (комплектования), упа маркирования упаковк полуфабрикатов.Прави заполнения этикеток. Правила складировани упакованных полуфабр Правила порционирова (комплектования) гото кулинарной продукции Требования к условиям хранения упакованных полуфабрикатов
			Ведение расчетов с потребителямипри отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Рассчитывать стоимость полуфабрикатовВести учет реализованных полуфабрикатов. Пользоваться контрольно¬кассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной	Ассортимент и цены на полуфабрикаты на дени платежей.Правила торг Виды оплаты по платеж Виды и характеристика контрольно-кассовых м правила осуществления операций.Правила и по расчета потребителей п наличными деньгами, п безналичной форме опл Правила поведения, сте ответственности за пра

				терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции	расчетов с потребителя Базовый словарный заг иностранном языке. Правила, техника обще ориентированная на по
-	МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов,домашне й птицы, дичи	Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием.Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,стандартами чистоты.Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании	Требования охраны тру пожарной безопасност производственной сани организации питания.В назначение, правила бе эксплуатации технолог оборудования,произво инвентаря, инструмент весоизмерительных пр посуды и правила уход Возможные последств нарушения санитарии Требования ксоблюде гигиены персоналом пр подготовке производст инвентаря и кухонной Виды, назначение, пра применения и безопасн хранениячистящих, мо дезинфицирующих средств,предназначенн последующего использ
			Подбор, подготовка к работе, проверка технологического	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в	Правила утилизац отходов.Виды, назначе упаковочных материал

			оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственныйинвентарь,инструменты,весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	хранения сырья и прод Виды, назначение прав эксплуатации оборудов вакуумной упаковки сы готовых полуфабрикат Виды, назначение технологического обор производственного инв кухонной, столовой по используемых для порционирования (комплектования), упак готовых полуфабрикат
			Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов	Выбирать,подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья,приготовленных полуфабрикатов.Рациональноорганизовыватьрабочее место с учетом стандартов чистоты	Способы и правила порционирования (комплектования), упак вынос готовых полуфа Способы правки кухон

отовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассо

	Наименование МДК	*Примерный объем нагрузки на освоение*	*Действие*	*Умения*	*Знания*
	МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	156	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закуок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад	Правила выбора основ продуктов и дополните ингредиентов с учетом сочетаемости,взаимоза Критерии оценки качес основных продуктов и дополнительных ингре используемых для при горячих блюд, кулинар изделий, закусок.Ассор характеристика регион видов сырья, продукто взаимозаменяемости сы продуктов.

			Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок. Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Подбирать гарниры, соусы. Соблюдать санитарно¬гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно	Ассортимент, рецептуры ценность, требования к к методы приготовления го кулинарных изделий, зак разнообразного ассортим числе региональных, веге для диетического питани Температурный режим и приготовления горячих б кулинарных изделий, зак Виды, назначение и прав безопасной эксплуатации технологического оборуд произв одств енного инве инструментов, посуды, и при приготовлении горяч кулинарных изделий, зак взаимозаменяемости сыр продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинар использование пряностей специй.

			Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче; Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании);Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования	Техника порционировани оформления горячих блю кулинарных изделий, зак подачи; Виды, назначение столов для отпуска с раздачи, пр термосов, контейнеров д вынос горячих блюд, кул изделий, закусок разнооб ассортимента, в том числ региональных; Методы сервировки и по блюд, кулинарных издел Температура подачи горя кулинарных изделий, зак разнообразного ассортим числе региональных; Правила разогревания го кулинарных изделий, зак Правила охлаждения, зам и хранения горячих блюд, кулинарны закусок; Требования к безопаснос готовых горячих блюд, к изделий, закусок; Правила маркирования у горячих блюд, кулинарны закусок, правила заполне

			Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка /раздачи	Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Пользоваться контрольно¬кассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции	Ассортимент и цены на г блюда, кулинарные издел на день принятия платеж торговли. Виды оплаты по платежа Виды и характеристика к кассовых машин. Виды и правила осущест кассовых операций. Прав порядок расчета потреби оплате наличными деньга безналичной форме опла Правила поведения, степ ответственности за прави расчетов с потребителям Правила общения с потре Базовый словарный запас иностранном языке. Техн ориентированная на потр

	МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	Требования охраны тр пожарной безопаснос производственной сан организации питания. Виды, назначение, пра безопасной эксплуата технологического обо производственного ин инструментов, весоизмерительных пр посуды и правила ухо Организация работ по приготовлению горяч кулинарных изделий, Последовательность в технологических опер современные методы приготовления горячи кулинарных изделий, Регламенты, стандарт числе система анализа управления опасными (система НАССР) и но техническая документ используемая при при горячих блюд, кулина изделий,закусок. Возможные последств нарушения санитарии Требования к личной персонала. Правила безопас хранения чистящих, м дезинфицирующих ср
			Подбор, подготовка к работе, проверка	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в	

			технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	предназначенных дл последующего использ Правила утилизац отходов.Виды, назначе упаковочных материал хранения пищевых про Виды, назначение обор инвентаря посуды, исп для порционирования (комплектования) гото блюд, кулинарных изде закусок.Способы и пра порционирования (комплектования), упак вынос готовых горячих кулинарных изделий, з Условия, сроки, способ горячих блюд, кулинар изделий, закусок
			Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты	

отовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ас

	Наименование МДК	*Примерный объем нагрузки на освоение*	*Действие*	*Умения*	*Знания*
	МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	71	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Правила выбора основ продуктов и дополните ингредиентов с учетом сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качес основных продуктов и дополнительных ингре используемых для при холодных блюд, кулин изделий, закусок.Ассор характеристика регион видов сырья, продукто Нормывзаимозаменяем и продуктов.
			Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовленияхолодных блюд, кулинарных изделий, закусок с	Ассортимент, рецептур ценность, требования к методы приготовления блюд, кулинарных изде

			разнообразного ассортимента	учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок.Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.Подбирать гарниры, соусы. Соблюдатьсанитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать ииспользовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности,	закусок разнообразного ассортимента, в том чи региональных, вегетар диетического питания. Температурный режим приготовления холодн кулинарных изделий, з Виды, назначение и пр безопасной эксплуатац технологического обор произв одств енного ин инструментов, посуды, используемых при при холодных блюд, кулин изделий, закусок.Норм взаимозаменяемости сы продуктов.Ассортимен характеристика, кулина использование пряност специй.

				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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании). Хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Выбирать контейнеры	Техника порционирова варианты оформления блюд, кулинарных изде закусок для подачи. Виды, назначение стол для отпуска с раздачи, контейнеров для отпус холодных блюд, кулин изделий, закусок разно ассортимента, в том чи региональных. Методы сервировки и холодных блюд, кулин изделий, закусок. Температура подачи хо блюд, кулинарных изде закусок разнообразного ассортимента, в том чи региональных. Требования к безопасн хранения готовых холо кулинарных изделий,за Правила маркирования упакованных холодных кулинарных изделий, з

				упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования	правила заполнения эт
			Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Пользоваться контрольно - кассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем.Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции	Ассортимент и цены на блюда, кулинарные изд закуски на день принят платежей.Правила торг Виды оплаты по платеж Виды и характеристика контрольно-кассовых м Виды и правила осуще кассовых операций.Пра порядок расчета потреб оплате наличными дени безналичной форме оп Правила поведения, сте ответственности за пра расчетов с потребителя Правила общения с пот Базовый словарный зап иностранном языке.Тех общения, ориентирова потребителя
	МДК 03.01. Организацияпр иготовления, подготовки к реализации и	34	Подготовка, уборка рабочегоместа повара при выполнении работ по приготовлению	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование,инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами,	Требования охраны тру пожарной безопасност ипроизводственной сан организации питания. Виды, назначение, пра

	презентации холодных блюд,		холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническуюдокументацию, 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 кухонныхножей,острых, травмоопасныхчастей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	безопасной эксплуатац технологического обор производственного инв инструментов, весоизмерительных пр посуды и правила уход Организация работ по приготовлению хо блюд, кулинарных изде закусок. Последовательность вы технологических опера современные методы приготовления холодн кулинарных изделий, з Регламенты, стандарты число система анализа, управления опасными (система НАССР) и нор техническая документа используемая при приг холодных блюд, кулин изделий, закусок.Возмо последствия нарушени и гигиены.Требования личнойгигиене персонала.Правилабезо нения чистящих, моющ дезинфицирующих сре предназначенных дл последующего использ Правилаутилизацииотх Виды, назначение упак материалов, способы х пищевых продуктов.Ви
			Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь,	

			приборов	инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	назначение оборудован инвентаря посуды, исп для порционирования (комплектования) гото холодных блюд, кулин изделий, закусок.Спосо правила порционирова (комплектования), упак вынос готовых холодн кулинарных изделий, з Условия, сроки, способ холодных блюд,
			Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Выбирать,подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.Рациональноорганизовыватьрабочее место с учетом стандартов чистоты	

отовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообра
а»

	Наименование МДК	*Примерный объем нагрузки на освоение*	*Действие*	*Умения*	*Знания*
	04.01.Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	58	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами	Правила выбора основны и дополнительных ингре учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Кр оценки качества основны и дополнительных ингре используемых для приго холодных и горячих слад десертов, напитков. Ассортимент, характерис региональных видов сыр Нормы взаимозаменяемости сыр продуктов. Правила расч потребности в сырье и пи продуктах. Правила соста

				закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	заявки на склад
			Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд,	Ассортимент, рецептуры ценность, требования к к методы приготовления хо горячих сладких блюд, де напитков разнообразного ассортимента, в том числ региональных, вегетариа диетического питания. Температурный режим и приготовления холодных сладких блюд, десертов, Виды, назначение и прав безопасной эксплуатации технологического оборуд произв одств енного инве инструментов, посуды, и при приготовлении холод горячих сладких блюд, де напитков. Нормы взаимо сырья и продуктов. Ассор характеристика, кулинар использование, безопасне ароматических и красящ

				десертов, напитков. Подбирать гарниры, соусы. Соблюдать санитарно¬гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду	
			Хранение, отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Проверять качество готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков при	Техника порционировани оформления холодных и сладких блюд, десертов, подачи. Виды, назначение столов для отпуска с раздачи, пр контейнеров для отпуска холодных и горячих слад десертов, напитков разно ассортимента, в том числ региональных. Методы сервировки и по холодных и горячих слад десертов, напитков. Температура подачи холо горячих сладких блюд, д

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

	04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	34	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	Требования охраны труда безопасности и производ санитарии в организации Виды, назначение, прави эксплуатации технологич оборудования, производственного инвен инструментов, весоизмер приборов, посуды и прав ними. Организация работ приготовлению холодны сладких блюд, десертов, Последовательность выпо технологических операци современные методы при холодных и горячих слад десертов, напитков. Регламенты, стандарты, н система анализа, оценки опасными факторами (си НАССР) и нормативно-те документация, используе приготовлении холодных сладких блюд, десертов, напитков.Возможные пос нарушения санитарии и г Требования к личной гиг персонала. Правила безоп хранения чистящих, моющ дезинфицирующих средс предназначенных дл последующего использов Правила утилизаци отходов. Виды, назначени упаковочных материалов хранения пищевых проду Виды, назначение оборуд инвентаря посуды, испол
			Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в	

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

отовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного
а»

	Наименование МДК	*Примерный объем нагрузки на освоение*	*Действие*	*Умения*	*Знания*
	05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	161	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочгных, мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой.	Правила выбора основны и дополнительных ингре учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качеств продуктов и дополнитель ингредиентов, используе приготовления хлебобуло мучных кондитерских из Ассортимент, характерис региональных видов сыр Нормы взаимозаменяемости сыр продуктов. Правила расчета потребн

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

				приемами замеса теста, формования изделий, отделки, оформления готовых изделий. Соблюдать санитарно¬гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости.Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении ароматические, красящие вещества с учетом соответствия их требованиям санитарных норм и правил, взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду	
			Хранение, отпуск хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.Порционировать, сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при ихпорционировании (комплектовании). Хранить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности,	Техника порционировани оформления хлебобулочн кондитерских изделий дл Виды, назначение столов для отпуска с раздачи, пр контейнеров для отпуска хлебобулочных, мучных изделий разнообразного а втом числе региональных Методы сервировки и по хлебобулочных, мучных изделий. Требования к безопаснос хлебобулочных, мучных

				соблюдением режимов хранения. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования	изделий. Правила маркирования у хлебобулочных, мучных изделий, правила заполне
			Ведение расчетов с потребителями приотпускепродукци и на вынос, взаимодействие с потребителями приотпускепродукци ис прилавка/раздачи	Рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Вести учет реализованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Пользоваться контрольно-касс новыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Разрешать проблемы в рамкахсвоей компетенции	Ассортимент и цены на хлебобулочные, мучные изделия на день принятия Правила торговли. Виды оплаты по платежа Виды и характеристика к кассовых машин.Виды и осуществления кассовых Правила и порядок расче потребителей при оплате деньгами, при безналичн оплаты.Правила поведен ответственности за прави расчетов с потребителям Правила общения с потре Базовый словарный запас иностранном языке.Техн ориентированная на потр
	05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и	Требования охраны труда безопасности и производ санитарии в организации Виды, назначение, прави эксплуатации технологич оборудования, производственного инве инструментов,весоизмер приборов, посуды и прав ними.Организация работ

				нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Организовывать обработку, подготовку яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых,травмоопасныхчастей технологического оборудования. Соблюдать правила мытья и стерилизации кондитерских мешков. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	участках кондитерского цеха.Последовательность технологических операци современные методы при хлебобулочных, мучных изделий.Регламенты, ста числе система анализа, о управления опасными фа (система НАССР) и норм техническая документаци используемая при пригот хлебобулочных, му кондитерских изделий. Возможные последствия санитарии и гигиены. Требования к личной гиг персонала при подготовк производственного инве кухонной посуды. Правила безопасного хранениячистящих,моющ дезинфицирующих средс предназначенных дл последующего использов Правила утилизации отхо Виды, назначение упаков материалов, способы хра пищевых продуктов. Виды, назначение оборуд инвентаря посуды, испол порционирования (компл готовых хлебобулочных, кондитерских изделий;Сп правила порционировани хлебобулочных, мучных изделий.Условия, сроки, хранения хлебобулочных кондитерских изделий ус
			Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ на различных участках кондитерского цеха.Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	
			Подготовка рабочего места для	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для	

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

етизированные требования по общепрофессиональным дисциплинам.

	Наименование выделенных учебных дисциплин	*Объем нагрузки*	*Умения*	*Знания*
	ОП01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	50	соблюдать санитарно¬ эпидемиологические требования к процессам производства иреализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;производитьсанитарнуюобработку	основные понятия и термины микро основныегруппымикроорганизмов, морфологию и физиологию;микроб основных пищевых продуктов;основныепищевыеинфек пищевые отравления;возможныеисточникими ского загрязнения в процессе произ

			оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;рассчитывать энергетическую ценность блюд;составлять рационы питания для различныхкатегорийпотребителей;	кулинарной продукции;методы пред порчи сырья и готовой продукции;п личной гигиены работников органи питания;классификацию моющих с правила их применения, условия и с хранения;правилапроведениядезинф екции,дератизации;пищевые вещест значение для организма человека;су норму потребности человекавпитательны веществах;основные процессы обме организме;суточный расход энергии физиологическое значение, энергети пищевую ценность различных прод питания;физико-химические измене процессе пищеварения;усвояемость влияющие на нее факторы;нормы и рационального сбалансированного различных групп населения;назначе диетического (лечебного) питания, характеристику диет;методики сост рационов питания
	ОП.02. Основы товароведения продовольственн ых товаров	78	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	ассортимент, товароведные характе требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документа различные группы продуктов; методы контроля качества, безопас пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения сохранности запасов и расхода прод складских помещений и требования правила оформления заказа на прод склада и приема продуктов, поступа склада и от поставщиков;
	ОП.03.	36	организовывать рабочее место для обработки сырья,	классификацию, основные техничес

	Техническое оснащение и организация рабочего места		приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	характеристики, назначение, принц особенности устройства, правила бе эксплуатации различных групп техн оборудования; принципы организации обработки с приготовления полуфабрикатов, гот кулинарной и кондитерской продук подготовки ее к реализации; правила выбора технологического о инвентаря, инструментов, посуды д процессов приготовления и отпуска кондитерской продукции; способы организации рабочих мест кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и конд продукции; правила электробезопасности, пожарнойбезо правила охраны труда в организаци
	ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	-принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы о -основные ресурсы, задействованны профессиональной деятельности; - способы ресурсосбережения в орга -понятие, виды предпринимательств -виды предпринимательских рисков предотвращения и минимизации; -нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отно -основные положения законодатель регулирующего трудовые отношени -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработно -виды гарантий, компенсаций и уде иззаработной платы.
	ОП.05. Основы калькуляции и	50	- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на	-виды учета, требования, предъявля - задачи бухгалтерского учета;

	учета		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 илисредствами атвтоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам	-предмет и метод бухгалтерского уч -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бу учета - особенности организации бу учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контро на современном этапе; - формы документов, применя организациях питания, их классифи - требования, предъявляемые и оформлению документов; - права, обязанности и ответст главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, понятиекалькуляции ипорядокопред розничных цен на продукцию собст производства; - Понятие товарооборота пред питания, его виды и методы расчета - сущность плана-меню, его н виды, порядок составления; -правила документального оформле движения материальных ценностей; - источники поступления прод -правила оприходования товаров и т материально-ответственными лицам реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля запасами; -понятие и виды товарных потерь, м списания; -методикупроведенияинвентаризаци выявления ее результатов;

				- понятие материальной ответ еедокументальное оформление, отче материально¬ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на продукцию на день принятия платеж - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществлен операций; - правила и порядок расчетов потребителями при оплате наличны при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность ра потребителями
	ОП.06. Охрана труда	36	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	-законы и иные нормативные правов содержащие государственные норма требования охраны труда, распростр на деятельность организации; -обязанности работников в области -фактические или потенциальные по собственной деятельности (или безд влияние на уровень безопасности тр -возможные последствия несоблюде технологических процессов и произ инструкций подчиненными работни (персоналом); -порядок и периодичность инструкт охране труда и технике безопасност -порядок хранения и использования коллективной и индивидуальной за
	ОП. 07. Иностранный язык в	36	профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном	Общие умения использовать языковые средства для (устного и письменного) на иностра

	профессиональной деятельности		языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функциив предложении; именасуществительные во множественном числе,образованные по правилу, а также исключения.артикль: определенный, неопределенный,нулевой.Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употреблениесуществительных без артикля. имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. наречия в сравнительной и превосходнойстепенях. Неопределенные наречия,производные от some, any, every. Количественныеместоимения much, many, few, a few, little, a little. глагол, понятие глагола- связки. Образованиеи употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present,Past,Future Continuous/Progressive, Present ,Past,Future Perfect;	профессиональные и повседневные техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных самостоятельно совершенствовать устную и письме пополнять словарный запас лексико профессиональной направленности, лексическими единицами, необходимыми для разговорно-быто общения;Диалогическая речь участвовать в дискуссии/беседе на з тему; осуществлять запрос и обобщ информации; обращаться за разъясн выражать свое отношение (согласие оценку)к высказыванию собеседник мнение по обсуждаемой теме;вступа вобщение(порождение иниц реплик для начала разговора, при пе новым темам); поддерживать общен переходить к новой теме (порождениереактивныхреплик - от вопросы собеседника, а также комментарии,замечания,выражение завершать общение;Монологическа делать сообщения, содержащие наи информацию по теме, проблеме; кра передавать содержание полученной в содержательном плане совершенс смысловую завершенность, логично целостность, выразительность и уме Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнен бланков; написание тезисов, конспе сообщения, в том числе на основе р текстом.Аудирование • понимать: • основное содержание тексто монологического идиалогическ

				в рамках изучаемых тем; • высказывания собеседника в распространенных стандартных повседневного общения. • отделять главную информац второстепенной; • выявлять наиболее значимые факт определять свое отношение к ним, и аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. Чтение извлекать необходимую, интересую информацию; отделять главную инф второстепенной; использовать прио знания и умения в практической дея повседневной жизни.
	ОП.08. Безопасность жизнедеятельности	36	предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;применять первичные средства пожаротушения;ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди нихродственные полученной специальности;применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; оказывать первую помощь пострадавшим	принципы обеспечения устойчивост экономики, прогнозирования развит оценки последствий при техногенны чрезвычайных ситуациях и стихийн в том числе в условиях противодейс терроризму как серьезной угрозе на безопасности России;основные виды потенциальных опасностей и их пос профессиональной деятельности и б принципы снижения вероятности их реализации;основы военной службы государства;задачи и основные мер гражданской обороны;способы защ от оружия массового поражения;мер безопасности и правила безопасного при пожарах;организацию и порядо граждан на военную службу и посту в добровольном порядке; область применения получаемых профессиональных знаний при испо обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой

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

8. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы.

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

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

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

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

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

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

Формы входного контроля уровня знаний:

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

Формы входного контроля практических умений:

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

Для входного контроля разрабатываются комплекты оценочных средств.

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

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

- контрольная работа;
- тестирование (письменное, компьютерное, на рабочем месте и т.д.);
- опрос (устный, письменный),
- выполнение и защита заданий для лабораторных и практических занятий;
- выполнение отдельных разделов и защита курсового проекта (работы);
- выполнение заданий по учебной и производственной практике;
- выполнение заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: подготовка рефератов, докладов, сообщений, эссе, презентаций, участие в конференциях, конкурсах и т.д.

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

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

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

- мониторинга освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы;

- обеспечения ритмичной учебной деятельности обучающихся;
- привития обучающимся умения четко организовывать свой труд;
- своевременного выявления проблем и оказания содействия обучающимся в освоении учебного материала;
- организации индивидуальных занятий творческого характера с наиболее подготовленными обучающимися,
- для совершенствования методик организации учебной деятельности обучающихся.

В ходе текущего контроля оценка знаний, умений, общих и профессиональных компетенций при освоении дисциплин, МДК, комплексная оценка личностных, метапредметных и предметных результатов освоения дисциплин общеобразовательного учебного цикла осуществляется на основе пяти балльной системы.

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

Промежуточная аттестация направлена на решение следующих задач:

- определение соответствия уровня и качества подготовки обучающихся требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, среднего общего образования (для обучающихся на базе основного общего образования), требованиям профессиональных стандартов, международных стандартов W SR;
- установление фактического уровня освоения теоретических знаний и практических умений по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, практического опыта по учебной и производственной практике;
- определение уровня сформированности общих и профессиональных компетенций, освоения вида профессиональной деятельности (основного вида деятельности);
- совершенствование методики аттестационно-педагогических измерений и определение наиболее эффективных форм и методов оценивания;
- использование методики и критериев оценивания сформированности компетенций обучающихся, применяющихся в движении WSR по соответствующим компетенциям, подготовка обучающихся к государственной итоговой аттестации по этой методике;
- обеспечение объективности оценки за счет привлечения к процедуре оценки независимых экспертов из числа работодателей;
- поддержание постоянной обратной связи и принятие оптимальных решений в управлении качеством обучения на всех управленческих уровнях и совершенствовании образовательной деятельности обучающихся, содержания образовательных программ.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в следующих направлениях:

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

Основными формами проведения промежуточной аттестации в ОО являются:

- экзамен по отдельной учебной дисциплине, МДК;
- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам;
- демонстрационный экзамен по основному виду деятельности (профессиональному модулю);

- дифференцированный зачет (с оценкой) по учебной дисциплине, МДК, учебной, производственной практикам;
- контрольная работа по учебной дисциплине, МДК.

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

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

Для осуществления оценки освоения дисциплин общеобразовательного учебного цикла на соответствие персональных достижений обучающихся требованиям ФГОС СОО создаются фонды оценочных средств, позволяющие в рамках промежуточной аттестации поэтапно провести комплексную оценку личностных, метапредметных и предметных результатов обучения.

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

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

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

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

Выбор формы контроля по дисциплине, МДК определяется в соответствии:
- со значимостью дисциплины, МДК;
- завершенностью изучения дисциплины, МДК;
- завершенностью значимого раздела в дисциплине, МДК.

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

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

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

Зачет или дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) как форма промежуточной аттестации предусматривается по отдельной дисциплине или составным элементам

программы профессионального модуля (междисциплинарный курс, практика) в следующих случаях:

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

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

Итоговая оценка освоения основного вида деятельности (профессионального модуля) проводится в форме ДЭ. ДЭ предназначен для демонстрации обучающимся независимой экспертной комиссии уровня овладения профессиональными и общими компетенциями в соответствии с требованиями ФГОС СПО, профессиональных стандартов, международных стандартов Ворлдскиллс Россия и включает оценку теоретических знаний и практических умений, опыта в форме:

- тестирования или устного (письменного) ответа на теоретические вопросы;
- демонстрации практических умений, опыта при выполнении практических заданий на рабочем месте квалифицированного рабочего, служащего, специалиста среднего звена.

ДЭ проводится по каждому основному виду деятельности (профессиональному модулю).

К ДЭ по основному виду деятельности (профессиональному модулю) допускаются обучающиеся, имеющие положительные результаты промежуточной аттестации по МДК и освоившие все виды работ по практикам, входящим в состав профессионального модуля.

ДЭ по профессиональному модулю проводится с применением методик (условия проведения, задания и критерии оценки) международных стандартов Ворлдскиллс Россия по соответствующим компетенциям.

Время на проведение ДЭ определяется в соответствии с учебным планом.

ДЭ проводится:

- на рабочем месте квалифицированного рабочего организаций - баз практики соответствующей профильной направленности;
- в лабораториях, мастерских, учебных цехах, полигонах образовательного комплекса, оснащенных в соответствии с международными требованиями стандартов Ворлдскиллс Россия соответствующих компетенций (в части инфраструктурных листов Национального чемпионата «Молодые профессионалы»).

Для проведения ДЭ готовится пакет контрольно-измерительных материалов (далее - КИМ), включающий:

- задания для практического этапа экзамена - демонстрации практических умений, опыта на рабочем месте, разработанные на основе заданий Национального чемпионата «Молодые профессионалы» соответствующих компетенций Ворлдскиллс Россия;
- критерии и систему оценки, приближенные к требованиям стандартов Ворлдскиллс Россия.

К началу ДЭ подготавливаются:

- программа экзамена, включающая КИМ для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по основному виду деятельности;
- правила и нормы охраны труда и техники безопасности;
- необходимое оборудование, сырье, материалы, наглядные пособия, материалы справочного характера, нормативные документы и др., разрешённые к использованию на экзамене;
- формы, оценочные ведомости;
- экзаменационная ведомость по профессиональному модулю;
- журнал учебных занятий (электронный журнал);

- зачётные книжки.

КИМы разрабатываются педагогическими работниками ГБПОУ РО «БТЖТиС», прошедшими обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющими свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена или о праве проведения корпоративного или регионального чемпионатов. Контрольно-измерительные материалы согласуются с администрацией организации - базы практики, в случае, если демонстрационный экзамен проходит на базе практики..

Оценка сформированности профессиональных и общих компетенций на ДЭ проводится Экспертной комиссией. В состав комиссии входят сертифицированные эксперты Ворлдскиллс или педагогические работники ГБПОУ РО «БТЖТиС», прошедшие обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена или свидетельства о праве проведения корпоративного или регионального чемпионатов, а также независимые эксперты из числа работодателей (их объединений) соответствующей профильной направленности.

В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении ДЭ не допускается оценивание результатов работ обучающихся экспертами, принимавшими участие в их подготовке. При этом, указанные эксперты имеют право оценивать работы других участников экзамена.

Уровень подготовки обучающихся по основному виду деятельности (профессиональному модулю) оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Оценка, полученная обучающемся во время ДЭ, заносится в зачётную книжку (кроме неудовлетворительной) и экзаменационную ведомость (в том числе неудовлетворительная) и является итоговой по профессиональному модулю.

В случае неявки обучающегося на демонстрационный экзамен делается в экзаменационной ведомости отметка «не явился». Обучающемуся, не явившемуся на экзамен по уважительной причине, подтвержденной соответствующим документом, назначается новый срок сдачи экзамена.

По завершении всех экзаменов допускается пересдача ДЭ по профессиональному модулю, по которому обучающийся получил неудовлетворительную оценку.

Содержание контрольно-измерительных материалов по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального учебного цикла направлено на оценку уровня освоения теоретических знаний, практических умений, общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Экзаменационные материалы составляются на основе рабочей программы, отражают объём проверяемых теоретических знаний, позволяют оценить уровень сформированности умений, общих и профессиональных компетенций, уровень достижения личностных, метапредметных и предметных результатов освоения общеобразовательных дисциплин.

Экзаменационные материалы могут содержать тестовые задания для различных форм тестирования.

Задания, включенные в комплекты оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся по общепрофессиональным дисциплинам и междисциплинарным курсам должны носить практико-ориентированный характер, соответствовать требованиям ФГОС СПО профессии, профессиональных стандартов, рекомендациям примерной основной образовательной программы. К оценке уровня сформированности профессиональных и общих компетенций должны привлекаться в качестве внешних экспертов работодатели, преподаватели смежных дисциплин.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по одной или нескольким дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям или непрохождение промежуточной аттестации при отсутствии уважительных причин являются академической задолженностью, которую обучающиеся обязаны ликвидировать.

Формой государственной итоговой аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится в виде демонстрационного экзамена.

Задания, разработанные ГБПОУ РО «БТЖТиС» им. Героя Советского Союза П.А. Половинко», утверждаются её директором после предварительного положительного заключения работодателей.

Характеристика социокультурной среды ГБПОУ РО «БТЖТиС», обеспечивающей всестороннее развитие и социализацию личности обучающихся, сохранения здоровья обучающихся, развитию воспитательного компонента образовательного процесса.

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

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

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

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

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

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

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

Направления воспитательной деятельности на весь период обучения:

1) формирование профессионального самосознания обучающегося.

Цели и задачи:

-формирование интереса и уважения к выбранной профессии, специальности;

- развитие способности профессиональной мобильности.

Формирование личности студента.

Цели и задачи:

- адаптация к условиям Техникума;

- формирование гражданской ответственности, правового сознания;

- формирование добросовестного отношения к учебе, овладение методами самостоятельной работы;

- воспитание нравственных качеств;

-формирование интереса к выбранной специальности, развитие способности профессиональной мобильности;

- развитие способности социализации в обществе, потребности в здоровом образе жизни, формирование экологической грамотности;

- овладение культурой общение и поведения.

Формы работы:

- тренинги, беседы, дискуссии, тематические классные часы, конференции;

- встречи со специалистами, ведущими преподавателями;

- конкурсы рефератов, плакатов, рисунков, презентаций;

- проведение и участие в акциях по борьбе с вредными привычками;

- деятельность студенческих органов самоуправления;

проведение дней здоровья, спортивных соревнований и работа спортивных секций;

- встречи с работниками правоохранительных органов, медицинских и культурных учреждений;

- посещение музеев, творческих выставок, кинотеатров, театров;

- предметные олимпиады, недели;

- экскурсии на предприятия;

- моральное и материальное поощрение обучающихся (грамоты, благодарственные письма и т.п.);

Формирование эффективной воспитательной среды.

Цели и задачи:

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

Формы работы:

- оказание психолого-педагогической поддержки обучающихся;

- лекции, беседы, тренинги, деловые игры;

- обмен опытом; - коллективные творческие дела.

Формирование культурной среды.

Цели и задачи:

- создание условий для выявления и реализации творческих способностей обучающихся, воспитание культуры поведения, общения;

- приобщение к национальной и мировой культуре.

Формы работы:

- беседы по профилактике экстремизма, воспитанию толерантности;

- творческие выставки, проекты обучающихся; -

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

- посещение театров, музеев, выставок;
-экскурсии.

Развитие отношений сотрудничества студентов, преподавателей и родителей (законных представителей).

Цели и задачи:

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

Формы работы:

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

Кадровое обеспечение:

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

Ожидаемые результаты:

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

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

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

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

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

Содержание воспитательной работы внеучебных объединений:

- приобщение обучающихся к культурным ценностям прошлого и настоящего нашей страны (тематические мероприятия, дни памяти известных писателей и поэтов, выставки в библиотеке, посвященные памятным дням и др.);
- профессиональная направленность внеклассной воспитательной работы (встречи со специалистами, экскурсии на предприятия, профессиональные праздники и др.);

- гражданско-патриотическое воспитание (знаменательные даты в жизни страны, города, праздники, юбилеи, встречи с ветеранами Великой Отечественной войны, экскурсии в музеи и т.д.);
- создание условий для проявления творческих способностей каждым обучающимся в делах (конкурс талантов, презентаций, КВН, выставки студенческого творчества спортивные состязания и др.).

Особую роль в воспитательном процессе играют традиции Техникума, которые остаются значимыми и принятыми всеми обучающимися:
- День знаний;
-День здоровья;
- День Учителя (День Профтехобразования);
- День пожилого человека;
- «Студенческая осень»;
- «Посвящение в студенты»;
- Татьянин день;
-Месячник оборонно-массовой работы;
-День Победы;
-Торжественное вручение дипломов.

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