











Министерство образования и науки Республики Адыгся Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Адыгся «Майкопский политехнический техникум»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ».

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

профессия 43.01.09 Повар, колдитер

На базе основного общего образования

Квалификация выпускника Повар, Кондитер

Одобрено протоколом педагогического совета ГБПОУ РА «Майконский политехнический техникум»:

Утверждено Приказом ГБПОУ РА «Майконский политехнический техникум»:

Директор ГБПОУ РА «Майкопский политехнический техникум»

Согласовано с предприятиемработодателем ООО «Хатти Групп»

Согласовано с предприятиемработодателем ООО «Минотавр»

Согласовано с предприятием-

работодателем ООО «ЛАГОНАКИ» RESTORED A ST 38.08 20 251 N

реговрадить упрадзакоднованего документа

well 18 1 A one

The Contract

mery and

A fair acount

Uses 3. A

THE STATE

2023 roa

Содержание

- Раздел 1. Общие положения
- Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы
- с учетом сетевой формы реализации программы
- Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника
- Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы
- 4.1. Общие компетенции
- 4.2. Профессиональные компетенции

Раздел 5. Структура образовательной программы

- 5.1. Учебный план
- 5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)
- 5.3. Календарный учебный график
- 5.4. Рабочая программа воспитания

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

- 6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы
- 6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы
- 6.3. Требования к практической подготовке обучающихся
- 6.4. Требования к организации воспитания обучающихся
- 6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы
- 6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Раздел 7. Формирование оценочных материалов

для проведения государственной итоговой аттестации

- Приложение 1. Учебный план
- Приложение 2. Матрица компетенции выпускника
- Приложение 3. Рабочие программы профессиональных модулей
- Приложение 4. Рабочие программы учебных дисциплин
- Приложение 5. Рабочая программа воспитания
- Приложение 6. Календарный план воспитательной работы
- Приложение 7. Содержание ГИА
- Приложение 8. Дополнительный профессиональный блок

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и примерной основной образовательной программы «Профессионалитет».

- 1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».
 - 1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП-П:
- ФГОС СПО федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
 - ОК общие компетенции;
 - ПК профессиональные компетенции;
 - КК корпоративные компетенции;
 - ПС профессиональный стандарт,
 - ОТФ обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН – естественно-научный и математический цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

 Π – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ОПБ – обязательный профессиональный блок;

КОД – комплект оценочной документации;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ С УЧЕТОМ СЕТЕВОЙ ФОРМЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте в организации или на предприятии с широким использованием в обучении цифровых технологий.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: повар \leftrightarrow кондитер.

Выпускник образовательной программы по квалификации «повар ↔ кондитер» осваивает общие виды деятельности:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Получение образования по профессии допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: повар ↔ кондитер – 5904 часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: повар ↔ кондитер – 3года 10 месяцев.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

- 3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).
- 3.2. Матрица компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении образовательной программы «Профессионалитет», представлена в Приложении 1 и Приложении 6.
- 3.3. Профессиональные модули формируются в соответствии с выбранными видами деятельности.

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

Код	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
OK 01	Выбирать способы		Умения:
	решения задач	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в
	профессиональной		профессиональном и/или социальном
	деятельности,		контексте; анализировать задачу и/или
	применительно к		проблему и выделять её составные части
	различным	Уо 01.02	определять этапы решения задачи; выявлять и
	контекстам		эффективно искать информацию,
			необходимую для решения задачи и/или
			проблемы
		Уо 01.03	составить план действия
		Уо 01.04	определить необходимые ресурсы; владеть
			актуальными методами работы в
			профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.05	реализовать составленный план
		Уо 01.06	оценивать результат и последствия своих
			действий (самостоятельно или с помощью
			наставника)
		2 01 01	Знания:
		3o 01.01	актуальный профессиональный и социальный
			контекст, в котором приходится работать и
		2 01 02	ЖИТЬ
		3o 01.02	основные источники информации и ресурсы
			для решения задач и проблем в
			профессиональном и/или социальном
			контексте

		3o 01.03	алгоритмы выполнения работ в
		3o 01.04	профессиональной и смежных областях
		30 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
		3o 01.05	* *
		30 01.05 30 01.06	структуру плана для решения задач
		30 01.00	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
OK 02	Осуществлять поиск,		Умения:
OK 02	анализ и	Уо 02.01	
	интерпретацию	Уо 02.02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники
	информации,	90 02.02	информации
	необходимой для	Уо 02.03	планировать процесс поиска;
	выполнения задач	Уо 02.04	структурировать получаемую информацию
	профессиональной	Уо 02.05	выделять наиболее значимое в перечне
	деятельности	3 0 02.03	информации
		Уо 02.06	оценивать практическую значимость
		3 0 02.00	результатов поиска
		Уо 02.07	оформлять результаты поиска, применять
		3 0 02.07	средства информационных технологий
			Знания:
		3o 02.01	номенклатура информационных источников,
		30 02.01	применяемых в профессиональной
			деятельности
		3o 02.02	приемы структурирования информации
		3o 02.03	формат оформления результатов поиска
			информации
OK 03	Планировать и		Умения:
	реализовывать	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой
	собственное		документации в профессиональной
	профессиональное и		деятельности
	личностное развитие	Уо 03.02	применять современную научную
			профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории
			профессионального развития и
			самообразования
			Знания:
		3o 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой
			документации
		3o 03.02	современная научная и профессиональная
		2 02 02	терминология
		3o 03.03	возможные траектории профессионального
OTC 0.4	D . C		развития и самообразования
OK 04	Работать в коллективе	X 7 04 04	Умения:
	и команде,	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
	эффективно	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством,
	взаимодействовать с		клиентами в ходе профессиональной
	коллегами,		деятельности
	руководством,	2 04 01	Знания:
	клиентами	3o 04.01	психологические основы деятельности
			коллектива, психологические особенности
			личности

		3o 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную		Умения:
	и письменную	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять
	коммуникацию на		документы по профессиональной тематике на
	государственном		государственном языке, проявлять
	языке с учетом		толерантность в рабочем коллективе
	особенностей		Знания:
	социального и	3o 05.01	особенности социального и культурного
	культурного		контекста
	контекста	3o 05.02	правила оформления документов и построения
		00 00.02	устных сообщений
ОК 06	Проявлять		Умения:
OIL 00	гражданско-	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии
	патриотическую	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного
	позицию,	3 0 00.02	поведения
	демонстрировать		Знания:
	осознанное поведение	3o 06.01	
	на основе	30 00.01	сущность гражданско-патриотической
	традиционных	3o 06.02	позиции, общечеловеческих ценностей
	общечеловеческих	30 00.02	значимость профессиональной деятельности
	ценностей, применять	2-0602	по профессии
	стандарты	30 06.03	стандарты антикоррупционного поведения
	антикоррупционного		и последствия его нарушения
	поведения		
ОК 07	Содействовать		Умения:
OK 07	сохранению	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности
	окружающей среды,	3007.01	определять направления ресурсосбережения
	ресурсосбережению,		в рамках профессиональной деятельности
	эффективно		по профессии
	действовать в	Уо 07.03	Знания:
	чрезвычайных	3007.03	
	ситуациях.		правила экологической безопасности при
	ситуациях.	2 - 07 01	ведении профессиональной деятельности
		3o 07.01	основные ресурсы, задействованные в
		07.02	профессиональной деятельности
OIC 00	11	3o 07.02	пути обеспечения ресурсосбережения
OK 08	Использовать	** 00.01	Умения:
	средства физической	Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную
	культуры для		деятельность для укрепления здоровья,
	сохранения и		достижения жизненных и профессиональных
	укрепления здоровья в	** 00.00	целей
	процессе	Уо 08.02	применять рациональные приемы
	профессиональной		двигательных функций в профессиональной
	деятельности и		деятельности
	поддержания	Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики
	необходимого уровня		перенапряжения, характерными для данной
	физической		профессии
	подготовленности		Знания:
		3o 08.01	роль физической культуры в общекультурном,
			профессиональном и социальном развитии
			человека
		3o 08.02	основы здорового образа жизни

		3o 08.03	условия профессиональной деятельности и
			зоны риска физического здоровья для
			профессии
		3o 08.04	средства профилактики перенапряжения
OK 09	Использовать		Умения:
	информационные	Уо 09.01	применять средства информационных
	технологии в		технологий для решения профессиональных
	профессиональной		задач
	деятельности	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение
			Знания:
		3o 09.01	современные средства и устройства информатизации
		3o 09.02	порядок их применения и программное
			обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться		Умения:
	профессиональной	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных
	документацией на		высказываний на известные темы
	государственном и		(профессиональные и бытовые), понимать
	иностранном языках.	** 10.00	тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 10.02	понимать общий смысл четко произнесенных
			высказываний на известные темы
			(профессиональные и бытовые), понимать
		Уо 10.03	тексты на базовые профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о
		y 0 10.03	своей профессиональной деятельности
		Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснить свои
		30 10.04	действия (текущие и планируемые)
		Уо 10.05	писать простые связные сообщения на
			знакомые или интересующие
			профессиональные темы
			Знания:
		3o 10.01	правила построения простых и сложных
			предложений на профессиональные темы
		3o 10.02	основные общеупотребительные глаголы
			(бытовая и профессиональная лексика)
		3o 10.03	лексический минимум, относящийся к
			описанию предметов, средств и процессов
		D 10.04	профессиональной деятельности
		30 10.04	особенности произношения
		3o 10.05	правила чтения текстов профессиональной
OK 11	Использовать знания		направленности Умения:
OKII	по финансовой	Уо 11.01	
	грамотности,	30 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
	планировать	Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела
	предпринимательскую	5 5 11.02	в профессиональной деятельности; оформлять
	деятельность в		бизнес-план
	профессиональной	Уо 11.03	рассчитывать размеры выплат по процентным
	сфере		
	сфере		ставкам кредитования

	привлекательность коммерческих идей в
	рамках профессиональной деятельности
Уо 11.05	презентовать бизнес-идею
Уо 11.06	определять источники финансирования
	Знания:
3o 11.01	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов
3o 11.02	порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Приготовление и	ПК 1.1.		Навыки:
подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления	H 1.1.01	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	полуфабрикатов в		Умения:
	соответствии с инструкциями и регламентами	У 1.1.01	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием
		У 1.1.02	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 1.1.03	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 в
		соответствии со стандартами
		чистоты;
		- мыть после использования
		технологическое оборудование и
		убирать для хранения съемные
		части;
		- соблюдать правила мытья
		кухонных ножей, острых,
		травмоопасных съемных частей
		технологического оборудования;
	У 1.1.04	безопасно править кухонные
		ижон
	У 1.1.05	соблюдать условия хранения
		кухонной посуды, инвентаря,
		инструментов
	У 1.1.06	проверять соблюдение
		температурного режима в
		холодильном оборудовании
	У 1.1.07	выбирать оборудование
	У 1.1.08	выбирать оборудование,
		производственный инвентарь,
		инструменты, посуду в
		соответствии с видом сырья и
		способом его обработки
	У 1.1.09	включать и подготавливать к
		работе технологическое
		оборудование,
		производственный инвентарь,
		инструменты,
		весоизмерительные приборы в
		соответствии с инструкциями и
		регламентами, стандартами
		чистоты
	V 1 1 10	
	У 1.1.10	соблюдать правила техники
		безопасности, пожарной
	** 1 1 1 1	безопасности, охраны труда
	У 1.1.11	оценивать наличие, определять
		объем заказываемых продуктов в
		соответствии с потребностями,
		условиями хранения
	У 1.1.12	оформлять заказ в письменном
		виде или с использованием
		электронного документооборота
	У 1.1.13	пользоваться весоизмерительным
		оборудованием при взвешивании
		продуктов
	У 1.1.14	сверять соответствие
	J 1.1.17	_
		получаемых продуктов заказу и
	37.1.1.15	накладным
	У 1.1.15	проверять органолептическим
1	i	способом качество, безопасность

	сырья, продуктов, материалов
У 1.1.16	
у 1.1.10	сопоставлять данные о времени
	изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся
	1 1
У 1.1.17	продуктов
y 1.1.1/	обеспечивать хранение сырья и
	пищевых продуктов в
	соответствии с инструкциями и
	регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного
	соседства
У 1.1.18	осуществлять выбор сырья,
J 1.1.10	продуктов, материалов в
	соответствии с
	технологическими требованиями
У 1.1.19	использовать нитрат-тестер для
3 1.1.13	оценки безопасности сырья
	Знания:
D 1 1 01	
3 1.1.01	требования охраны труда,
	пожарной безопасности и
	производственной санитарии в
3 1.1.02	организации питания
3 1.1.02	виды, назначение, правила
	безопасной эксплуатации технологического оборудования,
	производственного инвентаря,
	инструментов,
	весоизмерительных приборов,
	посуды и правила ухода за ними
3 1.1.03	последовательность выполнения
3 1.1.03	технологических операций,
	современные методы, техника
	обработки, подготовки сырья и
	продуктов
3 1.1.04	регламенты, стандарты, в том
	числе система анализа, оценки и
	управления опасными факторами
	(система ХАССП) и нормативно-
	техническая документация,
	используемая при обработке,
	подготовке сырья,
	приготовлении, подготовке к
	реализации полуфабрикатов
3 1.1.05	возможные последствия
	нарушения санитарии и гигиены
3 1.1.06	требования к личной гигиене
	персонала при подготовке
	производственного инвентаря и
	кухонной посуды
3 1.1.07	виды, назначение, правила
	применения и безопасного

		хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств,
		предназначенных для
	7.1.1.00	последующего использования
	3 1.1.08	правила утилизации отходов
	3 1.1.09	виды, назначение упаковочных
		материалов, способы хранения
		сырья и продуктов
	3 1.1.10	способы и правила
		порционирования
		(комплектования), упаковки на
		вынос готовых полуфабрикатов;
		способы правки кухонных ножей
	3 1.1.11	ассортимент, требования к
		качеству, условия и сроки
		хранения традиционных видов
		овощей, грибов, рыбы,
		нерыбного водного сырья, мяса,
		домашней птицы, дичи
	3 1.1.12	правила оформления заявок на
		склад
	3 1.1.13	правила приема прдуктов по
		количеству и качеству
	3 1.1.14	ответственность за сохранность
		материальных ценностей
	3 1.1.15	правила снятия остатков на
		рабочем месте
	3 1.1.16	правила проведения
		контрольного взвешивания
		продуктов
	3 1.1.17	виды, назначение и правила
		эксплуатации приборов для
		экспресоценки качества и
		безопасности сырья и материалов
	3 1.1.18	правила обращения с тарой
		поставщика
	3 1.1.19	правила поверки
		весоизмерительного
		оборудования
ПК 1.2.		Навыки:
Осуществлять	H 1.2.01	обработке различными
обработку,		методами, подготовке
подготовку овощей,		традиционных видов овощей,
грибов, рыбы,		грибов, рыбы, нерыбного
нерыбного водного		водного сырья, мяса, домашней
сырья, мяса,	TT 1 2 22	птицы, дичи, кролика
домашней птицы,	H 1.2.02	хранении обработанных овощей,
дичи, кролика		грибов, рыбы, мяса, домашней
		птицы, дичи, кролика
1		Умения:
	У 1.2.01	распознавать

T T		
		недоброкачественные продукты
	У 1.2.02	выбирать, применять различные
		методы обработки (вручную,
		механическим способом),
		подготовки сырья с учетом его
		вида, кондиции, технологических
		свойств, рационального
		использования, обеспечения
	V 1 2 02	безопасности
	У 1.2.03	соблюдать стандарты чистоты на
	V 1 2 04	рабочем месте
	У 1.2.04	различать пищевые и непищевые отходы
	У 1.2.05	подготавливать пищевые отходы
		к дальнейшему использованию с
		учетом требований по
		безопасности; соблюдать
		правила утилизации непищевых
	X7.1.2.0.5	отходов
	У 1.2.06	осуществлять упаковку,
		маркировку, складирование,
		хранение неиспользованных
		пищевых продуктов, соблюдать
		товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять
		ротацию
	У 1.2.07	соблюдать условия и сроки
	3 1.2.07	хранения обработанного сырья с
		учетом требований по
		безопасности продукции
		Знания:
	3 1.2.01	требования охраны труда,
		пожарной, электробезопасности
		в организации питания
	3 1.2.02	виды, назначение, правила
		безопасной эксплуатации
		технологического оборудования,
		производственного инвентаря,
		инструментов,
		весоизмерительных приборов,
		посуды и правила ухода за ними
	3 1.2.03	методы обработки традиционных
		видов овощей, грибов, рыбы,
		нерыбного водного сырья,
	21201	домашней птицы, дичи, кролика
	3 1.2.04	способы сокращения потерь
		сырья, продуктов при их
	21205	обработке, хранении
	3 1.2.05	способы удаления излишней
		горечи, предотвращения
		потемнения отдельных видов
		овощей и грибов

	3 1.2.06	
	3 1.2.00	санитарно-гигиенические
		требования к ведению процессов
		обработки, подготовки пищевого
	2.1.2.07	сырья, продуктов
	3 1.2.07	формы, техника нарезки,
		формования традиционных видов
		овощей, грибов
	3 1.2.08	способы упаковки,
		складирования, правила, условия,
		сроки хранения пищевых
		продуктов
ПК 1.3.		Навыки:
Проводить	H 1.3.01	приготовлении полуфабрикатов
приготовление и		для блюд, кулинарных изделий
подготовку к		из рыбы и нерыбного водного
реализации		сырья разнообразного
полуфабрикатов		ассортимента, в том числе
разнообразного		региональных
ассортимента для	H 1.3.02	порционировании
блюд, кулинарных		(комплектовании), упаковке на
изделий из рыбы и		вынос, хранении полуфабрикатов
нерыбного водного	H 1.3.03	ведении расчетов,
сырья		взаимодействии
		с потребителями при отпуске
		продукции с прилавка/раздачи,
		на вынос
		Умения:
	У 1.3.01	Умения: соблюдать правила
	У 1.3.01	
	У 1.3.01	соблюдать правила
	У 1.3.01	соблюдать правила сочетаемости,
	У 1.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
	У 1.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбирать, подготавливать
	У1.3.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в
	У1.3.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде
	У1.3.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде выбирать, применять,
	У1.3.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде выбирать, применять, комбинировать различные
	У1.3.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления
	У1.3.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе
	У1.3.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом
	У1.3.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования
	У1.3.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения
	У1.3.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции
	У1.3.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции владеть техникой работы с
	У1.3.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении,
	У1.3.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править
	У1.3.02 У 1.3.03	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи
	У1.3.02 У 1.3.03	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи нарезать, измельчать рыбу

	У 1.3.06	порционировать, формовать,
		панировать различными
		способами полуфабрикаты из
		рыбы и рыбной котлетной массы
	У 1.3.07	соблюдать выход готовых
		полуфабрикатов при
		порционировании
		(комплектовании)
	У 1.3.08	проверять качество готовых
		полуфабрикатов перед
		упаковкой, комплектованием;
		применять различные техники
		порционирования,
		комплектования с учетом
		ресурсосбережения
	У 1.3.09	выбирать материалы, посуду,
		контейнеры для упаковки;
		эстетично упаковывать,
		комплектовать полуфабрикаты в
		соответствии с их видом,
		способом и сроком реализации
	У 1.3.10	обеспечивать условия, сроки
		хранения, товарное соседство
		скомплектованных, упакованных
		полуфабрикатов
	У 1.3.11	рассчитывать стоимость, вести
		расчет с потребителями, учет
		реализованных полуфабрикатов;
		владеть профессиональной
		терминологией; консультировать
		потребителей, оказывать им
		помощь в выборе
		Знания:
	3 1.3.01	требования охраны труда,
		пожарной безопасности и
		производственной санитарии в
		организации питания
	3 1.3.02	виды, назначение, правила
		безопасной эксплуатации
		технологического оборудования,
		производственного инвентаря,
		инструментов,
		весоизмерительных приборов,
	24222	посуды и правила ухода за ними
	3 1.3.03	ассортимент, рецептуры,
		требования к качеству, условиям
		и срокам хранения
		полуфабрикатов для блюд,
		кулинарных изделий из рыбы и
		нерыбного водного сырья
1		
		разнообразного ассортимента, в том числе региональных

Т	154551	
	3 1.3.04	методы приготовления
		полуфабрикатов из рыбы и
		рыбной котлетной массы
		(нарезки, панирования,
		формования, маринования,
		фарширования и т.д.)
	3 1.3.05	способы сокращения потерь,
		сохранения пищевой ценности
		продуктов при приготовлении
		полуфабрикатов
	3 1.3.06	техника порционирования
		(комплектования), упаковки,
		маркирования и правила
		складирования, условия и сроки
		хранения упакованных
		полуфабрикатов
	3 1.3.07	правила и порядок расчета с
	21.5.07	потребителями при отпуске на
		вынос; ответственность за
		правильность расчетов
	3 1.3.08	правила, техника общения с
	3 1.3.00	потребителями
	3 1.3.09	базовый словарный запас на
	3 1.3.07	иностранном языке
ПК 1.4.		Навыки:
Проводить	*** 4 . 0 . 1	
	H 1.4.01	приготовлении полуфабрикатов
приготовление и		для блюд, кулинарных изделий
подготовку к		из мяса, домашней птицы, дичи,
реализации		кролика разнообразного
полуфабрикатов		ассортимента, в том числе
разнообразного		региональных
ассортимента для	H 1.4.02	порционировании
блюд, кулинарных		(комплектовании), упаковке на
изделий из мяса,		вынос, хранении
домашней птицы,		полуфабрикатов;
дичи, кролика		ведении расчетов,
		взаимодействии с потребителями
		при отпуске продукции с
		прилавка/раздачи, на вынос
		Умения:
	У 1.4.01	соблюдать правила
	3 1.7.01	-
		сочетаемости,
		взаимозаменяемости основного
		сырья и дополнительных
		ингредиентов, применения
	У 1.4.02	ароматических веществ
	y 1.4.02	выбирать, применять,
		комбинировать различные
		способы приготовления
		полуфабрикатов с учетом
		рационального использования

	ресурсов, обеспечения
	безопасности готовой продукции
У 1.4.03	владеть техникой работы с
	ножом при нарезке,
	филитировании продуктов,
	снятии филе; править кухонные
	ижон
У 1.4.04	владеть приемами мытья и
	бланширования сырья, пищевых
	продуктов
У 1.4.05	нарезать, порционировать
	различными способами
	полуфабрикаты из мяса,
	домашней птицы, дичи, кролика
У 1.4.06	готовить полуфабрикаты из
	натуральной рубленой и
	котлетной массы
У 1.4.07	рассчитывать стоимость, вести
	расчет с потребителями, учет
	реализованных полуфабрикатов
	консультировать потребителей,
	оказывать им помощь в выборе;
	владеть профессиональной
	терминологией
	Знания:
3 1.4.01	требования охраны труда,
	пожарной безопасности и
	производственной санитарии в
	организации питания
3 1.4.02	виды, назначение, правила
	безопасной эксплуатации
	технологического оборудования,
	производственного инвентаря,
	инструментов,
	инструментов, весоизмерительных приборов,
3 1.4.03	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
3 1.4.03	инструментов, весоизмерительных приборов,
3 1.4.03	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними ассортимент, рецептуры,
3 1.4.03	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям
3 1.4.03	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения
3 1.4.03	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд,
3 1.4.03	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
3 1.4.03	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в
3 1.4.03	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в
	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы приготовления полуфабрикатов из мяса,
	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, домашней птицы, дичи, кролика,
	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки,
	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования,
	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования,
	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования,

1			
		3 1.4.05	способы сокращения потерь,
			сохранения пищевой ценности
			продуктов при приготовлении
			полуфабрикатов
		3 1.4.06	техника порционирования
			(комплектования), упаковки,
			маркирования и правила
			складирования, условия и сроки
			хранения упакованных
			полуфабрикатов
		3 1.4.07	правила и порядок расчета с
			потребителями при отпуске на
			вынос; ответственность за
		D 1 4 00	правильность расчетов
		3 1.4.08	правила, техника общения с
			потребителями;
			базовый словарный запас на
П	THE O. I		иностранном языке
Приготовление,	ПК 2.1.		Навыки:
оформление и	Подготавливать рабочее место,	H 2.1.01	подготовке, уборке рабочего
подготовка к	раобчее место, оборудование,		места, подготовке к работе,
реализации горячих блюд, кулинарных	сырье, исходные		проверке технологического
изделий, закусок	материалы для		оборудования,
разнообразного	приготовления		производственного инвентаря,
ассортимента	горячих блюд,		инструментов,
иссортименти	кулинарных	11 2 1 02	весоизмерительных приборов
	изделий, закусок	H 2.1.02	подготовка к использованию
	разнообразного		обработанного сырья,
	ассортимента в		полуфабрикатов, пищевых
	соответствии с		продуктов, других расходных
	инструкциями и		материалов
	регламентами		Умения:
		У 2.1.01	выбирать, рационально
			размещать на рабочем месте
			оборудование, инвентарь,
			посуду, сырье, материалы в
			соответствии с инструкциями и
			регламентами, стандартами
		V 2 1 02	чистоты, видом работ
		У 2.1.02	проводить текущую уборку
			рабочего места повара в
			соответствии с инструкциями и
			регламентами, стандартами
		V 2 1 02	чистоты
		У 2.1.03	выбирать и применять моющие и
		V 2 1 04	дезинфицирующие средства
		У 2.1.04	владеть техникой ухода за
			весоизмерительным оборудованием
		У 2.1.05	
		y 2.1.03	мыть вручную и в посудомоечной
			посудомосчной

1	T
	машине, чистить и раскладывать
	на хранение кухонную посуду и
	производственный инвентарь в
	соответствии со стандартами
	чистоты
У 2.1.06	соблюдать правила мытья
	кухонных ножей, острых,
	травмоопасных частей
	технологического оборудования
У 2.1.07	подготавливать к работе,
	проверять технологическое
	оборудование,
	производственный инвентарь,
	инструменты,
	весоизмерительные приборы в
	соответствии с инструкциями и
	**
	регламентами, стандартами
У 2.1.08	чистоты
у 2.1.08	соблюдать правила техники
	безопасности, пожарной
	безопасности, охраны труда
У 2.1.09	выбирать, подготавливать
	материалы, посуду, контейнеры,
	оборудование для упаковки,
	хранения, подготовки к
	транспортированию готовых
	горячих блюд, кулинарных
	изделий, закусок
У 2.1.10	оценивать наличие, проверять
	органолептическим способом
	качество, безопасность
	обработанного сырья,
	полуфабрикатов, пищевых
	продуктов, пряностей, приправ и
	других расходных материалов
У 2.1.11	- · ·
У 2.1.11	осуществлять их выбор в
	соответствии с
*** 0 1 10	технологическими требованиями
У 2.1.12	обеспечивать их хранение в
	соответствии с инструкциями и
	регламентами, стандартами
	чистоты
У 2.1.13	своевременно оформлять заявку
	на склад
	Знания:
3 2.1.01	требования охраны труда,
	пожарной безопасности и
	производственной санитарии в
	организации питания
3 2.1.02	виды, назначение, правила
5 2.1.02	
	T DESULISCHON ARCHINATATION
	безопасной эксплуатации технологического оборудования,

производственного инвентаря	
	ī,
инструментов,	
весоизмерительных приборов	3,
посуды и правила ухода за ни	ІМИ
3 2.1.03 организация работ по	
приготовлению горячих блюд	
кулинарных изделий, закусок	
3 2.1.04 последовательность выполнен	ния
технологических операций,	
современные методы	
приготовления горячих блюд,	,
кулинарных изделий, закусок	
3 2.1.05 регламенты, стандарты, в том	
числе система анализа, оценк	
управления опасными фактор	ами
(система ХАССП) и	
нормативно-техническая	
документация, используемая	при
приготовлении горячих блюд	
кулинарных изделий, закусок	·
3 2.1.06 возможные последствия	
нарушения санитарии и гигие	ены;
требования к личной гигиене	
персонала при подготовке	
производственного инвентаря	ии
кухонной посуды	
3 2.1.07 правила безопасного хранени	Я
чистящих, моющих и	
дезинфицирующих средств,	
предназначенных для	
последующего использования	·I
3 2.1.08 правила утилизации отходов	
виды, назначение упаковочнь	IX
материалов, способы хранени	Я
пищевых продуктов	
3 2.1.09 виды, назначение оборудован	ия,
инвентаря посуды, используен	мых
для порционирования	
(комплектования) готовых	
горячих блюд, кулинарных	
изделий, закусок	
3 2.1.10 способы и правила	
порционирования	
(комплектования), упаковки н	
вынос готовых горячих блюд,	
кулинарных изделий, закусок	
3 2.1.11 условия, сроки, способы	
хранения горячих блюд,	
кулинарных изделий, закусок	
ассортимент, требования к	
качеству, условия и сроки	
хранения традиционных видо	R

		T	
			овощей, грибов, рыбы,
			нерыбного водного сырья,
			домашней птицы, дичи
		3 2.1.12	правила оформления заявок на склад
		3 2.1.13	виды, назначение и правила
			эксплуатации приборов для
			экспресс оценки качества и
			безопасности сырья и материалов
ПК 2.2	2.		Навыки:
	ествлять	H 2.2.1	подготовке основных продуктов
-	говление,	11 2.2.1	и дополнительных ингредиентов,
I -	должительное		приготовлении хранении,
	ние бульонов,		отпуске бульонов, отваров
отваро			Умения:
	образного	T/ 2 2 01	
	гимента	У 2.2.01	подбирать в соответствии с
l decop1	mwema		технологическими требованиями,
			оценивать качество и
			безопасность основных
			продуктов и дополнительных
			ингредиентов
		У 2.2.02	организовывать их хранение до
			момента использования
		У 2.2.03	выбирать, подготавливать
			пряности, приправы, специи
		У 2.2.04	взвешивать, измерять продукты,
			входящие в состав бульонов,
			отваров в соответствии с
			рецептурой
		У 2.2.05	осуществлять
			взаимозаменяемость продуктов в
			соответствии с нормами
			закладки, особенностями заказа,
			сезонностью
		У 2.2.06	использовать региональные
			продукты для приготовления
			бульонов, отваров
		У 2.2.07	выбирать, применять,
			комбинировать методы
			приготовления:
			– обжаривать кости мелкого
			скота;
			– подпекать овощи;
			– замачивать сушеные грибы;
			доводить до кипения и варить
			 на медленном огне бульоны и
			отвары до готовности;
			удалять жир, снимать пену,
			 удажть жир, снимать пену, процеживать с бульона
		У 2.2.08	<u> </u>
		3 2.2.00	использовать для приготовления бульонов концентраты
			бульонов концентраты

	промышленного производства
У 2.2.09	определять степень готовности
0 2.2.05	бульонов и отваров и их
	вкусовые качества, доводить до
	вкуса
У 2.2.10	порционировать, сервировать и
	оформлять бульоны и отвары для
	подачи в виде блюда;
	выдерживать температуру
	подачи бульонов и отваров
У 2.2.11	охлаждать и замораживать
	бульоны и отвары с учетом
	требований к безопасности
	пищевых продуктов
У 2.2.12	хранить свежеприготовленные,
	охлажденные и замороженные
	бульоны и отвары; разогревать
	бульоны и отвары
	Знания:
3 2.2.01	правила выбора основных
	продуктов и дополнительных
	ингредиентов с учетом их
	сочетаемости,
	взаимозаменяемости
3 2.2.02	критерии оценки качества
	основных продуктов и
	дополнительных ингредиентов
	для бульонов, отваров
3 2.2.03	нормы взаимозаменяемости
	сырья и продуктов
3 2.2.04	классификация, рецептуры,
	пищевая ценность, требования к
	качеству, методы приготовления,
	кулинарное назначение
22207	бульонов, отваров
3 2.2.05	температурный режим и правила
22206	приготовления бульонов, отваров
3 2.2.06	виды технологического
	оборудования и
	производственного инвентаря, используемые при
	приготовлении бульонов,
	отваров, правила их безопасной
	эксплуатации
3 2.2.07	санитарно-гигиенические
3 2.2.07	требования к процессам
	приготовления, хранения и
	подачи кулинарной продукции
3 2.2.08	техника порционирования,
3.2.00	варианты оформления бульонов,
	отваров для подачи; методы
	отваров дви пода ні, петоды

осравуювки и подячи сульонов, отваров; температура подячи обульонов, отпаров виды, назначение посуды для подячи, термосов, контейперов для отпуска на вынос, транспортирования правила охдаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила охдаждения, замораживания и хранения охдаждения, замораживания и хранения охдаждения, замораживания и хранения охдаждения, замораживания и хранения охдаждения, замороженых будьонов, отваров требования к безопасности уранспия готовых бульонов, отваров правила маркирования упакованных будьонов, отваров Навыки: 1 ТК 2.3. Осуществять приготовление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента подготовку к рединации и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента в сответствии с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилажка/раздачи Ух.3.01 подбирать в соответствии с технологическими гребованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредистов, организовывать их хранение в продуктов и дополнительных ингредистов, организовывать их хранение в продуктов и дополнительных ингредистов, организовывать их хранение в продускты в ыббирать, подготавливать прявости, приправы, специи У 2.3.02 взвешивать, измерать продукты в соответствии с нерымами закладки, сосбенностями состемения с продукты в состемения с предстать и продукты в состемения с предстать и предстать и		1	
3 2.2.09 виды, пазначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на выпос, транепортирования правила охлаждения, замораживания и хранения готовых будьопов, отваров; правила разогревания охлажденых, замороженых будьопов, отваров; правила разогревания охлажденых, замороженых будьопов, отваров охлажденых, замороженых будьопов, отваров за 2.2.12 требования к безопасности хранения готовых будьонов, отваров отваров обращеетвлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разпообразного ассортимента Н 2.3.1 приготовлении, творческом оформление и подготовку к реализации супов разпообразного ассортимента Н 2.3.2 ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вывос; взаимодействии стотребителями при отпуске продукции на вывос; взаимодействии потребителями при отпуске продукции на разока и дополнительных интреднентов, организовывать их хранение в процессе приготовления У 2.3.01 выбирать, подготавдивать их хранение в процессе приготовления У 2.3.02 выбирать, подготавдивать их хранение в процессе приготовления и разока разок			сервировки и подачи бульонов,
3 2.2.09 Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска па выпое, транепортирования 3 2.2.10 правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разотревания охлажденных, замороженых бульонов, отваров 3 2.2.11 требования к безопаености хранения готовых бульонов, отваров 3 2.2.12 правила разотревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров 14 2.3.1 приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации супов разиообразного ассортимента 4 2.3.2 правила маркирования праготовке к реализации супов разнообразного ассортимента в том числе региональных и предукции на выное; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с придавка/раздачи Умения: У 2.3.01 полбирать в соответствии с технологическим требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов, организовывать их хранение в процессе приготовления У 2.3.02 выбирать, полготавливать праности, приправы, специи У 2.3.03 выбирать, полготавливать праности, приправы, специи У 2.3.04 выбирать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с пормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления			
подачи, термосов, контейнеров для отпуска на выпос, травила отпуска на выпос, травила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров правила разогревания охлаждения, охлаждения, охлаждения, охлаждения охлаждения, охлаждения о			
3 2.2.10 правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров отваров отваров отваров правила маркирования упакованных бульонов, отваров отваров правила маркирования упакованных бульонов, отваров оформление подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента H 2.3.1 приготовлении, творческом оформлении и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента Н 2.3.2 ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции в вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции в прилавка/раздачи Умения: Y 2.3.01 Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и бстопасность основных интредиентов, организовывать их хранение в процессе притотовления У 2.3.02 выбирать, подготавливать их хранение в процессе притотовления У 2.3.03 взвещивать, измерять продукты в соответствии с рецентурой, осуществлять их взаимозамсиясмость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью У 2.3.04 использовать региональные продукты для приготовления		3 2.2.09	
ПК 2.3. Приготовлении подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента У 2.3.01 Подбирать в соответствии с прилавка/раздачи У 2.3.02 Выбирать и подготовных у 2.3.02 Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, опенивать их хранение тродукты в рабирать и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента У 2.3.01 Подбирать в соответствии с подготовков и предметь в подготовков и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента У 2.3.01 Подбирать в соответствии с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции и подготовков и подбирать в соответствии с потребителями при отпуске продукции и подготовков и дополнительных ипредметов о подбирать в соответствии с потребителями при отпуске продуктов и дополнительных ипредметов, организовывать их хранение в процессе приготовления У 2.3.02 Выбирать, подготавливать по тряности, приправы, специи У 2.3.03 Вавешивать, измерять продукты в соответствии с рецентурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с рецентурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с пормами закладки, особенностями заказа, ссзонностью У 2.3.04 Использовать региональные продукты для приготовления			подачи, термосов, контейнеров
3 2.2.10 правила охлаждения, замороженых ульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров отваров отваров отваров отваров отваров отваров оформление, творческое оформление и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента 1 2.3.2			для отпуска на вынос,
замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров з 2.2.12 требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров трритотовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента Н 2.3.1 приготовлении, творческом оформлении и подтотовке к реализации супов разнообразного ассортимента Н 2.3.2 ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции е призавка/раздачи Умения: У 2.3.01 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, опенивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе притотовления У 2.3.02 выбирать, подтотавливать пряности, приправы, специи У 2.3.03 взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецентурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии и осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии и осуществлять их взаимозаменяемость в соответствли и осуществлять их взаимозаменяемость в соответствли и осуществлять их взаимозаменяемость в соответствли и осуществлять их взаимозаменяемость в соответствли, особенностями заказа, ссзопшостью У 2.3.04 использовать региональные продукты для притотовления			транспортирования
готовых бульонов, отваров; правила разогревания одлажденных, замороженных бульонов, отваров з 2.2.11 требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров з 2.2.12 правила маркирования упакованных бульонов, отваров правила маркирования упакованных бульонов, отваров ниритотовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента не том числе региональных реализации супов разнообразного ассортимента в том числе региональных в дедении расчетов с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи уменя: У 2.3.01 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, опенивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных интердивентов, организовывать их хранения в процессе приготовления У 2.3.02 выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи у 2.3.03 въвсшивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью У 2.3.04 использовать региональные продукты для приготовления		3 2.2.10	правила охлаждения,
правила разогревания охлажденных замороженных бульонов, отваров 3 2.2.11 требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров 3 2.2.12 правила маркирования унакованных бульонов, отваров ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента Н 2.3.1 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных в том числе региональных нотребителями при отпуске продукции на выное; взяимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: У 2.3.01 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных интердиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления У 2.3.02 выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи У 2.3.03 выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи У 2.3.03 выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи У 2.3.03 выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи и заимозаменяемость в соответствии с рецептурой, осуществлять их взяимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особещюстями заказа, есзонностью У 2.3.04 использовать региональные продукты для приготовления			замораживания и хранения
охлажденных, замороженных бульонов, отваров 3 2.2.11 требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров 3 2.2.12 правила маркирования упакованных бульонов, отваров 1			готовых бульонов, отваров;
ПК 2.3. Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров 3 2.2.12 правила маркирования упакованных бульонов, отваров 1 4 2.3.1 Приготовлении, творческом оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента Н 2.3.2 Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции па выпос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: У 2.3.01 Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в продоссе приготовления У 2.3.02 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи У 2.3.03 Взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецентурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с пормами закладки, особенностями заказа, сезонностью У 2.3.04 использовать региональные продукты для приготовления			правила разогревания
3 2.2.11 Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров 3 2.2.12 Правила маркирования улакованных бульонов, отваров 3 2.2.12 Приготовления, отваров Навыки: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента Н 2.3.2 Н 2.3.2 Н 2.3.2 Н 2.3.2 Н 2.3.2 Н 2.3.2 Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции на подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента У 2.3.01 Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных интредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления У 2.3.02 Выбирать, подготавливать и хранение в процессе приготовления У 2.3.03 Взвещивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с пормами закладки, особенностями заказа, сезонностью У 2.3.04 использовать региональные продукты для приготовления			охлажденных, замороженных
Туранения готовых бульонов, отваров 3 2.2.12 Правила маркирования улакованных бульонов, отваров Правила маркирования улакованных бульонов, отваров Навыки: Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента Навыки: Предоставление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента Навыки: Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на выпос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: У 2.3.01 Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных инпредиситов, организовывать их хранение в процессе приготовления У 2.3.02 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи У 2.3.03 Взвещивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезопностью У 2.3.04 использовать региональные продукты для приготовления			бульонов, отваров
ТК 2.3. ПК 2.3. Приготовлении, творческом оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента Н 2.3.2 Приготовлении, творческом оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента Н 2.3.2 Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных интребителями при отпуске продукции па выпос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи		3 2.2.11	требования к безопасности
Отваров ПК 2.3. ПК 2.3. ПК 2.3. ПК 2.3. ПК 2.3. Навыки: Навыки: ПК 2.3. Приготовление, творческое оформление и подтотовку к реализации супов разпообразного ассортимента Навыки: Навыко: Навыки: Навы			
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента Н 2.3.2 Н 2.3.2 Н 2.3.2 Н 2.3.2 Н 2.3.2 Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на выное; ваимодействии с потребителями при отпуске продукции на выное; ваимодействии с потребителями при отпуске продукции на разнообразного оформлении и при отпуске продукции на разнообразного ассортимента Н 2.3.2 Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на выное; ваимодействии с потребителями при отпуске продукции и при отпуске продукти в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления У 2.3.02 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи У 2.3.03 Взвешивать, измерять продукты в соответствии с пермами закагадки, особенностями заказа, сезонностью У 2.3.04 Использовать региональные продукты для приготовления			-
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента Н 2.3.2 Н 2.3.2 Н 2.3.1 Приготовлении, творческом оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных потребителями при отпуске продукции на выное; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции на выное; взаимодействии с потребителями при отпуске продуктии и прилавка/раздачи Умения: У 2.3.01 Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредментов, организовывать их хранение в процессе приготовления У 2.3.02 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи У 2.3.03 Взвешивать, измерять продукты в соответствии с нецептурой, осуществлять их взаимозаменаемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью У 2.3.04 Использовать региональные продукты для приготовления		3 2.2.12	-
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента Н 2.3.1 Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: У 2.3.01 Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления У 2.3.02 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи У 2.3.03 Взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью У 2.3.04 Использовать региональные продукты для приготовления			
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента Н 2.3.1 Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента. В том числе региональных Н 2.3.2 Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: У 2.3.01 Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления У 2.3.02 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи У 2.3.03 Взвещивать, измерять продукты в соответствии с нормами закладки, сообенностями заказа, сезонностью У 2.3.04 использовать региональные продукты для приготовления	ПК 2.3.		
приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента Н 2.3.2 Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на выное; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: У 2.3.01 Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в продессе приговления У 2.3.02 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи У 2.3.03 Взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецентурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью У 2.3.04 использовать региональные продукты для приготовления		H 2 3 1	
творческое оформление и подтотовку к реализации супов разнообразного ассортимента Н 2.3.2 ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: У 2.3.01 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления У 2.3.02 выбирать, подготавливать и хранение в процессе приготовления У 2.3.03 взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью У 2.3.04 использовать региональные продукты для приготовления	1	11 2.5.1	-
оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента Н 2.3.2 Н 2.3.2 Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: У 2.3.01 Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления У 2.3.02 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи У 2.3.03 Взвещивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью У 2.3.04 Использовать региональные продукты для приготовления	1 -		
подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента Н 2.3.2 Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске прилавка/раздачи Умения: У 2.3.01 Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления У 2.3.02 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи У 2.3.03 Вавешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью У 2.3.04 использовать региональные продукты для приготовления			=
реализации супов разнообразного ассортимента H 2.3.2 Bедении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: У 2.3.01 Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления У 2.3.02 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи У 2.3.03 Взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью У 2.3.04 использовать региональные продукты для приготовления	1		_
разнообразного ассортимента потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: У 2.3.01 Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления У 2.3.02 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи У 2.3.03 Взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью У 2.3.04 использовать региональные продукты для приготовления	<u> </u>	H 2 3 2	-
ассортимента продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: У 2.3.01 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления У 2.3.02 выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи У 2.3.03 взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью У 2.3.04 использовать региональные продукты для приготовления		11 2.5.2	
взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: У 2.3.01 Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления У 2.3.02 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи У 2.3.03 Взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью У 2.3.04 использовать региональные продукты для приготовления	1		- ·
при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: У 2.3.01 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления У 2.3.02 выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи У 2.3.03 взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью У 2.3.04 использовать региональные продукты для приготовления			
у 2.3.01 Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления У 2.3.02 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи У 2.3.03 Взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью У 2.3.04 использовать региональные продукты для приготовления			
у 2.3.01 Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления У 2.3.02 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи У 2.3.03 Взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью У 2.3.04 Использовать региональные продукты для приготовления			1 2 2 2
у 2.3.01 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления У 2.3.02 выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи У 2.3.03 взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью У 2.3.04 использовать региональные продукты для приготовления			
технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления У 2.3.02 выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи У 2.3.03 взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью У 2.3.04 использовать региональные продукты для приготовления		V 2 2 01	
оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления У 2.3.02 выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи У 2.3.03 взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью У 2.3.04 использовать региональные продукты для приготовления		у 2.3.01	1 -
безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления У 2.3.02 выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи У 2.3.03 взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью У 2.3.04 использовать региональные продукты для приготовления			-
продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления У 2.3.02 выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи У 2.3.03 взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью У 2.3.04 использовать региональные продукты для приготовления			
ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления У 2.3.02 выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи У 2.3.03 взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью У 2.3.04 использовать региональные продукты для приготовления			
хранение в процессе приготовления У 2.3.02 выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи У 2.3.03 взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью У 2.3.04 использовать региональные продукты для приготовления			1 * *
ру 2.3.02 выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи У 2.3.03 взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью У 2.3.04 использовать региональные продукты для приготовления			
У 2.3.02 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи У 2.3.03 Взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью У 2.3.04 использовать региональные продукты для приготовления			1 -
пряности, приправы, специи У 2.3.03 Взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью У 2.3.04 использовать региональные продукты для приготовления		X/ 2 2 02	•
У 2.3.03 взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью У 2.3.04 использовать региональные продукты для приготовления		У 2.3.02	- '
соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью У 2.3.04 использовать региональные продукты для приготовления		****	
осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью У 2.3.04 использовать региональные продукты для приготовления		У 2.3.03	
взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью У 2.3.04 использовать региональные продукты для приготовления	1		
соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью У 2.3.04 использовать региональные продукты для приготовления			
закладки, особенностями заказа, сезонностью У 2.3.04 использовать региональные продукты для приготовления			-
У 2.3.04 сезонностью использовать региональные продукты для приготовления			взаимозаменяемость в
У 2.3.04 использовать региональные продукты для приготовления			взаимозаменяемость в соответствии с нормами
продукты для приготовления			взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,
			взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
супов		У 2.3.04	взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные
		У 2.3.04	взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления

Г	37.2.2.07	
	У 2.3.05	выбирать, применять,
		комбинировать методы
		приготовления супов:
		пассеровать овощи, томатные
		продукты и муку
	У 2.3.06	готовить льезоны
	У 2.3.07	закладывать продукты,
		подготовленные полуфабрикаты
		в определенной
		последовательности с учетом
		продолжительности их варки
	У 2.3.08	рационально использовать
	2.2.00	продукты, полуфабрикаты
	У 2.3.09	соблюдать температурный и
	2.3.07	временной режим варки супов
	У 2.3.10	изменять закладку продуктов в
	5 2.5.10	соответствии с изменением
		выхода супа
	У 2.3.11	-
	3 2.3.11	определять степень готовности
	У 2.3.12	супов
	3 2.3.12	доводить супы до вкуса, до определенной консистенции
	У 2.3.13	
	9 2.3.13	проверять качество готовых
		супов перед отпуском, упаковкой
	У 2.3.14	на вынос
	у 2.3.14	порционировать, сервировать и
		оформлять супы для подачи с
		учетом рационального
		использования ресурсов,
		соблюдением требований по
	X/ 0 2 1 7	безопасности готовой продукции
	У 2.3.15	соблюдать выход, выдерживать
		температуру подачи супов при
	V 0 0 1 6	порционировании
	У 2.3.16	охлаждать и замораживать
		полуфабрикаты для супов,
		готовые супы с учетом
		требований к безопасности
		пищевых продуктов
	У 2.3.17	хранить свежеприготовленные,
		охлажденные и замороженные
		супы; разогревать супы с учетом
		требований к безопасности
		готовой продукции
	У 2.3.18	выбирать контейнеры, эстетично
		упаковывать на вынос, для
		транспортирования
	У 2.3.19	рассчитывать стоимость, вести
		расчеты с потребителем при
		отпуске на вынос, вести учет
		реализованных супов
l l	1	, <u>.</u> ✓

Т		
	У 2.3.20	консультировать потребителей,
		оказывать им помощь в выборе
		супов; владеть
		профессиональной
		терминологией, в том числе на
		иностранном языке
		Знания:
	3 2.3.01	правила выбора основных
		продуктов и дополнительных
		ингредиентов с учетом их
		сочетаемости,
		взаимозаменяемости; критерии
		оценки качества основных
		продуктов и дополнительных
		ингредиентов для супов
	3 2.3.02	виды, характеристика
		региональных видов сырья,
		продуктов
	3 2.3.03	нормы взаимозаменяемости
		сырья и продуктов
	3 2.3.04	классификация, рецептуры,
		пищевая ценность, требования к
		качеству, методы приготовления
		супов разнообразного
		ассортимента, в том числе
		региональных, вегетарианских,
		для диетического питания
	3 2.3.05	температурный режим и правила
		приготовления заправочных
		супов, супов-пюре,
		вегетарианских, диетических
		супов, региональных
	3 2.3.06	виды технологического
		оборудования и
		производственного инвентаря,
		используемых при
		приготовлении супов, правила их
	2222	безопасной эксплуатации
	3 2.3.07	техника порционирования,
		варианты оформления супов для
	22200	подачи
	3 2.3.08	виды, назначение посуды для
		подачи, термосов, контейнеров
		для отпуска на вынос,
		транспортирования супов
		разнообразного ассортимента, в
	2 2 2 00	том числе региональных
	3 2.3.09	методы сервировки и подачи,
	2210	температура подачи супов
	3 2.3.10	правила охлаждения,
		замораживания и хранения
		готовых супов; правила

		разогревания супов; требования к
		безопасности хранения готовых
		супов
	3 2.3.11	правила и порядок расчета
		потребителей при отпуске на
		вынос; ответственности за
		правильность расчетов с
		потребителями
	2 2 2 12	*
	3 2.3.12	правила, техника общения с
		потребителями
	3 2.3.13	базовый словарный запас на
		иностранном языке
ПК 2.4.		Навыки:
Осуществлять	H 2.4.01	приготовлении соусных
приготовление,		полуфабрикатов, соусов
непродолжительное		разнообразного ассортимента, их
хранение горячих		хранении и подготовке к
соусов		реализации
разнообразного		Умения:
ассортимента	***	
иссортименти	У 2.4.01	подбирать в соответствии с
		технологическими требованиями,
		оценивать качество и
		безопасность основных
		продуктов и дополнительных
		ингредиентов
	У 2.4.02	организовывать их хранение в
		процессе приготовления соусов
	У 2.4.03	выбирать, подготавливать
	2.1.05	пряности, приправы, специи
	У 2.4.04	
	y 2.4.04	взвешивать, измерять продукты,
		входящие в состав соусов в
		соответствии с рецептурой;
		осуществлять их
		взаимозаменяемость в
		соответствии с нормами
		закладки, особенностями заказа,
		сезонностью
	У 2.4.05	рационально использовать
		продукты, полуфабрикаты
	У 2.4.06	готовить соусные
		полуфабрикаты: пассеровать
		овощи, томатные продукты,
		муку; подпекать овощи без жира;
		разводить, заваривать мучную
		пассеровку, готовить льезоны;
		варить и организовывать
		хранение концентрированных
		бульонов, готовить овощные и
		фруктовые пюре для соусной
		основы
	У 2.4.07	охлаждать, замораживать,
l l		

Т	1	1
		размораживать, хранить,
		разогревать отдельные
		компоненты соусов, готовые
		соусы с учетом требований по
		безопасности
	У 2.4.08	закладывать продукты,
		подготовленные соусные
		полуфабрикаты в определенной
		последовательности с учетом
		продолжительности их варки
	У 2.4.09	соблюдать температурный и
		временной режим варки соусов,
		определять степень готовности
		соусов
	У 2.4.10	выбирать, применять,
		комбинировать различные
		методы приготовления основных
		соусов и их производных
	У 2.4.11	рассчитывать нормы закладки
	2	муки и других загустителей для
		получения соусов определенной
		консистенции
	У 2.4.12	изменять закладку продуктов в
	3 2.1.12	соответствии с изменением
		выхода соуса
	У 2.4.13	доводить соусы до вкуса
	У 2.4.14	<u> </u>
	y 2.4.14	проверять качество готовых
		соусов перед отпуском их на
	V 2 4 15	раздачу
	У 2.4.15	порционировать, соусы с
		применением мерного инвентаря,
		дозаторов, с соблюдением
		требований по безопасности
	*** 0 4 1 6	готовой продукции
	У 2.4.16	соблюдать выход соусов при
	XX 2 4 1 7	порционировании
	У 2.4.17	выдерживать температуру
	***	подачи
	У 2.4.18	выбирать контейнеры, эстетично
		упаковывать соусы для
		транспортирования
	У 2.4.19	творчески оформлять тарелку с
		горячими блюдами соусами
		Знания:
	3 2.4.01	правила выбора основных
		продуктов и дополнительных
		ингредиентов с учетом их
		сочетаемости,
		взаимозаменяемости
	3 2.4.02	критерии оценки качества
		основных продуктов и
	1	1 'V

дополнительных ингредиентов для соусов виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов 3 2.4.04 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов 3 2.4.05 ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов Методы притотовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов 3 2.4.07 органолетические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов 3 2.4.08 ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование 3 2.4.09 классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для дистического питания, их кулинарное назначение 3 2.4.10 температурный режим и правила приготовления соусов и их производных за 2.4.11 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации правола сохлаждения и замораживания отдельных		
3 2.4.03 Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов 3 2.4.04 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов 3 2.4.05 ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов 3 2.4.06 методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов 3 2.4.07 органолентические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов 3 2.4.08 ассортимент готовых соусных полуфабрикатов ассортимент готовых соусов промышленного производства, их пазначение и использование касификация, рецептуры, пишевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение 3 2.4.10 температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных 3 2.4.11 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления соусов, правила их безопасной эксплуатации 3 2.4.12 правила охлаждения и производственного инвентаря, используемые при приготовления соусов, правила их безопасной эксплуатации 3 2.4.12 правила охлаждения и производственного инвентаря, используемые при приготовления соусов, правила их безопасной эксплуатации 3 2.4.12 правила охлаждения и производственного инвентаря, используемые при приготовления соусов, правила их безопасной эксплуатации 3 2.4.12 правила охлаждения и производственного инвентаря, используемые при приготовления соусов, правила их безопасной эксплуатации 3 2.4.12 правила охлаждения и производственного инвентаря, используемые при приготовления соусов, правила их безопасной эксплуатации 3 2.4.12 правила охлаждения и производственного инвентаря 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		дополнительных ингредиентов
региональных видов сырья, продуктов 3 2.4.04 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов 3 2.4.05 ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов 3 2.4.06 методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов 3 2.4.07 органолентические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов 3 2.4.08 ассортимент готовых соусоных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование 3 2.4.09 классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вететарианских, для диетического питания, их кулипарное пазначение 3 2.4.10 температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных 3 2.4.11 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации 3 2.4.12 правила охлаждения и	22402	*
3 2.4.04 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов 3 2.4.05 ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов 3 2.4.06 методы притотовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов 3 2.4.07 органолентические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов и соусов и соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование 3 2.4.08 ассортимент готовых соусов, промышленного производства, их назначение и использование 3 2.4.09 классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы притотовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегстарианских, для дистического питания, их кулинарное назначение 3 2.4.10 температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных 3 2.4.11 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасьой эксплуатации 3 2.4.12 правила охлаждения и	3 2.4.03	
3 2.4.04 Нормы взаимозаменяемости сыркя и продуктов ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов за 2.4.08 ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для дистического питания, их кулинарное назначение 3 2.4.10 температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных вих производных в за 2.4.11 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления соусов, правила их безопасной эксплуатации 3 2.4.12 правила охлаждения и		
з 2.4.05 ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов 3 2.4.06 методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов 3 2.4.07 органолентические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов 3 2.4.08 ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование 3 2.4.09 классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вететарианских, для дистического питания, их кулинарное назначение 3 2.4.10 температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных 3 2.4.11 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации		
3 2.4.05 ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов 3 2.4.06 методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов 3 2.4.07 органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов 3 2.4.08 ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование 3 2.4.09 классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы принотовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для дистического питания, их кулинарное назначение 3 2.4.10 температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных 3 2.4.11 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации правила охлаждения и пра	3 2.4.04	нормы взаимозаменяемости
компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов 3 2.4.06 методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соуеных полуфабрикатов 3 2.4.07 органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов 3 2.4.08 ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для дистического питания, их кулинарное назначение 3 2.4.10 температурый режим и правила приготовления основных соусов и их производных 3 2.4.11 виды технологического оборудования и производенья и производенья и производеньенного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации правила охлаждения и		сырья и продуктов
осусных полуфабрикатов 3 2.4.06 методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов 3 2.4.07 органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов 3 2.4.08 ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование 3 2.4.09 классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, ветегарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение 3 2.4.10 температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных их производных их производных их производных их производных их производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации правила охлаждения и	3 2.4.05	-
3 2.4.06 методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соуеных полуфабрикатов 3 2.4.07 органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов и соусов помишленного производства, их пазначение и использование и качеству, методы приготовления качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение и их производства приготовления соусов разнособразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных 3 2.4.11 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации правила охлаждения и		
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 хачеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение 3 2.4.10 температурный режим и правила приготовления соусов и их производных соусов и их производных соусов и их производных оновных соусов и их производных оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовленног оусов, правила их безопасной эксплуатации правила охлаждения и		
соусов и соусных полуфабрикатов 3 2.4.07 органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов 3 2.4.08 ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование 3 2.4.09 классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вететарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение 3 2.4.10 температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных 3 2.4.11 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации 3 2.4.12 правила охлаждения и	3 2.4.06	-
полуфабрикатов 3 2.4.07 органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов 3 2.4.08 ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегстарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение 3 2.4.10 температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производственного оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации 3 2.4.12 правила охлаждения и		
3 2.4.07 органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование 3 2.4.09 классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, всгетарианских, для дистического питания, их кулинарное назначение 3 2.4.10 температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производственного оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации 3 2.4.12 правила охлаждения и		
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		, i
и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов 3 2.4.08 ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование 3 2.4.09 классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение 3 2.4.10 температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных 3 2.4.11 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации 3 2.4.12 правила охлаждения и	3 2.4.07	_
компонентов соусов и соусных полуфабрикатов 3 2.4.08 ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование 3 2.4.09 классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение 3 2.4.10 температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных 3 2.4.11 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации 3 2.4.12 правила охлаждения и		_
полуфабрикатов 3 2.4.08 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 3 2.4.10 температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных 3 2.4.11 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации 3 2.4.12 правила охлаждения и		
3 2.4.08 ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование 3 2.4.09 классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение 3 2.4.10 температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных 3 2.4.11 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации 3 2.4.12 правила охлаждения и		
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, вететарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение 3 2.4.10 температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных 3 2.4.11 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации 3 2.4.12 правила охлаждения и	24.22	- • • • •
промышленного производства, их назначение и использование 3 2.4.09 классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение 3 2.4.10 температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных 3 2.4.11 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации 3 2.4.12 правила охлаждения и	3 2.4.08	-
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 3 2.4.10 температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных 3 2.4.11 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации 3 2.4.12 правила охлаждения и		
3 2.4.09 классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение 3 2.4.10 температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных 3 2.4.11 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации 3 2.4.12 правила охлаждения и		
пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение 3 2.4.10 температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных 3 2.4.11 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации 3 2.4.12 правила охлаждения и	2.4.00	
качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение 3 2.4.10 температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных 3 2.4.11 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации 3 2.4.12 правила охлаждения и	3 2.4.09	
соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение 3 2.4.10 температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных 3 2.4.11 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации 3 2.4.12 правила охлаждения и		
ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение 3 2.4.10 температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных 3 2.4.11 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации 3 2.4.12 правила охлаждения и		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение 3 2.4.10 температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных 3 2.4.11 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации 3 2.4.12 правила охлаждения и		
для диетического питания, их кулинарное назначение 3 2.4.10 температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных 3 2.4.11 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации 3 2.4.12 правила охлаждения и		_ ·
кулинарное назначение 3 2.4.10 температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных 3 2.4.11 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации 3 2.4.12 правила охлаждения и		
3 2.4.10 температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных 3 2.4.11 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации 3 2.4.12 правила охлаждения и		
приготовления основных соусов и их производных 3 2.4.11 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации 3 2.4.12 правила охлаждения и	3 2 4 10	
и их производных 3 2.4.11 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации 3 2.4.12 правила охлаждения и	3 2.4.10	
3 2.4.11 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации 3 2.4.12 правила охлаждения и		
оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации 3 2.4.12 правила охлаждения и	3 2.4.11	-
производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации 3 2.4.12 правила охлаждения и	32	
используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации 3 2.4.12 правила охлаждения и		
приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации 3 2.4.12 правила охлаждения и		-
их безопасной эксплуатации 3 2.4.12 правила охлаждения и		
	3 2.4.12	правила охлаждения и
		=
компонентов для соусов,		компонентов для соусов,
соусных полуфабрикатов		
3 2.4.13 правила размораживания и	3 2.4.13	правила размораживания и
разогрева отдельных		разогрева отдельных
компонентов для соусов,		компонентов для соусов,
соусных полуфабрикатов		соусных полуфабрикатов
3 2.4.14 требования к безопасности	3 2.4.14	требования к безопасности
хранения отдельных		хранения отдельных
компонентов соусов, соусных		
полуфабрикатов		полуфабрикатов

	1	
	3 2.4.15	нормы закладки муки и других
		загустителей для получения
		соусов различной консистенции
	3 2.4.16	техника порционирования,
		варианты подачи соусов
	3 2.4.17	виды, назначение посуды для
		подачи, термосов, контейнеров
		для отпуска на вынос соусов
	3 2.4.18	методы сервировки и подачи
		соусов на стол; способы
		оформления тарелки соусами
	3 2.4.19 H	температура подачи соусов;
	2.5.1	требования к безопасности
	2.3.1	хранения готовых соусов
ПК 2.5.		Навыки:
Осуществлять	II 2 5 01	
приготовление,	H 2.5.01	приготовлении, творческом
творческое		оформлении и подготовке к
_ =		реализации блюд и гарниров из
оформление и подготовку к		овощей и грибов, круп, бобовых,
=		макаронных изделий
реализации горячих		разнообразного ассортимента, в
блюд и гарниров из		том числе региональных
овощей, грибов,	H 2.5.02	ведении расчетов с
круп, бобовых,		потребителями при отпуске
макаронных изделий		продукции на вынос,
разнообразного		V
		взаимодействии с потребителями
ассортимента		при отпуске продукции с
		_
		при отпуске продукции с
	У 2.5.01	при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения:
	У 2.5.01	при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с
	У 2.5.01	при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями,
	У 2.5.01	при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и
	У 2.5.01	при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных
	У 2.5.01	при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных
		при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 2.5.01	при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в
		при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления горячих
	У 2.5.02	при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров
		при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров выбирать, подготавливать
	У 2.5.02	при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
	У 2.5.02	при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты,
	У 2.5.02	при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд
	У 2.5.02	при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с
	У 2.5.02 У 2.5.03 У 2.5.04	при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой
	У 2.5.02	при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой осуществлять
	У 2.5.02 У 2.5.03 У 2.5.04	при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в
	У 2.5.02 У 2.5.03 У 2.5.04	при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами
	У 2.5.02 У 2.5.03 У 2.5.04	при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,
	У 2.5.02 У 2.5.03 У 2.5.04 У 2.5.05	при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами
	У 2.5.02 У 2.5.03 У 2.5.04	при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,
	У 2.5.02 У 2.5.03 У 2.5.04 У 2.5.05	при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

Т	
	горячих блюд и гарниров из
	овощей, грибов, круп, бобовых,
	макаронных изделий
	разнообразного ассортимента
У 2.5.07	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
	 жарить сырые и предварительно отваренные;
	– жарить на решетке гриля и
	плоской поверхности;
	– фаршировать, тушить,
	запекать;
	– готовить овощные пюре;
	 готовить начинки из грибов
У 2.5.08	определять степень готовности
	блюд и гарниров из овощей и
	грибов
У 2.5.09	доводить до вкуса, нужной
	консистенции блюда и гарниры
	из овощей и грибов
У 2.5.10	выбирать оборудование,
	производственный инвентарь,
	посуду, инструменты в
	соответствии со способом
	приготовления
У 2.5.11	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 или молоке;
	– 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,

<u></u>		
		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
	У 2.5.12	определять степень готовности
		блюд и гарниров из круп,
		бобовых, макаронных изделий;
	У 2.5.13	доводить до вкуса, нужной
		консистенции блюда и гарниры
		из круп, бобовых, макаронных
	***	изделий
	У 2.5.14	рассчитывать соотношение
		жидкости и основновного
		продукта в соответствии с
		нормами для замачивания, варки,
		припускания круп, бобовых,
	N/ 2 5 15	макаронных изделий
	У 2.5.15	выбирать оборудование,
		производственный инвентарь,
		посуду, инструменты в
		соответствии со способом
	У 2.5.16	приготовления
	У 2.3.10	проверять качество готовых из
		овощей, грибов, круп, бобовых,
		макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос
	У 2.5.17	порционировать, сервировать и
	3 2.3.17	оформлять блюда и гарниры из
		овощей, грибов, круп, бобовых,
		макаронных изделий для подачи
		с учетом рационального
		использования ресурсов,
		соблюдением требований по
		безопасности готовой продукции
	У 2.5.18	соблюдать выход при
		порционировании
	У 2.5.19	выдерживать температуру
		подачи горячих блюд и гарниров
		из овощей, грибов, круп,
		бобовых, макаронных изделий
	У 2.5.20	охлаждать и замораживать
		готовые горячие блюда и
		гарниры с учетом требований к
		безопасности пищевых
		продуктов
1		1
	У 2.5.21	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные

	1	
		блюда и гарниры из овощей,
		грибов, круп, бобовых,
		макаронных изделий
	У 2.5.22	разогревать блюда и гарниры из
		овощей, грибов, круп, бобовых,
		макаронных изделий с учетом
		требований к безопасности
		готовой продукции
	У 2.5.23	выбирать контейнеры, эстетично
		упаковывать на вынос, для
		транспортирования
	У 2.5.24	рассчитывать стоимость
	У 2.5.25	вести учет реализованных
	3 2.3.23	горячих блюд и гарниров из
		овощей, грибов, круп, бобовых,
		макаронных изделий
	V 2 5 26	разнообразного ассортимента
	У 2.5.26	владеть профессиональной
		терминологией; консультировать
		потребителей, оказывать им
		помощь в выборе горячих блюд и
		гарниров из овощей, грибов,
		круп, бобовых, макаронных
		изделий
		Знания:
	3 2.5.01	правила выбора основных
		продуктов и дополнительных
		ингредиентов с учетом их
		сочетаемости,
		взаимозаменяемости
	3 2.5.02	критерии оценки качества
		основных продуктов и
		дополнительных ингредиентов
		дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из
		для горячих блюд и гарниров из
		для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,
		для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
	32503	для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	3 2.5.03	для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента виды, характеристика
	3 2.5.03	для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья,
		для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
	3 2.5.03	для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости
	3 2.5.04	для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления блюд и
	3 2.5.04	для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов,
	3 2.5.04	для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа
	3 2.5.04	для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств
	3 2.5.04	для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов
	3 2.5.04	для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов 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
	3 2.5.04	для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов 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
	3 2.5.04	для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов 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

Г	2.5.07	
	3 2.5.07	ассортимент, рецептуры,
		требования к качеству,
		температура подачи блюд и
		гарниров из овощей и грибов
	3 2.5.08	органолептические способы
		определения готовности
	3 2.5.09	ассортимент пряностей, приправ,
		используемых при
		приготовлении блюд из овощей и
		грибов, их сочетаемость с
		основными продуктами
	3 2.5.10	нормы взаимозаменяемости
		основного сырья и
		дополнительных ингредиентов с
		учетом сезонности,
		региональных особенностей
	3 2.5.11	методы приготовления блюд и
		гарниров из круп, бобовых и
		макаронных изделий, правила их
		выбора с учетом типа питания,
		кулинарных свойств основного
		сырья и продуктов
	3 2.5.12	виды, назначение и правила
		безопасной эксплуатации
		оборудования, инвентаря
		инструментов
	3 2.5.13	ассортимент, рецептуры,
		требования к качеству,
		температура подачи блюд и
		гарниров из круп, бобовых и
		макаронных изделий
	3 2.5.14	органолептические способы
		определения готовности
	3 2.5.15	ассортимент пряностей, приправ,
	3 2.3.13	используемых при
		приготовлении блюд и гарниров
		из круп, бобовых и макаронных
		изделий, их сочетаемость с
		основными продуктами
	3 2.5.16	нормы взаимозаменяемости
	3 2.3.10	основного сырья и
		дополнительных ингредиентов с
		учетом сезонности,
		региональных особенностей
	3 2.5.17	техника порционирования,
	3 2.3.17	варианты оформления блюд и
		гарниров из овощей, грибов,
		круп, бобовых, макаронных
		изделий разнообразного
	22510	ассортимента для подачи
	3 2.5.18	виды, назначение посуды для
		подачи, термосов, контейнеров

•		2.0.01	подопрать в coordererann c
		У 2.6.01	подбирать в соответствии с
			Умения:
	ассортимента		прилавка/раздачи
	муки разнообразного	11 2.0.02	взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с
	яиц, творога, сыра,	H 2.6.02	продукции на вынос
	блюд, кулинарных изделий, закусок из		потребителями при отпуске
	реализации горячих		ведении расчетов с
	подготовку к		яиц, творога, сыра, муки
	оформление и		кулинарных изделий и закусок из
	творческое		реализации горячих блюд,
	приготовление,		оформлении и подготовке к
	Осуществлять	H 2.6.01	приготовлении, творческом
	ПК 2.6.		Навыки:
			иностранном языке
			базовый словарный запас на
		3 4.3.43	правила, техника общения с потребителями;
		3 2.5.25	расчетов с потребителями правила, техника общения с
			ответственности за правильность
		3 2.5.24	правила поведения, степень
		22524	безналичной форме оплаты
			наличными деньгами, при
			потребителей при оплате
		3 2.5.23	правила и порядок расчета
		2.4.5.	ассортимента
			изделий разнообразного
			круп, бобовых, макаронных
			и гарниров из овощей, грибов,
			хранения готовых горячих блюд
		3 2.5.22	требования к безопасности
			разнообразного ассортимента
			бобовых, макаронных изделий
			из овощей, грибов, круп,
			готовых блюд и гарниров
			замораживания и хранения
		3 2.5.21	правила охлаждения,
		3 2.5.20	правила разогревания
			ассортимента
			изделий разнообразного
			круп, бобовых, макаронных
			гарниров из овощей, грибов,
			температура подачи блюд и
		3 2.5.19	методы сервировки и подачи,
			региональных
			ассортимента, в том числе
			изделий разнообразного
			круп, бобовых, макаронных
			1
			для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов,

	оценивать качество и
	безопасность основных
	продуктов и дополнительных
	ингредиентов
У 2.6.02	организовывать их хранение в
	процессе приготовления горячих
	блюд, кулинарных изделий,
	закусок из яиц, творога, сыра,
	муки с соблюдением требований
	по безопасности продукции, товарного соседства
У 2.6.03	выбирать, подготавливать
	пряности, приправы, специи
У 2.6.04	взвешивать, измерять продукты,
	входящие в состав горячих блюд,
	кулинарных издлий и закусок из
	яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой
У 2.6.05	осуществлять
2.0.05	взаимозаменяемость продуктов в
	соответствии с нормами
	закладки, особенностями заказа,
	сезонностью
У 2.6.06	использовать региональные
	продукты для приготовления
	горячих блюд, кулинарных
	изделий и закусок из яиц,
	творога, сыра, муки
У 2.6.07	разнообразного ассортимента выбирать, применять
3 2.0.07	комбинировать различные
	способы приготовления горячих
	блюд из яиц с учетом типа
	питания, вида основного сырья,
	его кулинарных свойств: (варить
	в скорлупе и без, готовить на
	пару, жарить основным способом
	и с добавлением других
	ингредиентов, жарить на плоской
	поверхности, во фритюре,
У 2.6.08	фаршировать, запекать) определять степень готовности
3 2.0.00	блюд из яиц; доводить до вкуса
У 2.6.09	выбирать, применять комбиниро-
	вать 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,
		запекать изделия из творога;
		 жарить на плоской
		поверхности;
		жарить, запекать на гриле;
		- определять степень готовности
		блюд из творога;
		доводить до вкуса
	У 2.6.10	выбирать, применять
	3 2.0.10	комбинировать различные
		способы приготовления горячих
		блюд, кулинарных изделий из
		муки с учетом типа питания,
		вида основного сырья, его
		кулинарных свойств:
		– замешивать тесто дрожжевое
		(для оладий, блинов, пончиков,
		пиццы) и бездрожжевое (для
		лапши домашней, пельменей,
		вареников, чебуреков,
		блинчиков);
		 формовать изделия из теста
		(пельмени, вареники, пиццу,
		пончики, чебуреки и т.д.);
		– охлаждать и замораживать
		тесто и изделия из теста с
		фаршами;
		подготавливать продукты для
		пиццы;
		– раскатывать тесто, нарезать
		лапшу домашнюю вручную и
		механизированным способом;
		жарить на сковороде, на
		плоской
		– поверхности блинчики, блины,
		оладьи;
		– 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
	У 2.6.11	определять степень готовности
		блюд, кулинарных изделий из
		муки; доводить до вкуса
	У 2.6.12	проверять качество готовых
		блюд, кулинарных изделий,
<u> </u>	1	1 '') medennii)

		закусок перед отпуском, упаковкой на вынос
	У 2.6.13	порционировать, сервировать и
	9 2.0.13	оформлять блюда, кулинарные
		изделия, закуски для подачи с
		учетом рационального
		использования ресурсов,
		соблюдением требований по
		безопасности готовой продукции
	У 2.6.14	соблюдать выход при
	3 2.0.14	порционировании
	У 2.6.15	выдерживать температуру
		подачи горячих блюд,
		кулинарных изделий, закусок из
		яиц, творога, сыра, муки
	У 2.6.16	охлаждать и замораживать
		готовые горячие блюда и
		полуфабрикаты из теста с учетом
		требований к безопасности
		пищевых продуктов
	У 2.6.17	хранить свежеприготовленные,
		охлажденные и замороженные
		блюда, кулинарные изделия,
		полуфабрикаты для них с учетом
		требований по безопасности
	77.2.6.10	готовой продукции
	У 2.6.18	разогревать охлажденные и
		замороженные блюда,
		кулинарные изделия с учетом
		требований к безопасности
	W 2 C 10	готовой продукции
	У 2.6.19	выбирать контейнеры, эстетично
		упаковывать на вынос, для
	У 2.6.20	транспортирования рассчитывать стоимость
	У 2.6.21	вести учет реализованных
	3 2.0.21	горячих блюд, кулинарных
		изделий, закусок из яиц, творога,
		сыра, муки разнообразного
		ассортимента
	У 2.6.22	владеть профессиональной
		терминологией
	У 2.6.23	консультировать потребителей,
		оказывать им помощь в выборе
		горячих блюд и гарниров из
		овощей, грибов, круп, бобовых,
		макаронных изделий
		Знания:
	3 2.6.01	правила выбора основных
		продуктов и дополнительных
		ингредиентов с учетом их
<u> </u>	1	<u> </u>

	сочетаемости,
	взаимозаменяемости
3 2.6.02	критерии оценки качества
	основных продуктов и
	дополнительных ингредиентов
	для горячих блюд, кулинарных
	изделий из яиц, творога, сыра,
	муки разнообразного
	ассортимента
3 2.6.03	виды, характеристика
	региональных видов сырья,
	продуктов
3 2.6.04	нормы взаимозаменяемости
	сырья и продуктов
3 2.6.05	методы приготовления блюд из
	яиц, творога, сыра, муки, правила
	их выбора с учетом типа
	питания, кулинарных свойств
	основного продукта
3 2.6.06	виды, назначение и правила
	безопасной эксплуатации
	оборудования, инвентаря
	инструментов
3 2.6.07	ассортимент, рецептуры,
	требования к качеству,
	температура подачи блюд из яиц,
	творога, сыра, муки
3 2.6.08	органолептические способы
	определения готовности
3 2.6.09	нормы, правила
	взаимозаменяемости
3 2.6.10	техника порционирования,
	варианты оформления блюд,
	кулинарных изделий, закусок из
	яиц, творога, сыра, муки
	разнообразного ассортимента для
w	подачи
3 2.6.11	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
3 2.6.12	методы сервировки и подачи,
	температура подачи блюд,
	кулинарных изделий, закусок из
	яиц, творога, сыра, муки
	разнообразного ассортимента
3 2.6.13	правила
	– правила охлаждения,

		разогревания 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 и порядок расчета
		потребителей при отпуске на
		вынос;
		правила поведения,
		степень ответственности за
		правильность расчетов с
		потребителями
	3 2.6.14	базовый словарный запас на
	3 2.0.14	<u> </u>
	22615	иностранном языке
	3 2.6.15	техника общения,
- TYG 2 5		ориентированная на потребителя
ПК 2.7.		Навыки:
Осуществлять	H 2.7.01	приготовлении, творческом
приготовление,		оформлении и подготовке к
творческое		реализации горячих блюд,
оформление и		кулинарных изделий, закусок из
подготовку к		рыбы, нерыбного водного сырья
реализации горячих		разнообразного ассортимента
блюд, кулинарных	H 2.7.02	ведении расчетов с
изделий, закусок из	11 2.7.02	потребителями при отпуске
рыбы, нерыбного		
водного сырья		продукции на вынос;
разнообразного		взаимодействии с потребителями
l		при отпуске продукции с
ассортимента		прилавка/раздачи
		Умения:
	У 2.7.01	подбирать в соответствии с
		технологическими требованиями,
		оценивать качество и
		безопасность рыбы, нерыбного
		водного сырья и дополнительных
		ингредиентов к ним
	У 2.7.02	-
	3 4.7.04	организовывать их хранение в
		процессе приготовления горячих
		блюд, кулинарных изделий,
		закуок из рыбы, нерыбного
		водного сырья
	У 2.7.03	взвешивать, измерять продукты,
		входящие в состав горячих блюд,
		кулинарных изделий, закусок в
		соответствии с рецептурой
	I	

У 2.7.04	O OVALLO CER HATTI
y 2.7.04	осуществлять
	взаимозаменяемость продуктов в
	соответствии с нормами
*** • • • • •	закладки, особенностями заказа
У 2.7.05	использовать региональные
	продукты для приготовления
	горячих блюд кулинарных
	изделий, закусок из рыбы,
	нерыбного водного сырья
	разнообразного ассортимента
У 2.7.06	выбирать, применять
	комбинировать различные
	способы приготовления горячих
	блюд, кулинарных изделий,
	закусок из рыбы, нерыбного
	водного сырья с учетом типа
	питания, их вида и кулинарных
	свойств:
	- варить рыбу порционными
	кусками в воде или в молоке;
	- готовить на пару;
	- припускать рыбу
	порционными кусками, изделия
	из рыбной котлетной массы в
	воде, бульоне;
	- жарить порционные куски
	рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы
	основным способом, во фритюре;
	- жарить порционные куски
	рыбу, рыбу целиком, изделия из
	рыбной котлетной массы на
	решетке гриля и плоской
	поверхности;
	- фаршировать, тушить,
	запекать с гарниром и без;
	- варить креветок, раков,
	гребешков, филе кальмаров,
	морскую капусту в воде и других жидкостях;
	- бланшировать и отваривать
	мясо крабов;
	- припускать мидий в
	небольшом количестве жидкости
	и собственном соку;
	- жарить кальмаров, креветок,
	мидий на решетке гриля,
	основным способом, в большом
	количестве жира
У 2.7.07	определять степень готовности
	горячих блюд, кулинарных
	изделий из рыбы, нерыбного
	nogerini no phobi, nephonoro

T	1	
		водного сырья; доводить до вкуса
	У 2.7.08	выбирать оборудование,
		производственный инвентарь,
		посуду, инструменты в
		соответствии со способом
		приготовления
	У 2.7.09	проверять качество готовых
	3 2.7.09	горячих блюд, кулинарных
		изделий, закусок из рыбы,
		нерыбного водного сырья перед
		отпуском, упаковкой на вынос
	У 2.7.10	порционировать, сервировать и
	9 2.7.10	оформлять горячие блюда,
		кулинарные изделия, закуски из
		рыбы, нерыбного водного сырья
		для подачи с учетом
		рационального использования
		ресурсов, соблюдением
		требований по безопасности
	W 2 7 11	готовой продукции
	У 2.7.11	соблюдать выход при
	X/ 2 7 12	порционировании
	У 2.7.12	выдерживать температуру
		подачи горячих блюд,
		кулинарных изделий, закусок из
		рыбы, нерыбного водного сырья
	У 2.7.13	охлаждать и замораживать
		готовые горячих блюд,
		кулинарных изделий, закусок из
		рыбы, нерыбного водного сырья
		с учетом требований к
		безопасности пищевых
		продуктов
	У 2.7.14	хранить свежеприготовленные,
		охлажденные и замороженные
		блюда, кулинарные изделия,
		закуски из рыбы, нерыбного
	<u> </u>	водного сырья
	У 2.7.15	разогревать блюда, кулинарные
		изделия, закуски из рыбы,
		нерыбного водного сырья с
		учетом требований к
		безопасности готовой продукции
	У 2.7.16	выбирать контейнеры, эстетично
		упаковывать на вынос, для
		транспортирования
	У 2.7.17	рассчитывать стоимость
	У 2.7.18	вести расчет с потребителями
		при отпуске на вынос, учет
		реализованных горячих блюд,
		кулинарных изделий, закусок из
<u> </u>	<u> </u>	

		рыбы, нерыбного водного сырья
		разнообразного ассортимента
	У 2.7.19	владеть профессиональной
	***	терминологией
	У 2.7.20	консультировать потребителей,
		оказывать им помощь в выборе
		горячих блюд, кулинарных
		изделий, закусок из рыбы,
		нерыбного водного сырья Знания:
	2.7.01	
	3 2.7.01	правила выбора основных
		продуктов и дополнительных
		ингредиентов с учетом их
		сочетаемости,
	3 2.7.02	взаимозаменяемости
	3 2.1.02	критерии оценки качества основных продуктов и
		дополнительных ингредиентов
		для горячих блюд кулинарных
		изделий, закусок из рыбы,
		нерыбного водного сырья
		разнообразного ассортимента
	3 2.7.03	виды, характеристика
		региональных видов сырья,
		продуктов
	3 2.7.04	нормы взаимозаменяемости
		сырья и продуктов
	3 2.7.05	методы приготовления горячих
		блюд, кулинарных изделий,
		закусок из
		рыбы, нерыбного водного сырья,
		правила их выбора с учетом типа
		питания, кулинарных свойств
	22706	рыбы и нерыбного водного сырья
	3 2.7.06	виды, назначение и правила
		безопасной эксплуатации
		оборудования, инвентаря инструментов
	3 2.7.07	1,
	3 2.7.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству
	3 2.7.08	температура подачи горячих
	3 2.7.00	блюд, кулинарных изделий,
		закусок из рыбы, нерыбного
		водного сырья
	3 2.7.09	органолептические способы
		определения готовности
	3 2.7.10	ассортимент пряностей, приправ,
		используемых при
		приготовлении горячих блюд,
		кулинарных изделий, закусок из
		рыбы, нерыбного водного сырья,
		их сочетаемость с основными
l .	<u> </u>	

	про пунстами
22711	продуктами
3 2.7.11	нормы взаимозаменяемости
	основного сырья и
	дополнительных ингредиентов с
	учетом сезонности,
2 2 7 12	региональных особенностей
3 2.7.12	техника порционирования,
	варианты оформления горячих
	блюд, кулинарных изделий,
	закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного
	ассортимента для подачи
3 2.7.13	-
3 2.7.13	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров
	для отпуска на вынос горячих
	блюд, кулинарных изделий,
	закусок из рыбы, нерыбного
	водного сырья разнообразного
	ассортимента, в том числе
	региональных
3 2.7.14	методы сервировки и подачи,
3 21,711	температура подачи горячих
	блюд, кулинарных изделий,
	закусок из рыбы, нерыбного
	водного сырья разнообразного
	ассортимента
3 2.7.15	правила разогревания
3 2.7.16	правила охлаждения,
	замораживания и хранения
	готовых горячих блюд,
	кулинарных изделий, закусок из
	рыбы, нерыбного водного сырья
	разнообразного ассортимента
3 2.7.17	требования к безопасности
	хранения готовых горячих блюд,
	кулинарных изделий, закусок из
	рыбы, нерыбного водного сырья
	разнообразного ассортимента
3 2.7.18	правила маркирования
	упакованных блюд, кулинарных
	изделий, закусок из рыбы,
	нерыбного водного сырья,
D 2 5 10	правила заполнения этикеток
3 2.7.19	правила и порядок расчета
	потребителей при отпуске на
D 2 7 20	вынос
3 2.7.20	правила поведения, степень
	ответственности за правильность
2 2 7 21	расчетов с потребителями
3 2.7.21	правила, техника общения с
	потребителями

T	I	1 .
		базовый словарный запас на
		иностранном языке
ПК 2.8.		Навыки:
Осуществлять	H 2.8.01	приготовлении, творческом
приготовление,		оформлении и подготовке к
творческое		реализации горячих блюд,
оформление и		кулинарных изделий, закусок из
подготовку к		мяса, мясных продуктов,
реализации горячих		домашней птицы, дичи, кролика
блюд, кулинарных	H 2.8.02	ведении расчетов с
изделий, закусок из	11 2.0.02	потребителями при отпуске
мяса, домашней		продукции на вынос;
птицы, дичи и		взаимодействии с потребителями
кролика		при отпуске продукции с
разнообразного		прилавка/раздачи
ассортимента		
иссоринисти		Умения:
	У 2.8.01	подбирать в соответствии с
		технологическими требованиями,
		оценивать качество и
		безопасность мяса, мясных
		продуктов, домашней птицы,
		дичи, кролика и дополнительных
		ингредиентов к ним
	У 2.8.02	организовывать их хранение в
		процессе приготовления горячих
		блюд, кулинарных изделий,
		закусок из мяса, домашней
		птицы, дичи. кролика
	У 2.8.03	выбирать, подготавливать
	2.0.00	пряности, приправы, специи
	У 2.8.04	взвешивать, измерять продукты,
	2.0.01	входящие в состав горячих блюд,
		кулинарных изделий, закусок в
		соответствии с рецептурой
	У 2.8.05	1 71
	y 2.8.03	осуществлять
		взаимозаменяемость продуктов в
		соответствии с нормами
	11.2.0.06	закладки, особенностями заказа
	У 2.8.06	использовать региональные
		продукты для приготовления
		горячих блюд кулинарных
		изделий, закусок из мяса,
		домашней птицы, дичи, кролика
		разнообразного ассортимента
	У 2.8.07	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
	<u> </u>	питапил, ил вида и кулинарных

		свойств:
		– варить мясо, мясные
		продукты, подготовленные
		тушки домашней птицы, дичи,
		кролика основным способом;
		– варить изделия из мясной
		котлетной массы, котлетной
		массы из домашней птицы, дичи
		на пару;
		– припускать мясо, мясные
		продукты, птицу, кролика
		порционными кусками, изделия
		из котлетной массы в небольшом
		количестве жидкости и на пару;
		- жарить мясо крупным куском,
		подготовленные тушки птицы,
		дичи, кролика целиком;
		– жарить порционные куски
		мяса, мясных продуктов,
		домашней птицы, дичи, кролика,
		изделия из котлетной массы
		основным способом, во фритюре;
		– жарить порционные куски
		мяса, мясных продуктов,
		домашней птицы, дичи, кролика,
		изделия из котлетной,
		натуральной рублей массы на
		решетке гриля и плоской
		поверхности;
		– жарить мясо, мясные
		продукты, домашнюю птицу,
		кролика мелкими кусками;
		– жарить пластованные тушки
		птицы под прессом;
		– жарить на шпажках, на
		вертеле на огне, 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
	У 2.8.08	определять степень готовности
		горячих блюд, кулинарных
		изделий из мяса, мясных
		продуктов, домашней птицы,
<u> </u>		

	дичи, кролика; доводить до вкуса
W 2 0 00	
У 2.8.09	выбирать оборудование,
	производственный инвентарь,
	посуду, инструменты в
	соответствии со способом
	приготовления
У 2.8.10	проверять качество готовых
	горячих блюд, кулинарных
	изделий, закусок из мяса, мясных
	продуктов, домашней птицы,
	дичи, кролика перед отпуском,
	упаковкой на вынос
У 2.8.11	порционировать, сервировать и
	оформлять горячие блюда,
	кулинарные изделия, закуски из
	мяса, мясных продуктов,
	домашней птицы, дичи, кролика
	для подачи с учетом
	рационального использования
	ресурсов, соблюдением
	требований по безопасности
	готовой продукции
У 2.8.12	соблюдать выход при
	порционировании
У 2.8.10	выдерживать температуру
	подачи горячих блюд,
	кулинарных изделий, закусок из
	мяса, мясных продуктов,
	домашней птицы, дичи, кролика
У 2.8.11	охлаждать и замораживать
	готовые горячие блюда,
	кулинарные изделия, закуски из
	мяса, мясных продуктов,
	домашней птицы, дичи, кролика
	с учетом требований к
	безопасности пищевых
	продуктов
У 2.8.12	хранить свежеприготовленные,
	охлажденные и замороженные
	блюда, кулинарные изделия,
	закуски из мяса, мясных
	продуктов, домашней птицы,
	дичи, кролика
У 2.8.13	разогревать блюда, кулинарные
	изделия, закуски из мяса, мясных
	продуктов, домашней птицы,
	дичи, кролика с учетом
	требований к безопасности
	готовой продукции
У 2.8.14	выбирать контейнеры, эстетично
J 2.0.17	
	упаковывать на вынос, для транспортирования
	Транопортирования

	рассинти грати стоимости
W 2 0 15	рассчитывать стоимость
У 2.8.15	вести расчет с потребителем при
	отпуске на вынос, учет
	реализованных горячих блюд,
	кулинарных изделий, закусок
	мяса, мясных продуктов,
	домашней птицы, дичи, кролика
***	разнообразного ассортимента
У 2.8.16	владеть профессиональной терминологией
У 2.8.17	консультировать потребителей,
3 2.0.17	оказывать им помощь в выборе
	горячих блюд, кулинарных
	изделий, закусок из мяса, мясных
	дичи, кролика
D 2 0 01	Знания:
3 2.8.01	правила выбора основных
	продуктов и дополнительных
	ингредиентов с учетом их
	сочетаемости,
	взаимозаменяемости
3 2.8.02	критерии оценки качества
	основных продуктов и
	дополнительных ингредиентов
	для горячих блюд кулинарных
	изделий, закусок из мяса,
	домашней птицы, дичи, кролика
	разнообразного ассортимента
3 2.8.03	виды, характеристика
	региональных видов сырья,
	продуктов
3 2.8.04	нормы взаимозаменяемости
	сырья и продуктов
3 2.8.05	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
3 2.8.06	виды, назначение и правила
	безопасной эксплуатации
	оборудования, инвентаря
	инструментов
3 2.8.07	ассортимент, рецептуры,
	требования к качеству,
	температура подачи горячих
	блюд, кулинарных изделий,
	закусок из мяса, мясных
	продуктов, домашней птицы,
	дичи, кролика
	Air iii, irponiiim

3 2.8.08	определения готовности ассортимент пряностей, приправ,
3 2.8.09	ассортимент пряностей, приправ,
3 2.8.09	
	используемых при
	приготовлении горячих блюд,
	кулинарных изделий, закусок из
	мяса, мясных продуктов,
	домашней птицы, дичи, кролика,
	их сочетаемость с основными
22343	продуктами
3 2.8.10	1
	основного сырья и
	дополнительных ингредиентов с
	учетом сезонности,
	региональных особенностей
3 2.8.11	техника порционирования,
	варианты оформления горячих
	блюд, кулинарных изделий,
	закусок из мяса, мясных
	продуктов, домашней птицы,
	дичи, кролика разнообразного
	ассортимента для подачи
3 2.8.12	
	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
3 2.8.13	методы сервировки и подачи,
	температура подачи горячих
	блюд, кулинарных изделий,
	закусок из мяса, мясных
	продуктов, домашней птицы,
	дичи, кролика разнообразного
	ассортимента
3 2.8.14	1
	замораживания и хранения
	готовых блюд, разогревания
	охлажденных, замороженных
	блюд, кулинарных изделий,
	закусок из мяса, мясных
	продуктов, домашней птицы,
	дичи, кролика разнообразного
	ассортимента
3 2.8.15	*
	хранения готовых горячих блюд,
	кулинарных изделий, закусок из
ı l	мяса, мясных продуктов,

			разнообразного ассортимента
		3 2.8.16	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос
		3 2.8.17	правила поведения, степень ответственности за правильность
		3 2.8.18	расчетов с потребителями
		3 2.8.18	правила, техника общения с потребителями;
			базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление,	ПК 3.1.		Навыки:
оформление и подготовка к реализации	Подготавливать рабочее место, оборудование,	H 3.1.01	подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению
холодных блюд, кулинарных	сырье, исходные материалы для		холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
изделий, закусок разнообразного	приготовления холодных блюд,	H 3.1.02	подбор, подготовка к работе, проверка технологического
ассортимента	кулинарных изделий, закусок в		оборудования, производственного инвентаря,
	соответствии с		инструментов,
	инструкциями и		весоизмерительных приборов
	регламентами	H 3.1.03	подготовка рабочего места для порционирования
			(комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		H 3.1.04	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных
			материалов
			Умения:
		У 3.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 3.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами
			чистоты
		У 3.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования

1	
У 3.1.04	выбирать и применять моющие и
	дезинфицирующие средства
У 3.1.05	владеть техникой ухода за
	весоизмерительным
	оборудованием
У 3.1.06	мыть вручную и в
	посудомоечной машине, чистить
	и раскладывать на хранение
	кухонную посуду и
	производственный инвентарь в
	соответствии со стандартами
	чистоты
У 3.1.07	соблюдать правила мытья
	кухонных ножей, острых,
	травмоопасных частей
	технологического оборудования
У 3.1.08	соблюдать условия хранения
5.1.00	кухонной посуды, инвентаря,
	инструментов
У 3.1.09	выбирать оборудование,
	производственный инвентарь,
	инструменты, посуду в
	соответствии с видом работ в
	зоне по приготовлению горячих
	блюд, кулинарных изделий,
	закусок
У 3.1.10	подготавливать к работе,
2 2.1.10	проверять технологическое
	оборудование,
	производственный инвентарь,
	инструменты,
	весоизмерительные приборы в
	соответствии с инструкциями и
	регламентами, стандартами
	чистоты
У 3.1.11	соблюдать правила техники
5 5.1.11	безопасности, пожарной
	безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
У 3.1.12	выбирать, подготавливать
3 3.1.12	материалы, посуду, контейнеры,
	7 7
	хранения, подготовки к
	транспортированию готовых
	холодных блюд, кулинарных
У 3.1.13	изделий, закусок
у 3.1.13	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
У	3.1.15	обеспечивать их хранение в
		соответствии с инструкциями и
		регламентами, стандартами
		чистоты;
		своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
3	3.1.01	требования охраны труда,
		пожарной безопасности и
		производственной санитарии в
	2.1.02	организации питания
3	3.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации
		безопасной эксплуатации технологического оборудования,
		производственного инвентаря, инструментов,
		весоизмерительных приборов,
		посуды и правила ухода за ними
3	3.1.03	организация работ по
		приготовлению холодных блюд,
	2.1.04	кулинарных изделий, закусок
	3.1.04	последовательность выполнения технологических операций,
		современные методы
		приготовления холодных блюд,
		кулинарных изделий, закусок
3	3.1.05	регламенты, стандарты, в том
		числе система анализа, оценки и
		управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-
		техническая документация,
		используемая при приготовлении
		холодных блюд, кулинарных
		изделий, закусок
3	3.1.06	возможные последствия
	3.1.07	нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене
	3.1.07	персонала при подготовке
		производственного инвентаря и
		кухонной посуды
3	3.1.08	правила безопасного хранения
		чистящих, моющих и
		дезинфицирующих средств,
		предназначенных для
	3.1.09	последующего использования правила утилизации отходов
	3.1.10	виды, назначение упаковочных
	5.1.10	материалов, способы хранения
		пищевых продуктов

	T==	
	3 3.1.11	виды, назначение оборудования,
		инвентаря посуды, используемых
		для порционирования
		(комплектования) готовых
		холодных блюд, кулинарных
		изделий, закусок
	3 3.1.12	способы и правила
		порционирования
		(комплектования), упаковки на
		вынос готовых холодных блюд,
		кулинарных изделий, закусок
	3 3.1.13	условия, сроки, способы
	3 3.1.13	хранения холодных блюд,
		кулинарных изделий, закусок
	22114	
	3 3.1.14	ассортимент, требования к
		качеству, условия и сроки
		хранения сырья, продуктов,
		используемых при
		приготовлении холодных блюд
		кулинарных изделий и закусок
	3 3.1.15	правила оформления заявок на
		склад
ПК 3.2.		Навыки:
Осуществлять	H 3.2.01	приготовлении, хранении
приготовление,	110.2.01	холодных соусов и заправок, их
непродолжительное		порционировании на раздаче
хранение холодных		Умения:
соусов, заправок	V 2 2 01	
разнообразного	У 3.2.01	подбирать в соответствии с
ассортимента		технологическими требованиями,
		оценка качества и безопасности
		основных продуктов и
		1 0
		дополнительных ингредиентов
	У 3.2.02	
	У 3.2.02	дополнительных ингредиентов
	У 3.2.02	дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в
	У 3.2.02	дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления
		дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок выбирать, подготавливать
		дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
	У 3.2.03	дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты,
	У 3.2.03	дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных
	У 3.2.03	дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии
	У 3.2.03	дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой
	У 3.2.03	дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой осуществлять
	У 3.2.03	дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в
	У 3.2.03	дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами
	У 3.2.03	дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,
	У 3.2.03 У 3.2.04 У 3.2.05	дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 3.2.03	дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью региональные
	У 3.2.03 У 3.2.04 У 3.2.05	дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления
	У 3.2.03 У 3.2.04 У 3.2.05	дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных 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
	У 3.2.03 У 3.2.04 У 3.2.05	дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления
	У 3.2.03 У 3.2.04 У 3.2.05	дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных 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

		приготовления холодных соусов и заправок
	У 3.2.08	смешивать сливочное масло с
		наполнителями для получения
		масляных смесей
	У 3.2.09	смешивать и настаивать
		растительные масла с
		пряностями
	У 3.2.10	тереть хрен на терке и заливать кипятком
	У 3.2.11	растирать горчичный порошок с пряным отваром
	У 3.2.12	взбивать растительное масло с
		сырыми желтками яиц для соуса майонез
	У 3.2.13	пассеровать овощи, томатные
		продукты для маринада овощного
	У 3.2.14	доводить до требуемой
		консистенции холодные соусы и заправки
	У 3.2.15	готовить производные соуса
		майонез
	У 3.2.16	корректировать ветовые оттенки
		и вкус холодных соусов
	У 3.2.17	выбирать производственный
		инвентарь и технологическое
		оборудование, безопасно
		пользоваться им при
		приготовлении холодных соусов и заправок
	У 3.2.18	охлаждать, замораживать,
		хранить отдельные компоненты
		соусов
	У 3.2.19	рационально использовать
		продукты, соусные полуфабрикаты
	У 3.2.20	изменять закладку продуктов в
		соответствии с изменением выхода соуса
	У 3.2.21	определять степень готовности соусов
	У 3.2.22	проверять качество готовых
		холодных соусов и заправок
		перед отпуском их на раздачу
	У 3.2.23	порционировать, соусы с
		применением мерного инвентаря,
		дозаторов, с соблюдением
		требований по безопасности готовой продукции
	У 3.2.24	соблюдать выход соусов при
		порционировании
•	•	

*** ** ** ***	
У 3.2.25	выдерживать температуру подачи
У 3.2.26	хранить свежеприготовленные
	соусы с учетом требований к
	безопасности готовой продукции
У 3.2.27	выбирать контейнеры, эстетично
	упаковывать соусы для
	транспортирования;
	творчески оформлять тарелку с
	холодными блюдами соусами
	Знания:
3 3.2.01	правила выбора основных
	продуктов и дополнительных
	ингредиентов с учетом их
	сочетаемости,
	взаимозаменяемости
3 3.2.02	критерии оценки качества
	основных продуктов и
	дополнительных ингредиентов
D 2 2 62	для холодных соусов и заправок
3 3.2.03	виды, характеристика
	региональных видов сырья,
D 2 2 0 4	продуктов
3 3.2.04	нормы взаимозаменяемости
22205	сырья и продуктов
3 3.2.05	ассортимент отдельных
	компонентов для холодных
3 3.2.06	соусов и заправок
3 3.2.00	методы приготовления
	отдельных компонентов для холодных соусов и заправок
3 3.2.07	органолептические способы
3 3.2.07	определения степени готовности
	и качества отдельных
	компонентов холодных соусов и
	заправок
3 3.2.08	ассортимент готовых холодных
	соусов промышленного
	производства, их назначение и
	использование
3 3.2.09	классификация, рецептуры,
	пищевая ценность, требования к
	качеству, методы приготовления
	холодных соусов и заправок
	разнообразного ассортимента, их
	кулинарное назначение
3 3.2.10	температурный режим и правила
	приготовления холодных соусов
	и заправок
3 3.2.11	виды технологического
	оборудования и
	производственного инвентаря,

безопасной эксплуат	при
и заправок, п безопасной эксплуат	
безопасной эксплуат	дных соусов
	равила их
3 3.2.12 требования к безопа	сности
хранения отдельных	
компонентов соусов	, соусных
полуфабрикатов	
3 3.2.13 техника порциониро	вания,
варианты подачи соу	
3 3.2.14 методы сервировки	
соусов на стол	
оформления тарелки	*
3 3.2.15 температура подачи	•
1 11	
3 3.2.16 правила хранения го	товых
соусов;	_
	безопасности
хранения готовых со	усов
ПК 3.3.	
Осуществлять Н 3.3.01 приготовлении,	творческом
приготовление, оформлении и по	одготовке к
творческое реализации	салатов
оформление и разнообразного ассо	ртимента
	етов с
	ои отпуске
разнообразного продукции на	-
ассортимента взаимодействии с по	
	одукции с
прилавка/раздачи	юдукции с
Умения:	
	тветствии с
технологическими т	•
оценка качества и	безопасности
основных прод	цуктов и
дополнительных инг	редиентов
У 3.3.02 организовывать их	хранение в
процессе приготовле	ения салатов
У 3.3.03 выбирать, по	дготавливать
пряности, приправы	
У 3.3.04 взвешивать, измеря	
входящие в соста	
соответствии с рецег	
У 3.3.05 осуществлять	1 1
	пропулстов в
взаимозаменяемость	
соответствии с	нормами
	лями заказа,
закладки, особенно	
закладки, особенное сезонностью	
закладки, особенное сезонностью У 3.3.06 использовать регион	
закладки, особенное сезонностью У 3.3.06 использовать регион продукты для приго	говления
закладки, особенное сезонностью У 3.3.06 использовать регион	говления

V 2 2 07	
У 3.3.07	выбирать, применять
	комбинировать различные
	способы приготовления салатов с
	учетом типа питания, вида и
	кулинарных свойств
У 3.3.08	используемых продуктов
у 3.3.08	нарезать свежие и вареные
	овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом
У 3.3.09	
y 3.3.09	замачивать сушеную морскую капусту для набухания
У 3.3.10	нарезать, измельчать мясные и
	рыбные продукты
У 3.3.11	выбирать, подготавливать
	салатные заправки на основе
	растительного масла, уксуса,
	майонеза, сметаны и других
	кисломолочных продуктов
У 3.3.12	прослаивать компоненты салата
У 3.3.13	смешивать различные
	ингредиенты салатов
У 3.3.14	заправлять салаты заправками
У 3.3.15	доводить салаты до вкуса
У 3.3.16	выбирать оборудование,
	производственный инвентарь,
	посуду, инструменты в
	соответствии со способом
	приготовления
У 3.3.17	соблюдать санитарно
	гигиенические требования при
	приготовлении салатов
У 3.3.18	проверять качество готовых
	салатов перед отпуском,
	упаковкой на вынос
У 3.3.19	порционировать, сервировать и
	оформлять салаты для подачи с
	учетом рационального
	использования ресурсов,
	соблюдением требований по
*** 0 0 0 0	безопасности готовой продукции
У 3.3.20	соблюдать выход при порционировании
У 3.3.21	выдерживать температуру
3 3.3.21	подачи салатов
У 3.3.22	хранить салаты с учетом
3.3.22	требований к безопасности
	готовой продукции
У 3.3.23	рассчитывать стоимость
	владеть профессиональной
	**
У 3.3.24	терминологией консультировать потребителей,

	оказывать им помощь в выборе
	салатов
	Знания:
3 3.3.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
3 3.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента
3 3.3.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 3.3.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 3.3.05	методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
3 3.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
3 3.3.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов
3 3.3.08	органолептические способы определения готовности
3 3.3.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат
3 3.3.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
3 3.3.11	техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи
3 3.3.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных

	1	
	3 3.3.13	методы сервировки и подачи,
		температура подачи салатов
		разнообразного ассортимента
	3 3.3.14	правила хранения салатов
		разнообразного ассортимента
	3 3.3.15	требования к безопасности
		хранения салатов разнообразного
		ассортимента
	3 3.3.16	правила и порядок расчета с
		потребителем при отпуске на
		вынос
	3 3.3.17	правила поведения, степень
		ответственности за правильность
		расчетов с потребителями
	3 3.3.18	правила, техника общения с
		потребителями
	3 3.3.19	базовый словарный запас на
		иностранном языке
ПК 3.4.		Навыки:
Осуществлять	H 3.4.01	приготовлении, творческом
приготовление,		оформлении и подготовке к
творческое		реализации бутербродов,
оформление и		холодных закусок
подготовку к		разнообразного ассортимента
реализации	H 3.4.02	ведении расчетов с
бутербродов, канапе,	11 3.1102	потребителями при отпуске
холодных закусок		продукции на вынос,
разнообразного		взаимодействии с потребителями
ассортимента		при отпуске продукции с
		прилавка/раздачи
		Умения:
	V 2 4 01	
	У 3.4.01	подбирать в соответствии с
		технологическими требованиями,
		оценка качества и безопасности
		основных продуктов и
	V 2 4 02	дополнительных ингредиентов
	У 3.4.02	организовывать их хранение в
		процессе приготовления
	V 2 4 02	бутербродов, холодных закусок
	У 3.4.03	выбирать, подготавливать
	77.0 1.0	пряности, приправы, специи
	У 3.4.04	взвешивать, измерять продукты,
		входящие в состав бутербродов,
		холодных закусок в соответствии
		с рецептурой
1	У 3.4.05	осуществлять
		взаимозаменяемость продуктов в
		взаимозамениемоств продуктов в
		соответствии с нормами
		соответствии с нормами
	У 3.4.06	соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,

	продукты для приготовления
	бутербродов, холодных закусок
	разнообразного ассортимента
У 3.4.07	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, 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;
	_
У 3.4.08	 фаршировать шляпки грибов;
y 3.4.08	подготавливать, нарезать
	пшеничный и ржаной хлеб,
W 2 4 00	обжаривать на масле или без
У 3.4.09	подготавливать масляные смеси,
	доводить их до нужной
X/ 2 / 10	консистенции
У 3.4.10	вырезать украшения з овощей, грибов
У 3.4.11	измельчать, смешивать
	различные ингредиенты для
	фарширования
У 3.4.12	доводить до вкуса
У 3.4.13	выбирать оборудование,
	производственный инвентарь,
	посуду, инструменты в
	соответствии со способом
	приготовления
У 3.4.14	соблюдать
	санитарногигиенические
	требования при приготовлении
	бутербродов, холодных закусок
У 3.4.15	проверять качество готовых
3.1.13	бутербродов, холодных закусок
	перед отпуском, упаковкой на
1	inspect officeron, fluxobkon na

	вынос
У 3.4.16	
у 5.4.10	порционировать, сервировать и
	оформлять бутерброды,
	холодные закуски для подачи с
	учетом рационального
	использования ресурсов,
	соблюдением требований по
	безопасности готовой продукции
У 3.4.17	соблюдать выход при
	порционировании
У 3.4.18	выдерживать температуру
	подачи бутербродов, холодных
	закусок
У 3.4.19	хранить бутерброды, холодные
	закуски
У 3.4.20	с учетом требований к
5 5.1.20	безопасности готовой продукции
У 3.4.21	- i
y 3.4.41	выбирать контейнеры, эстетично
	упаковывать на вынос, для
37.2.4.22	транспортирования
У 3.4.22	рассчитывать стоимость
У 3.4.23	владеть профессиональной
	терминологией
У 3.4.24	консультировать потребителей,
	оказывать им помощь в выборе
	бутербродов, холодных закусок
	Знания:
3 3.4.01	правила выбора основных
	продуктов и дополнительных
	ингредиентов с учетом их
	сочетаемости,
	взаимозаменяемости
3 3.4.02	<u> </u>
3 3.4.02	критерии оценки качества
	основных продуктов и
	дополнительных ингредиентов
	для приготовления бутербродов,
	I VOHOHULIV 29VVCOV
	холодных закусок
	разнообразного ассортимента
3 3.4.03	разнообразного ассортимента виды, характеристика
3 3.4.03	разнообразного ассортимента
	разнообразного ассортимента виды, характеристика
3 3.4.03	разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья,
	разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
	разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости
3 3.4.04	разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления
3 3.4.04	разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления бутербродов, холодных закусок,
3 3.4.04	разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа
3 3.4.04	разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств
3 3.4.04	разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
3 3.4.04	разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов виды, назначение и правила
3 3.4.04	разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов

1	WHOTEN FOUTOD
D 2 4 07	инструментов
3 3.4.07	ассортимент, рецептуры,
	требования к качеству,
	температура подачи холодных
2 2 4 00	закусок
3 3.4.08	органолептические способы
3 3.4.09	определения готовности
3 3.4.09	ассортимент ароматических
	веществ, используемых при приготовлении масляных смесей,
	их сочетаемость с основными
	продуктами, входящими в состав
	бутербродов, холодных закусок
3 3.4.10	нормы взаимозаменяемости
3 3.1.10	основного сырья и
	дополнительных ингредиентов с
	учетом сезонности,
	региональных особенностей
3 3.4.11	техника порционирования,
	варианты оформления
	бутербродов, холодных закусок
	разнообразного ассортимента для
	подачи
3 3.4.12	виды, назначение посуды для
	подачи, контейнеров для отпуска
	на вынос бутербродов, холодных
	закусок разнообразного
	ассортимента, в том числе
D 2 4 12	региональных
3 3.4.13	методы сервировки и подачи,
	температура подачи
	бутербродов, холодных закусок
3 3.4.14	разнообразного ассортимента
3 3.4.14	правила хранения, требования к безопасности
3 3.4.15	хранения бутербродов, холодных
J J.T.13	закусок разнообразного
	ассортимента
3 3.4.16	правила маркирования
	упакованных бутербродов,
	холодных закусок, правила
	заполнения этикеток
3 3.4.17	правила и порядок расчета с
	потребителями при отпуске
	продукции на вынос
3 3.4.18	правила поведения, степень
	ответственности за правильность
	расчетов с потребителями
3 3.4.19	правила, техника общения с
	потребителями
3 3.4.20	базовый словарный запас на
	иностранном языке
L	F

ПК 3.5.		Навыки:
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	H 3.5.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
	H 3.5.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения:
	У 3.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним
	У 3.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
	У 3.5.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
	У 3.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
	У 3.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
	У 3.5.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	У 3.5.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и
		кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые

	доводить до вкуса;подбирать соусы, заправки,
	вынимать рыбное желе из форм;
	=
	- подоирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с
	* *
У 3.5.08	учетом их сочетаемости выбирать оборудование,
y 5.5.06	1 1
	производственный инвентарь, посуду, инструменты в
	соответствии со способом
	приготовления
У 3.5.09	соблюдать
3.3.09	санитарногигиенические
	требования при приготовлении
	холодных блюд, закусок из
	рыбы, нерыбного водного сырья
У 3.5.10	проверять качество готовых
	холодных блюд, кулинарных
	изделий, закусок из рыбы,
	нерыбного водного сырья перед
	отпуском, упаковкой на вынос
У 3.5.11	порционировать, сервировать и
	оформлять холодные блюда,
	кулинарные изделия, закуски из
	рыбы, нерыбного водного сырья
	для подачи с учетом
	для подачи с учетом рационального использования
	для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением
	для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности
V 2 5 12	для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
У 3.5.12	для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при
	для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании
У 3.5.12	для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру
	для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи холодных блюд,
	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
У 3.5.13	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
	для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья хранить готовые холодные
У 3.5.13	для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия,
У 3.5.13	для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного
У 3.5.13	для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом
У 3.5.13	для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного

	У 3.5.15	DI IGUACATI ROMANIANI DOMONIANI
	y 3.3.13	выбирать контейнеры, эстетично
		упаковывать на вынос, для
	У 3.5.16	транспортирования
		рассчитывать стоимость
	У 3.5.17	владеть профессиональной терминологией
	У 3.5.18	консультировать потребителей,
		оказывать им помощь в выборе
		холодных блюд, кулинарных
		изделий, закусок из рыбы,
		нерыбного водного сырья
		Знания:
	3 3.5.01	
	3 3.3.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных
		•
		сочетаемости, взаимозаменяемости
	3 3.5.02	критерии оценки качества
	5 5.5.02	основных продуктов и
		дополнительных ингредиентов
		для холодных блюд кулинарных
		изделий, закусок из рыбы,
		нерыбного водного сырья
		разнообразного ассортимента
	3 3.5.03	виды, характеристика
	3.3.03	региональных видов сырья,
		продуктов
	3 3.5.04	нормы взаимозаменяемости
		сырья и продуктов
	3 3.5.05	методы приготовления холодных
		блюд, кулинарных изделий,
		закусок из рыбы, нерыбного
		водного сырья, правила их
		выбора с учетом типа питания,
		кулинарных свойств рыбы и
		нерыбного водного сырья
	3 3.5.06	виды, назначение и правила
		безопасной эксплуатации
		оборудования, инвентаря
		инструментов
	3 3.5.07	ассортимент, рецептуры,
		требования к качеству,
		температура подачи холодных
		блюд, кулинарных изделий,
		закусок из рыбы, нерыбного
		водного сырья
	3 3.5.08	органолептические способы
		определения готовности
	3 3.5.09	ассортимент пряностей, приправ,
1	1	
		используемых при приготовлении холодных блюд,

Г		
		кулинарных изделий, закусок из
		рыбы, нерыбного водного сырья,
		их сочетаемость с основными
		продуктами
	3 3.5.10	нормы взаимозаменяемости
		основного сырья и
		дополнительных ингредиентов с
		учетом сезонности,
		региональных особенностей
	3 3.5.11	техника порционирования,
	3.3.11	варианты оформления холодных
		блюд, кулинарных изделий,
		закусок из рыбы, нерыбного
		водного сырья разнообразного
		ассортимента для подачи
	3 3.5.12	виды, назначение посуды для
		подачи, термосов, контейнеров
		для отпуска на вынос холодных
		блюд, кулинарных
		изделий, закусок из рыбы,
		нерыбного водного сырья
		разнообразного ассортимента, в
		том числе региональных
	3 3.5.13	методы сервировки и подачи,
	3 3.3.13	температура подачи холодных
		блюд, кулинарных изделий,
		закусок из рыбы, нерыбного
		водного сырья разнообразного
		ассортимента
	3 3.5.14	правила хранения готовых
		холодных блюд, кулинарных
		изделий, закусок из рыбы,
		нерыбного водного сырья
	3 3.5.15	требования к безопасности
		хранения готовых холодных
		блюд, кулинарных изделий,
		закусок из рыбы, нерыбного
		водного сырья разнообразного
		ассортимента
	3 3.5.16	
	3 3.3.10	правила и порядок расчета с
		потребителем при отпуске
	2077	продукции на вынос
	3 3.5.7	правила, техника общения с
		потребителями
	3 3.5.18	базовый словарный запас на
		иностранном языке
ПК 3.6.		Навыки:
Осуществлять	H 3.6.01	приготовлении, творческом
приготовление,	11 3.0.01	-
творческое		оформлении и подготовке к
оформление и		реализации холодных блюд,
г оториление и	•	
подготовку к		кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,

реализации		домашней птицы, дичи
холодных блюд из	XX 2 6 04	разнообразного ассортимента
мяса, домашней	H 3.6.01	ведении расчетов с
птицы, дичи		потребителями при отпуске
разнообразного		продукции на вынос,
ассортимента		взаимодействии с потребителями
		при отпуске продукции с
		прилавка/раздачи Умения:
	W 2 C 01	
	У 3.6.01	подбирать в соответствии с
		технологическими требованиями,
		оценивать качество и
		безопасность мяса, мясных
		продуктов, домашней птицы,
		дичи и дополнительных
	У 3.6.02	ингредиентов к ним
	У 3.6.02	организовывать их хранение в
	У 3.6.03	процессе приготовления
	У 3.6.03	выбирать, подготавливать
	У 3.6.04	пряности, приправы, специи
	у 3.0.04	взвешивать, измерять продукты,
		входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий,
		блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с
		рецептурой
	У 3.6.05	осуществлять
	3 3.0.03	взаимозаменяемость продуктов в
		соответствии с нормами
		закладки, особенностями заказа
	У 3.6.06	использовать региональные
	2 2.0.00	продукты для приготовления
		холодных блюд кулинарных
		изделий, закусок из мяса, мясных
		продуктов, домашней птицы,
		дичи
	У 3.6.07	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, хранить готовые
		мясные продукты с учетом
		требований к безопасности;
		– порционировть отварную,
		жареную, запеченую домашнюю
		птицу, дичь;
		– снимать кожу с отварного
		языка;
		– нарезать тонкими ломтиками
<u> </u>		

	мясные продукты вручную и на слайсере;
	– замачивать желатин, готовить
	мясное, куриное желе;
	– украшать и заливать мясные
	продукты порциями;
	– вынимать готовое желе из
	форм
У 3.6.08	доводить до вкуса
У 3.6.09	подбирать соусы, заправки,
	гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости
У 3.6.10	выбирать оборудование,
	производственный инвентарь,
	посуду, инструменты в
	соответствии со способом
	приготовления
У 3.6.11	соблюдать
	санитарногигиенические
	требования при приготовлении
	холодных блюд, закусок из мяса,
	мясных продуктов, домашней
У 3.6.12	птицы, дичи
y 5.0.12	проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных
	изделий, закусок из мяса, мясных
	продуктов, домашней птицы,
	дичи перед отпуском, упаковкой
	на вынос
У 3.6.13	порционировать, сервировать и
	оформлять холодные блюда,
	кулинарные изделия, закуски из
	мяса, мясных продуктов,
	домашней птицы, дичи для
	подачи с учетом рационального
	использования ресурсов,
	соблюдением требований по
XX 2 6 1 4	безопасности готовой продукции
У 3.6.14	соблюдать выход при порционировании
У 3.6.15	выдерживать температуру
	подачи холодных блюд,
	кулинарных изделий,
	закусок из мяса, мясных
	продуктов, домашней птицы,
***	дичи
У 3.6.16	охлаждать и замораживать
	готовые холодные блюда,
	кулинарные изделия, закуски из
	мяса, мясных продуктов,
	домашней птицы, дичи с учетом
	требований к безопасности

	WWW.CDV.W. W.C. W.W.C. D
X/2 (17	пищевых продуктов
У 3.6.17	хранить холодные блюда,
	кулинарные изделия, закуски из
	мяса, мясных продуктов,
	домашней птицы, дичи с учетом
	требований к безопасности
У 3.6.18	готовой продукции
У 3.0.18	выбирать контейнеры, эстетично
	упаковывать на вынос, для транспортирования
	рассчитывать стоимость, вести
	расчет с потребителем при
	отпуске продукции на вынос
У 3.6.19	владеть профессиональной
3.0.17	терминологией
У 3.6.20	консультировать потребителей,
	оказывать им помощь в выборе
	холодных блюд, кулинарных
	изделий, закусок из мяса, мясных
	продуктов, домашней птицы,
	дичи
	Знания:
3 3.6.01	правила выбора основных
	продуктов и дополнительных
	ингредиентов с учетом их
	сочетаемости,
	взаимозаменяемости
3 3.6.02	критерии оценки качества
	основных продуктов и
2.6.02	дополнительных ингредиентов
3 3.6.03	виды, характеристика
	региональных видов сырья,
22604	продуктов
3 3.6.04	нормы взаимозаменяемости
3 3.6.05	сырья и продуктов
3 3.0.03	методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий,
	закусок из мяса, мясных
	продуктов, домашней птицы,
	дичи, правила их выбора с
	учетом типа питания,
	кулинарных свойств продуктов
3 3.6.06	виды, назначение и правила
	безопасной эксплуатации
	оборудования, инвентаря
	инструментов
3 3.6.07	ассортимент, рецептуры,
	требования к качеству,
	температура подачи холодных
	блюд, кулинарных изделий,
I	
	закусок из мяса, мясных

<u> </u>		пиии
	22600	дичи
	3 3.6.08	органолептические способы определения готовности
	3 3.6.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при
		приготовлении холодных блюд,
		кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,
		домашней птицы, дичи, их
		сочетаемость с основными
		продуктами
	3 3.6.10	нормы взаимозаменяемости
		основного сырья и
		дополнительных ингредиентов с учетом сезонности,
		региональных особенностей
	3 3.6.11	техника порционирования,
		варианты оформления холодных
		блюд, кулинарных изделий,
		закусок из мяса, мясных
		продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного
		ассортимента для подачи
	3 3.6.12	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
	3 3.6.13	методы сервировки и подачи,
		температура подачи холодных
		блюд, кулинарных изделий,
		закусок из мяса, мясных
		продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного
		ассортимента
	3 3.6.14	правила хранения готовых
		холодных блюд, кулинарных
		изделий, закусок из мяса, мясных
		продуктов, домашней птицы,
		дичи разнообразного ассортимента
	3 3.6.15	требования к безопасности
	3.0.13	хранения готовых холодных
		блюд, кулинарных изделий,
		закусок из мяса, мясных
		продуктов, домашней птицы,
		дичи разнообразного
	3 3.6.16	ассортимента правила и порядок расчета с
	3 3.0.10	правила и порядок расчета с

	T	1	
			потребителем при отпуске
			продукции на вынос
		3 3.6.17	правила поведения, степень
			ответственности за правильность
			расчетов с потребителями
		3 3.6.18	правила, техника общения с
			потребителями
		3 3.6.19	базовый словарный запас на
_			иностранном языке
Приготовление,	ПК 4.1.		Навыки:
оформление и	Подготавливать	H 4.1.01	подготовке, уборке рабочего
подготовка к	рабочее место,		места, подготовке к работе,
реализации	оборудование,		проверке технологического
холодных и горячих	сырье, исходные		оборудования,
сладких блюд,	материалы для		производственного инвентаря,
десертов, напитков	приготовления		инструментов,
разнообразного	холодных и горячих		весоизмерительных приборов
ассортимента	сладких блюд,	H 4.1.02	подготовке к использованию
	десертов, напитков		обработанного сырья,
	разнообразного		полуфабрикатов, пищевых
	ассортимента в		продуктов, других расходных
	соответствии с		материалов
	инструкциями и		Умения:
	регламентами	У 4.1.01	выбирать, рационально
			размещать на рабочем месте
			оборудование, инвентарь,
			посуду, сырье, материалы в
			соответствии с инструкциями и
			регламентами, стандартами
			чистоты
		У 4.1.02	проводить текущую уборку
			рабочего места повара в
			соответствии с инструкциями и
			регламентами, стандартами
			чистоты
		У 4.1.03	применять регламенты,
			стандарты и нормативно-
			техническую документацию,
			соблюдать санитарные
			требования
		У 4.1.04	выбирать и применять моющие и
			дезинфицирующие средства
		У 4.1.05	владеть техникой ухода за
			весоизмерительным
			оборудованием
		У 4.1.06	мыть вручную и в
			посудомоечной машине, чистить
			и раскладывать на хранение
			кухонную посуду и
			производственный инвентарь в
İ	1	1	соответствии со стандартами

	весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и
37.4.1.11	чистоты
У 4.1.11	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
У 4.1.12	выбирать, подготавливать
	материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к
	транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд,
	десертов, напитков
У 4.1.13	оценивать наличие, проверять органолептическим способом
	качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых
	продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов
У 4.1.14	осуществлять их выбор в соответствии с
X7.4.1.15	технологическими требованиями
У 4.1.15	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами
	чистоты
У 4.1.16	своевременно оформлять заявку на склад
	Знания:

3 4.1.01	требования охраны труда,
3 4.1.01	пожарной безопасности и
	производственной санитарии в
	организации питания
3 4.1.02	виды, назначение, правила
3 4.1.02	безопасной эксплуатации
	технологического оборудования,
	производственного инвентаря,
	инструментов,
	весоизмерительных приборов,
	посуды и правила ухода за ними
3 4.1.03	организация работ на участках (в
3 4.1.03	зонах) по приготовлению
	холодных и горячих сладких
	блюд, десертов, напитков
3 4.1.04	-
3 4.1.04	последовательность выполнения
	технологических операций, современные методы
	современные методы приготовления холодных и
	горячих сладких блюд, десертов,
	напитков
3 4.1.05	
3 4.1.03	регламенты, стандарты, в том
	числе система анализа, оценки и
	управления опасными факторами (система XACCП) и нормативно-
	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
	техническая документация, используемая при приготовлении
	холодных и горячих сладких
	блюд, десертов, напитков
3 4.1.06	•
3 4.1.00	возможные последствия
3 4.1.07	нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене
34.1.07	-
	персонала при подготовке
	производственного инвентаря и кухонной посуды
3 4.1.08	правила безопасного хранения
3 7.1.00	1
	чистящих, моющих и дезинфицирующих средств,
	-
3 4.1.09	последующего использования
	правила утилизации отходов
3 4.1.10	виды, назначение упаковочных
	материалов, способы хранения
	пищевых
D 4 1 1 1	продуктов
3 4.1.11	способы и правила
	порционирования
	(комплектования), упаковки на
	вынос готовых холодных и
	горячих сладких блюд, десертов,
	напитков
3 4.1.12	условия, сроки, способы

		хранения холодных и горячих
		сладких блюд, десертов,
		напитков
	3 4.1.13	ассортимент, требования к
		качеству, условия и сроки
		хранения сырья, продуктов,
		используемых при
		приготовлении холодных и
		горячих сладких блюд, десертов,
		1 - 1
	2 4 1 1 4	напитков
	3 4.1.14	правила оформления заявок на
		склад
ПК 4.2.		Навыки:
Осуществлять	H 4.2.01	приготовлении, творческом
приготовление,		оформлении и подготовке к
творческое		реализации холодных сладких
оформление и		блюд, десертов
подготовку к	H 4.2.02	ведении расчетов с
реализации	11 1.2.02	потребителями при отпуске
холодных сладких		продукции на вынос,
блюд, десертов		продукции на вынос, взаимодействии с потребителями
разнообразного		
ассортимента		при отпуске продукции с
ассортимента		прилавка/раздачи
		Умения:
	У 4.2.01	подбирать в соответствии с
		технологическими требованиями,
		оценивать качество и
		безопасность основных
		продуктов и дополнительных
		ингредиентов
	У 4.2.02	организовывать их хранение в
	3 4.2.02	1 -
		•
		холодных сладких блюд,
		десертов с соблюдением
		требований по безопасности
	**	продукции, товарного соседства
	У 4.2.03	выбирать, подготавливать
		ароматические вещества
	У 4.2.04	взвешивать, измерять продукты,
		входящие в состав холодных
		сладких блюд, десертов в
		соответствии с рецептурой
	У 4.2.05	осуществлять
		взаимозаменяемость продуктов в
		соответствии с нормами
		закладки, особенностями заказа,
	V 4 2 06	сезонностью
	У 4.2.06	использовать региональные
		продукты для приготовления
		холодных сладких блюд,
		десертов разнообразного
		ассортимента
	•	

У 4.2.07	выбирать, применять
3 4.2.07	
	-
	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
V 4 2 00	промышленного производства
У 4.2.08	использовать и выпекать
V 4 2 00	различные виды готового теста
У 4.2.09	определять степень готовности
	отдельных полуфабрикатов,
	холодных сладких блюд,
X 4 2 10	десертов
У 4.2.10	доводить до вкуса
У 4.2.11	выбирать оборудование,
	производственный инвентарь,
	посуду, инструменты в
	соответствии со способом
	приготовления
У 4.2.12	проверять качество готовых
	холодных сладких блюд,
	десертов перед отпуском,
	упаковкой на вынос
У 4.2.13	порционировать, сервировать и
	оформлять холодные сладкие
	блюда, десерты для подачи с
	учетом рационального
	использования ресурсов,
	соблюдения требований по
	безопасности готовой продукции
У 4.2.14	соблюдать выход при
5	три

		порционировании
	У 4.2.15	выдерживать температуру
	J 4.2.13	подачи холодных сладких блюд,
		десертов
	У 4.2.16	-
	y 4.2.10	охлаждать и замораживать
		полуфабрикаты для холодных
		сладких блюд, десертов с учетом
		требований к безопасности
	XX 4 0 17	пищевых продуктов
	У 4.2.17	хранить свежеприготовленные
		холодные сладкие блюда,
		десерты, полуфабрикаты для них
		с учетом требований по
		безопасности готовой продукции
	У 4.2.18	выбирать контейнеры, эстетично
		упаковывать на вынос, для
		транспортирования
	У 4.2.19	рассчитывать стоимость, вести
		расчет с потребителем при
		отпуске продукции на вынос
	У 4.2.20	владеть профессиональной
		терминологией;
		консультировать потребителей,
		оказывать им помощь в выборе
		холодных сладких блюд,
		десертов
		Знания:
	3 4.2.01	ассортимент, характеристика,
		правила выбора основных
		продуктов и дополнительных
		ингредиентов с учетом их
		сочетаемости,
		взаимозаменяемости
	3 4.2.02	критерии оценки качества
	32.02	основных продуктов и
ı		1 . 4
		дополнительных ингредиентов
		дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд,
		дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного
	3.4.2.03	дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	3 4.2.03	дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента виды, характеристика
	3 4.2.03	дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья,
		дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
	3 4.2.03	дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов взаимозаменяемости
	3 4.2.04	дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления холодных
	3 4.2.04	дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила
	3 4.2.04	дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа
	3 4.2.04	дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств
	3 4.2.04	дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
	3 4.2.04	дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств

ассортимента	У 4.3.01	при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с
реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного		потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с
оформление и подготовку к	H 4.3.02	блюд, десертов ведении расчетов с
Осуществлять приготовление, творческое	H 4.3.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких
ПК 4.3.	3 4.2.16	техника общения, ориентированная на потребителя Навыки:
	3 4.2.15	базовый словарный запас на иностранном языке
	3 4.2.14	разнообразного ассортимента правила общения с потребителями
	S <u>2</u> 25	хранения готовых холодных сладких блюд, десертов
	3 4.2.13	сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента требования к безопасности
	3 4.2.12	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных
		для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	3 4.2.11	подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров
		варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для
	3 4.2.10	взаимозаменяемости продуктов техника порционирования,
	3 4.2.09	определения готовности нормы, правила
	3 4.2.08	температура подачи холодных сладких блюд, десертов органолептические способы
	3 4.2.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству,
		оборудования, инвентаря инструментов

	дополнительных ингредиентов
У 4.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
У 4.3.03	выбирать, подготавливать
У 4.3.04	ароматические вещества
y 4.3.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой
У 4.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 4.3.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
У 4.3.07	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 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
У 4.3.08	взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки
У 4.3.09	готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки

XX 4 2 10	
У 4.3.10	смешивать и взбивать готовые
	сухие смеси промышленного
	производства
У 4.3.11	использовать и выпекать
	различные виды готового теста
У 4.3.12	определять степень готовности
	отдельных полуфабрикатов,
	горячих сладких блюд, десертов
У 4.3.13	доводить до вкуса
У 4.3.14	выбирать оборудование,
3 4.3.14	производственный инвентарь,
	-
	посуду, инструменты в соответствии со способом
X/ 4 2 15	приготовления
У 4.3.15	выбирать оборудование,
	производственный инвентарь,
	посуду, инструменты в
	соответствии со способом
	приготовления
У 4.3.16	Проверять качество готовых
	горячих сладких блюд, десертов
	перед отпуском, упаковкой на
	вынос
У 4.3.17	порционировать, сервировать и
	оформлять горячие сладкие
	блюда, десерты для подачи с
	учетом рационального
	использования ресурсов,
	соблюдения требований по
	безопасности готовой продукции
У 4.3.18	соблюдать выход при
	порционировании
У 4.3.19	выдерживать температуру
3 4.3.17	подачи горячих сладких блюд,
	-
У 4.3.20	десертов
y 4.3.20	охлаждать и замораживать
	полуфабрикаты для горячих
	сладких блюд, десертов с учетом
	требований к безопасности
X7.4.2.2.1	пищевых продуктов
У 4.3.21	хранить свежеприготовленные
	горячие сладкие блюда, десерты,
	полуфабрикаты для них с учетом
	требований по безопасности
	готовой продукции
У 4.3.22	выбирать контейнеры, эстетично
	упаковывать на вынос, для
	транспортирования
У 4.3.23	рассчитывать стоимость, вести
	расчет с потребителем при
	отпуске продукции на вынос
	отпуске продукции на выпос

	1 4
	владеть профессиональной
X7.4.0.0.4	терминологией
У 4.3.24	консультировать потребителей,
	оказывать им помощь в выборе
	горячих сладких блюд, десертов
D 4 2 04	Знания:
3 4.3.01	правила выбора основных
	продуктов и дополнительных
	ингредиентов с учетом их
	сочетаемости,
3 4.3.02	взаимозаменяемости
3 4.3.02	критерии оценки качества
	основных продуктов и
	дополнительных ингредиентов
	для горячих сладких блюд, десертов разнообразного
	ассортимента
3 4.3.03	виды, характеристика
3 7.3.03	региональных видов сырья,
	продуктов
3 4.3.04	нормы взаимозаменяемости
3 1.5.01	сырья и продуктов
3 4.3.05	методы приготовления горячих
3 113.02	сладких блюд, десертов, правила
	их выбора с учетом типа
	питания, кулинарных свойств
	основного продукта
3 4.3.06	виды, назначение и правила
	безопасной эксплуатации
	оборудования, инвентаря
	инструментов
3 4.3.07	ассортимент, рецептуры,
	требования к качеству,
	температура подачи хгорячих
	сладких блюд, десертов
3 4.3.08	органолептические способы
	определения готовности
3 4.3.09	нормы, правила
	взаимозаменяемости продуктов
3 4.3.10	техника порционирования,
	варианты оформления горячих
	сладких блюд, десертов
	разнообразного ассортимента для
D 4 2 11	подачи
3 4.3.11	виды, назначение посуды для
	подачи, термосов, контейнеров
	для отпуска на вынос горячих
	сладких блюд, десертов
	разнообразного ассортимента, в
24212	том числе региональных
3 4.3.12	методы сервировки и подачи,
	температура подачи горячих

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое	на ия,
3 4.3.13 Требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента 3 4.3.14 базовый словарный запас иностранном языке 3 4.3.15 техника общен ориентированная на потребите приготовление, Н 4.4.01 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к	ия,
хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента 3 4.3.14 базовый словарный запас иностранном языке 3 4.3.15 техника общен ориентированная на потребите приготовление, ПК 4.4. Навыки: Осуществлять приготовлении, творческом оформлении и подготовке к	ия,
ТК 4.4. Осуществлять приготовление, Толадких блюд, десертов разнообразного ассортимента запас иностранном языке за 4.3.15 техника общен ориентированная на потребите приготовление, приготовление, приготовление, приготовлении и подготовке к	ия,
разнообразного ассортимента 3 4.3.14 базовый словарный запас иностранном языке 3 4.3.15 техника общен ориентированная на потребите ориентированная на потребите Навыки: ПК 4.4. Навыки: Осуществлять приготовление, Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к	ия,
3 4.3.14 базовый словарный запас иностранном языке 3 4.3.15 техника общен ориентированная на потребите ПК 4.4. Навыки: Осуществлять приготовление, приготовлении, творческом оформлении и подготовке к	ия,
иностранном языке 3 4.3.15 техника общен ориентированная на потребите ПК 4.4. Осуществлять приготовление, H 4.4.01 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к	ия,
З 4.3.15 техника общен ориентированная на потребите приготовление, ПК 4.4. Навыки: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к	
ориентированная на потребите ПК 4.4. Осуществлять Н 4.4.01 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, Н 4.4.01 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к	ПЯ
Осуществлять Н 4.4.01 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к	
приготовление, оформлении и подготовке к	
TRONYECKOE	
p will sugar new Allen new	}
оформление и Н 4.4.02 ведении расчетов	c
подготовку к потребителями при отпус	ке
реализации продукции на вын	-
холодных напитков взаимодействии с потребителя	ΜИ
разнообразного при отпуске продукции	c
ассортимента прилавка/раздачи	
Умения:	
У 4.4.01 подбирать в соответствии	c
технологическими требования	ии,
оценка качества и безопасно	ти
основных продуктов	И
дополнительных ингредиентов	
У 4.4.02 организовывать их хранение	В
процессе приготовлен	ия
холодных напитков	c
соблюдением требований	по
безопасности продукц	ΛИ,
товарного соседства	
У 4.4.03 выбирать, подготавлив	ать
ароматические вещества	
У 4.4.04 взвешивать, измерять продук	ъ,
входящие в состав холодн	ых
напитков в соответствии	c
рецептурой	
У 4.4.05 осуществлять	
взаимозаменяемость продукто	3 B
соответствии с норма	МИ
закладки, особенностями зака	за,
сезонностью	
У 4.4.06 использовать региональн	ые
продукты для приготовлен	
холодных напит	
разнообразного ассортимента	
У 4.4.07 выбирать, примен	łТЬ
комбинировать различн	
Romoninpodutb passir ii	
способы приготовлен	КИ

	типа питания, вида основного
V 4 4 00	сырья, его кулинарных свойств
У 4.4.08	отжимать сок из фруктов, овощей, ягод
У 4.4.09	смешивать различные соки с другими ингредиентам
У 4.4.10	проваривать, настаивать плоды,
7 1.1.10	свежие и сушеные, процеживать,
	смешивать настой с другими
	ингредиентами
У 4.4.11	готовить морс, компоты,
У 4.4.12	холодные фруктовые напитки готовить квас из ржаного хлеба и
y 4.4.12	готовых полуфабрикатов
	промышленного производства
У 4.4.13	готовить лимонады
У 4.4.14	готовить холодные алкогольные
	напитки
У 4.4.15	готовить горячие напитки (чай,
	кофе) для подачи в холодном
	виде
У 4.4.16	подготавливать пряности для напитков
У 4.4.17	определять степень готовности
	напитков
У 4.4.18	доводить их до вкуса
У 4.4.19	выбирать оборудование,
	производственный инвентарь,
	посуду, инструменты в
	соответствии со способом
	приготовления, безопасно его
У 4.4.20	использовать
у 4.4.20	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
У 4.4.21	проверять качество готовых
7 4.4.21	холодных напитков перед
	отпуском, упаковкой на вынос
У 4.4.22	порционировать, сервировать и
	оформлять холодные напитки
	для подачи с учетом
	рационального использования
	ресурсов, соблюдения
V 4 4 22	
y 4.4.23	1
V 4 4 74	
5 1.1.2 f	
У 4.4.25	хранить свежеприготовленные
	холодные напитки с учетом
	требований по безопасности
У 4.4.23 У 4.4.24	ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи холодных напитков

	готовой продукции
У 4.4.26	выбирать контейнеры, эстетично
	упаковывать на вынос, для
	транспортирования
У 4.4.27	рассчитывать стоимость, вести
	расчет с потребителем при
	отпуске продукции на вынос
У 4.4.28	владеть профессиональной
	терминологией
У 4.4.29	консультировать потребителей,
	оказывать им помощь в выборе
	холодных напитков
	Знания:
3 4.4.01	правила выбора основных
	продуктов и дополнительных
	ингредиентов с учетом их
	сочетаемости,
2.4.4.02	взаимозаменяемости
3 4.4.02	критерии оценки качества
	основных продуктов и
	дополнительных ингредиентов
	для холодных напитков разнообразного ассортимента
3 4.4.03	виды, характеристика
3 4.4.03	региональных видов сырья,
	продуктов
3 4.4.04	нормы взаимозаменяемости
	сырья и продуктов
3 4.4.05	методы приготовления холодных
	напитков, правила их выбора с
	учетом типа питания,
	кулинарных свойств основного
	продукта
3 4.4.06	виды, назначение и правила
	безопасной эксплуатации
	оборудования, инвентаря
2.4.4.07	инструментов
3 4.4.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству,
	требования к качеству, температура подачи холодных
	напитков
3 4.4.08	органолептические способы
3 1.1.00	определения готовности
3 4.4.09	нормы, правила
	взаимозаменяемости продуктов
3 4.4.10	техника порционирования,
	варианты оформления холодных
	напитков разнообразного
	ассортимента для подачи
3 4.4.11	виды, назначение посуды для
	подачи, термосов, контейнеров

T	1	T
		для отпуска на вынос холодных
		напитков разнообразного
		ассортимента, в том числе
		региональных
	3 4.4.12	методы сервировки и подачи,
		температура подачи холодных
		напитков разнообразного
		ассортимента
	3 4.4.13	
	3 4.4.13	1
		хранения готовых холодных
		напитков разнообразного
		ассортимента
	3 4.4.14	правила и порядок расчета с
		потребителем при отпуске
		продукции на вынос
	3 4.4.15	правила, техника общения с
		потребителями
	3 4.4.16	базовый словарный запас на
	J 7.7.10	иностранном языке
ПК 4.5.		•
	** 4 = 04	Навыки:
Осуществлять	H 4.5.01	приготовлении, творческом
приготовление,		оформлении и подготовке к
творческое		реализации горячих напитков
оформление и	H 4.5.02	ведении расчетов с
подготовку к		потребителями при отпуске
реализации горячих		продукции на вынос,
напитков		взаимодействии с потребителями
разнообразного		при отпуске продукции с
ассортимента		прилавка/раздачи
l and a first of the second		Умения:
	77.4.7.04	
	У 4.5.01	подбирать в соответствии с
		технологическими требованиями,
		оценка качества и безопасности
		основных продуктов и
		дополнительных ингредиентов
	У 4.5.02	организовывать их хранение в
		процессе приготовления горячих
		напитков с соблюдением
		требований по безопасности
		-
	V 4 5 02	продукции, товарного соседства
	У 4.5.03	выбирать, подготавливать
	** 4 = 2 :	ароматические вещества
	У 4.5.04	взвешивать, измерять продукты,
		входящие в состав горячих
		напитков в соответствии с
		рецептурой
	У 4.5.05	осуществлять
		взаимозаменяемость продуктов в
		соответствии с нормами
	1	±
		ракцанки особенностими вокоро
		закладки, особенностями заказа, сезонностью

V 4 5 06	
У 4.5.06	использовать региональные продукты для приготовления
	продукты для приготовления горячих напитков
	разнообразного ассортимента
У 4.5.07	выбирать, применять
	комбинировать различные
	способы приготовления горячих
	напитков с учетом типа питания,
	вида основного сырья, его
XX 4.5.00	кулинарных свойств
У 4.5.08	заваривать чай
У 4.5.09	варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины
У 4.5.10	готовить кофе на песке
У 4.5.11	обжаривать зерна кофе
У 4.5.12	варить какао, горячий шоколад
У 4.5.13	готовить горячие алкогольные напитки
У 4.5.14	подготавливать пряности для напитков
У 4.5.15	определять степень готовности напитков
У 4.5.16	доводить их до вкуса
У 4.5.17	выбирать оборудование,
3 1.3.17	производственный инвентарь,
	посуду, инструменты в
	соответствии со способом
	приготовления, безопасно его
	использовать
У 4.5.18	соблюдать санитарные правила и
X7.4.7.10	нормы в процессе приготовления
У 4.5.19	Проверять качество готовых
	горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос
У 4.5.20	порционировать, сервировать и
3 4.3.20	горячие напитки для подачи с
	учетом рационального
	использования ресурсов,
	соблюдения требований по
	безопасности готовой продукции
У 4.5.21	соблюдать выход при
У 4.5.22	порционировании
3 7.3.22	выдерживать температуру подачи горячих напитков
У 4.5.23	выбирать контейнеры, эстетично
	упаковывать на вынос, для транспортирования
У 4.5.24	рассчитывать стоимость, вести
J -f.J.∠ †	расчет с потребителем при
	отпуске продукции на вынос
У 4.5.25	владеть профессиональной
У 4.5.25	

	терминологией
У 4.5.26	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
	Знания:
3 4.5.01	правила выбора основных
3 4.3.01	продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
3 4.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента
3 4.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 4.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 4.5.05	методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
3 4.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
3 4.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков
3 4.5.08	органолептические способы определения готовности
3 4.5.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
3 4.5.10	техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи
3 4.5.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
3 4.5.12	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента

			1	
			3 4.5.13	требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного
			3 4.5.14	ассортимента правила расчета с потребителями
			_	
			3 4.5.15	базовый словарный запас на иностранном языке
			3 4.5.16	техника общения,
				ориентированная на потребителя
Приготовление,		ПК 5.1.		Навыки:
оформление подготовка реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	К	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в	H 5.1.01	подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
ассортимента		соответствии с инструкциями и регламентами	H 5.1.02	подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
				Умения:
			У 5.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
			У 5.1.02	проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
			У 5.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования
			У 5.1.04	выбирать и применять моющие и
				дезинфицирующие средства
			У 5.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным
			****	оборудованием
			У 5.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить
				и раскладывать на хранение

	посуду и производственный
	инвентарь в соответствии со
	стандартами чистоты
У 5.1.07	соблюдать правила мытья
	кухонных ножей, острых,
	травмоопасных частей
	технологического оборудования
У 5.1.08	обеспечивать чистоту,
	безопасность кондитерских
	мешков
У 5.1.09	соблюдать условия хранения производственной посуды,
	инвентаря, инструментов
У 5.1.10	выбирать оборудование,
	производственный инвентарь,
	инструменты, посуду в
	соответствии с видом работ в
	кондитерском цехе
У 5.1.11	подготавливать к работе,
	проверять технологическое
	оборудование,
	производственный инвентарь,
	инструменты,
	весоизмерительные приборы в
	соответствии с инструкциями и
	регламентами, стандартами
	чистоты
У 5.1.12	соблюдать правила техники
	безопасности, пожарной
	безопасности, охраны труда
	выбирать, подготавливать,
	рационально размещать на
	рабочем месте материалы,
	посуду, контейнеры,
	оборудование для упаковки,
	хранения, подготовки к
	транспортированию готовых
	хлебобулочных, мучных
	кондитерских изделий
	Знания:
3 5.1.01	требования охраны труда,
	пожарной безопасности и
	производственной санитарии в
	организации питания
3 5.1.02	виды, назначение, правила
	безопасной эксплуатации
	технологического оборудования,
	производственного инвентаря,
	инструментов,
	весоизмерительных приборов,
	посуды и правила ухода за ними
3 5.1.03	организация работ в

	кондитерском цехе
3 5.1.04	_
3 3.1.04	последовательность выполнения
	технологических операций,
	современные методы
	изготовления хлебобулочных,
2.5.1.05	мучных кондитерских изделий
3 5.1.05	регламенты, стандарты, в том
	числе система анализа, оценки и
	управления опасными факторами
	(система XACCП) и нормативно-
	техническая документация,
	используемая при изготовлении
	хлебобулочных, мучных
	кондитерских изделий
3 5.1.06	возможные последствия
	нарушения санитарии и гигиены
3 5.1.07	требования к личной гигиене
	персонала при подготовке
	производственного инвентаря и
	производственной посуды
3 5.1.08	правила безопасного хранения
	чистящих, моющих и
	дезинфицирующих средств,
	предназначенных для
	последующего использования
3 5.1.09	правила утилизации отходов
3 5.1.10	
3 3.1.10	виды, назначение упаковочных
	материалов, способы хранения
	пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных
	1
2.7.1.11	кондитерских изделий
3 5.1.11	виды, назначение оборудования,
	инвентаря посуды, используемых
	для
	порционирования
	(комплектования), укладки
	готовых хлебобулочных, мучных
D # 1 15	кондитерских изделий
3 5.1.12	способы и правила
	порционирования
	(комплектования), укладки,
	упаковки на вынос готовых
	хлебобулочных, мучных
	кондитерских изделий
3 5.1.13	условия, сроки, способы
	хранения хлебобулочных,
	мучных кондитерских изделий
3 5.1.14	ассортимент, требования к
	качеству, условия и сроки
	хранения сырья, продуктов,
	используемых при
	приготовлении холодных и
<u>l</u>	1 1

			горячих сладких блюд, десертов, напитков
		3 5.1.15	правила оформления заявок на склад
		3 5.1.16	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для
			экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов,
<u> </u>	Пи 5 2		материалов
	ПК 5.2.		Навыки:
	Осуществлять приготовление и подготовку к	H 5.2.01	приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
	использованию		Умения:
	отделочных	У 5.2.01	
	полуфабрикатов для хлебобулочных,	9 3.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности
	мучных кондитерских		основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	изделий	У 5.2.02	организовывать их хранение в
			процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с
			соблюдением требований по безопасности продукции,
			товарного соседства
		У 5.2.03	выбирать, подготавливать
			ароматические, красящие вещества с учетом санитарных
			требований к использованию пищевых добавок
		У 5.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных
			полуфабрикатов в соответствии с рецептурой
		У 5.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в
			соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,
			сезонностью
		У 5.2.06	использовать региональные продукты для приготовления
		X 5 2 05	отделочных полуфабрикатов
		У 5.2.07	хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты
			промышленного производства: желе, гели, глазури, по-
			сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр
		У 5.2.08	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
	 готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; нарезать, измельчать, протирать вручную и
	 хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; нарезать, измельчать, протирать вручную и
	отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; — нарезать, измельчать, протирать вручную и
	промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; — нарезать, измельчать, протирать вручную и
	гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; — нарезать, измельчать, протирать вручную и
	термостабильные начинки и пр.; – нарезать, измельчать, протирать вручную и
	– нарезать, измельчать, протирать вручную и
	протирать вручную и
	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
	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.);
	украшений из карамени пр.);уваривать сахарный сироп
	для приготовления тиража;
	готовить жженый сахар;
	готовить посыпки;
	 готовить помаду, глазури;
	 готовить кремы с учетом
	требований к безопасности
	готовой продукции
У 5.2.99	определять степень готовности
	отделочных полуфабрикатов
У 5.2.10	доводить до вкуса, требуемой
	консистенции
У 5.2.11	выбирать оборудование,
	производственный инвентарь,
	посуду, инструменты в
	соответствии со способом
У 5.2.12	приготовления
у 5.2.12	проверять качество отделочных
	полуфабрикатов перед использованием или упаковкой
	для непродолжительного
	хранения
У 5.2.13	хранить свежеприготовленные
	отделочные полуфабрикаты,
	полуфабрикаты промышленного
	производства с учетом
	требований по безопасности
	готовой продукции
У 5.2.14	организовывать хранение
	отделочных полуфабрикатов
	Знания:

3 5.2.11	взаимозаменяемости продуктов условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного
25211	
3 5.2.10	нормы, правила
3 5.2.09	органолептические способы определения готовности
3 5.2.08	ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов
	оборудования, инвентаря инструментов
3 5.2.07	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации
	отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
3 5.2.06	сырья и продуктов приготовления
3 5.2.05	видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости
3 5.2.04	промышленного производства характеристика региональных
3 3.2.03	назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов
3 5.2.03	для отделочных полуфабрикатов виды, характеристика,
3 3.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов
3 5.2.02	взаимозаменяемости
	основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,
3 5.2.01	ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора

	прилавка/раздачи
	Умения:
У 5.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 5.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
У 5.3.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества
У 5.3.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой
У 5.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
У 5.3.06	использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба
y 5.3.07	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 начинки, отделочные полуфабрикаты; — прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; — проводить формование, расстойку, выпечку, оценку
	У 5.3.03 У 5.3.04 У 5.3.05

		готовности выпеченных

		хлебобулочных изделий и хлеба;
		– проводить оформление
<u> </u>		хлебобулочных изделий
	У 5.3.08	выбирать оборудование,
		производственный инвентарь,
		посуду, инструменты в
		соответствии со способом
		приготовления
	У 5.3.09	проверять качество
		хлебобулочных изделий и хлеба
		перед отпуском, упаковкой на
		вынос
<u> </u>	У 5.3.10	порционировать (комплектовать)
		с учетом рационального
		использования ресурсов,
		соблюдения требований по
		безопасности готовой продукции
	У 5.3.11	соблюдать выход при
		порционировании
<u></u>	У 5.3.12	выдерживать условия хранения
		хлебобулочных изделий и хлеба
		с учетом требований по
		безопасности готовой продукции
<u></u>	У 5.3.13	выбирать контейнеры, эстетично
	0.0.10	упаковывать на вынос для
		транспортирования
		хлебобулочных изделий и хлеба
7	У 5.3.14	рассчитывать стоимость, вести
	3.3.11	расчеты с потребителями
<u> </u>	У 5.3.15	владеть профессиональной
	3.3.13	терминологией
<u></u>	У 5.3.16	консультировать потребителей,
		оказывать им помощь в выборе
		хлебобулочных изделий и хлеба
<u> </u>		Знания:
	3 5.3.01	
	J.J.U1	
		1
		продуктов и дополнительных
		ингредиентов с учетом их
		сочетаемости,
	2.5.2.02	взаимозаменяемости
3	3 5.3.02	критерии оценки качества
		основных продуктов и
		дополнительных ингредиентов
		для хлебобулочных изделий и
		хлеба разнообразного
		ассортимента
	3 5.3.03	виды, характеристика
	2.2.02	1 1
	20.0.00	региональных видов сырья,

ПК	5.4.	Навыки:
	- 1	ориентированная на потребителя
	3 5.3.17	техника общения,
		иностранном языке
	3 5.3.16	базовый словарный запас на
		продукции на вынос
	33.3.13	потребителями при отпуске
	3 5.3.15	правила и порядок расчета с
		ассортимента, правила заполнения этикеток
		изделий и хлеба разнообразного
		упакованных хлебобулочных
	3 5.3.14	правила маркирования
		разнообразного ассортимен
		хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба
	3 5.3.13	требования к безопасности хранения готовых
	25212	разнообразного ассортимента
		хлебобулочных изделий и хлеба
	3 5.3.12	методы сервировки и подачи
		региональных
		ассортимента, в том числе
		на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного
		подачи, контейнеров для отпуска
	3 5.3.11	виды, назначение посуды для
	2.72.11	разнообразного ассортимента
		хлебобулочных изделий и хлеба
		непродолжительного хранения
		(комплектования), складирования для
	3 3.3.10	техника порционирования (комплектования),
	3 5.3.10	взаимозаменяемости продуктов техника порционирования
	3 5.3.09	нормы, правила
		выпеченных изделий
		определения готовности
	3 5.3.08	органолептические способы
		хлебобулочных изделий и хлеба
	3 5.3.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству,
	25207	инструментов
		оборудования, инвентаря
		безопасной эксплуатации
	3 5.3.06	виды, назначение и правила
		основного продукта
		правила их выоора с учетом типа питания, кулинарных свойств
		хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа
	3 5.3.05	методы приготовления
		сырья и продуктов
	3 5.3.04	нормы взаимозаменяемости

Осулисствият	H 5.4.01	приготор тории прорисском
Осуществлять	П 3.4.01	приготовлении, творческом
изготовление,		оформлении и подготовке к
творческое		реализации мучных
оформление,		кондитерских изделий
подготовку к		разнообразного ассортимента
реализации мучны	ых Н 5.4.02	ведении расчетов с
кондитерских		потребителями при отпуске
изделий		продукции на вынос,
разнообразного		взаимодействии с потребителями
ассортимента		при отпуске продукции с
		прилавка/раздачи
		Умения:
	У 5.4.01	подбирать в соответствии с
		технологическими требованиями,
		оценка качества и безопасности
		основных продуктов и
		дополнительных ингредиентов
	У 5.4.02	организовывать их хранение в
		процессе приготовления мучных
		кондитерских изделий с
		соблюдением требований по
		безопасности продукции,
		товарного соседства
	У 5.4.03	выбирать, подготавливать
		ароматические, красящие
		вещества
	У 5.4.04	взвешивать, измерять продукты,
		входящие в состав мучных
		кондитерских изделий в
		соответствии с рецептурой
	У 5.4.05	осуществлять
		взаимозаменяемость продуктов в
		соответствии с нормами
		закладки, особенностями заказа
	У 5.4.06	использовать региональные
		продукты для приготовления
		мучных кондитерских изделий
	У 5.4.07	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,
		подготавливать начинки,

1	1.7
	отделочные полуфабрикаты;
	– проводить формование,
	расстойку, выпечку, оценку
	готовности выпеченных мучных
	кондитерских изделий;
	– проводить оформление
	мучных кондитерских изделий
У 5.4.08	выбирать, безопасно
	использовать оборудование,
	производственный инвентарь,
	посуду, инструменты в
	соответствии со способом
	приготовления
У 5.4.09	проверять качество мучные
	кондитерские изделия перед
	отпуском, упаковкой на вынос
У 5.4.10	порционировать (комплектовать)
	с учетом рационального
	использования ресурсов,
	соблюдения требований по
	безопасности готовой продукции
У 5.4.11	соблюдать выход при
	порционировании
У 5.4.12	выдерживать условия хранения
	мучных кондитерских изделий с
	учетом требований по
	безопасности готовой продукции
У 5.4.13	выбирать контейнеры, эстетично
	упаковывать на вынос для
	транспортирования мучных
	кондитерских изделий
У 5.4.14	рассчитывать стоимость, вести
	расчеты с потребителями
У 5.4.15	владеть профессиональной
	терминологией
У 5.4.16	консультировать потребителей,
	оказывать им помощь в выборе
	мучных кондитерских изделий
	Знания:
3 5.4.01	ассортимент, характеристика,
33.1.01	правила выбора основных
	продуктов и дополнительных
	ингредиентов с учетом их
	сочетаемости,
	взаимозаменяемости
3 5.4.02	
3.7.02	критерии оценки качества
	основных продуктов и
	дополнительных ингредиентов
	для мучных кондитерских
	изделий разнообразного
	ассортимента

Осуществлять		
ПК 5.5.		Навыки:
		ориентированная на потребителя
	3 5.4.15	техника общения,
	3 5.4.15	базовый словарный запас на иностранном языке
	2.7.4.1.7	правила заполнения этикеток
		разнообразного ассортимента,
		кондитерских изделий
	3 3.4.14	правила маркирования упакованных мучных
	3 5.4.14	разнообразного ассортимента
		кондитерских изделий
		хранения готовых мучных
	3 5.4.13	требования к безопасности
		разнообразного ассортимента
	3 5.4.12	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий
	25412	региональных
		ассортимента, в том числе
		изделий разнообразного
		на вынос мучных кондитерских
	J J.T.11	подачи, контейнеров для отпуска
	3 5.4.11	виды, назначение посуды для
		мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		непродолжительного хранения
		складирования для
		(комплектования),
	3 5.4.10	техника порционирования
	3 3.4.03	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
	3 5.4.09	выпеченных изделий
		определения готовности
	3 5.4.08	органолептические способы
		кондитерских изделий
	3 3.4.07	требования к качеству, мучных
	3 5.4.07	инструментов ассортимент, рецептуры,
		оборудования, инвентаря
		безопасной эксплуатации
	3 5.4.06	виды, назначение и правила
		основного продукта
		питания, кулинарных свойств
		кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа
	3 5.4.05	методы приготовления мучных
	25405	сырья и продуктов
	3 5.4.04	нормы взаимозаменяемости
		продуктов
	3 3.4.03	региональных видов сырья,
	3 5.4.03	виды, характеристика

	11.5.5.01	
изготовление	е, Н 5.5.01	подготовка основных продуктов
творческое оформление,	H 5.5.02	и дополнительных ингредиентов
подготовку к		приготовление мучных кондитерских изделий
реализации		кондитерских изделий разнообразного ассортимента
пирожных и т	тортов Н 5.5.03	
разнообразно	*	хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских
ассортимента		изделий разнообразного
ассортимента		ассортимента
	H 5.5.04	ведение расчетов с
	11 3.3.04	потребителями при отпуске
		продукции на вынос
	H 5.5.05	взаимодействие с потребителями
	11 3.3.03	при отпуске продукции с
		прилавка/раздачи
		Умения:
	У 5.5.01	подбирать в соответствии с
	3 3.3.01	технологическими требованиями,
		оценка качества и безопасности
		основных продуктов и
		дополнительных ингредиентов
	У 5.5.02	организовывать их хранение в
	3 3.3.02	процессе приготовления
		пирожных и тортов с
		соблюдением требований по
		безопасности продукции,
		товарного соседства
	У 5.5.03	выбирать, подготавливать
		ароматические, красящие
		веществ
	У 5.5.04	взвешивать, измерять продукты,
		входящие в состав пирожных и
		тортов в соответствии с
		рецептурой
	У 5.5.05	осуществлять
		взаимозаменяемость продуктов в
		соответствии с нормами
		закладки, особенностями заказа
	У 5.5.06	использовать региональные
		продукты для приготовления
		пирожных и тортов
	У 5.5.07	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

У 5.5.10	1
	посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
	проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос
У 5.5.11	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по
	соблюдения требований по безопасности готовой продукции
У 5.5.12	соблюдать выход при порционировании
У 5.5.13	выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции
У 5.5.14	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов
У 5.5.15	рассчитывать стоимость
У 5.5.16	владеть профессиональной терминологией
У 5.5.17	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
2.5.5.01	Знания:
3 5.5.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных
	продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости

	для пирожных и тортов
	разнообразного ассортимента
3 5.5.03	виды, характеристика
	региональных видов сырья,
	продуктов
3 5.5.04	нормы взаимозаменяемости
	сырья и продуктов
3 5.5.05	методы приготовления
	пирожных и тортов, правила их
	выбора с учетом типа питания
3 5.5.06	виды, назначение и правила
	безопасной эксплуатации
	оборудования, инвентаря
	инструментов
3 5.5.07	ассортимент, рецептуры,
	требования к качеству,
	пирожных и тортов
3 5.5.08	органолептические способы
	определения готовности
	выпеченных и отделочных
	полуфабрикатов
3 5.5.09	нормы, правила
3 3.3.07	взаимозаменяемости продуктов
3 5.5.10	
3 3.3.10	техника порционирования (комплектования),
	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \
	1
	непродолжительного хранения пирожных и тортов
	разнообразного ассортимента
3 5.5.11	1 1
3 3.3.11	виды, назначение посуды для
	подачи, контейнеров для отпуска
	на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в
	1 1
3 5.5.12	том числе региональных
3 3.3.12	методы сервировки и подачи
	пирожных и тортов
3 5.5.13	разнообразного ассортимента
3 3.3.13	требования к безопасности
	хранения готовых пирожных и
	тортов разнообразного
D 5 5 1 4	ассортимента
3 5.5.14	правила маркирования
	упакованных пирожных и тортов
	разнообразного ассортимента,
	правила заполнения этикеток
3 5.5.15	правила, техника общения с
	потребителями
3 5.5.16	базовый словарный запас на
	иностранном языке
 ·	

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1.1. Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

Индекс	Наименование	Bcero	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч.	Курс изучения
1	2	3	4	5
	Обязательная часть образовательной программы	<u>-</u>	· ·	Ť
ОЦ.00	Общеобразовательный цикл	2278	90	1-4
ОД.01	Русский язык	114	6	2
ОД.02	Литература	171	0	2
ОД.03	Иностранный язык	171	0	2
ОД.04	Математика	260	46	2
ОД.05	История	171	0	2
ОД.06	Физическая культура	171	0	2
ОД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	72	0	1
ОД.08	Физика	108	0	1
ОД.09	Обществознание	171	0	2
ОД.10	География	60	0	2
ОД.11	Экология	76	0	4
ОД.12	Информатика	108	16	1
ОД.13	Химия	197	18	2
ОД.14	Биология	108	4	1
ОД.15	Родной язык (адыгейский)	100	0	1
ОД.16	Родная литература (адыгейская)	80	0	2
ОД.17	История России	32	0	4
ПА	Промежуточная аттестация	108		
ОПБ	Обязательный профессиональный блок	2978	1704	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	566	32	1-4
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	54	4	1
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	54	6	3
ОП.04	Основы калькуляции и учета	36	4	2
ОП.05	Охрана труда	36	0	1
ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности	64	4	3
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности	60	6	4
ОП.08	Физическая культура	182	4	4
ОП.09	Рисование и лепка/Коммуникативный практикум/Социальная адаптация и основы социально-	34	4	3

	правовых знаний			
ОП.10	Основы финансовой грамотности и	4.5	0	2
	предпринимательской деятельности	46	0	3
ПМ.00	Профессиональный цикл	2412	1672	
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации			1-2
	полуфабрикатов для блюд, кулинарных	294	184	
	изделий разнообразного ассортимента			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации	40	4	1
	и хранения кулинарных полуфабрикатов	40	4	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	62	6	2
	кулинарных полуфабрикатов	02		
УП. 01	Учебная практика	66	66	2
ПП. 01	Производственная практика	108	108	2
ПА	Промежуточная аттестация	18		
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к			2-3
	реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	610	440	
	закусок разнообразного ассортимента			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации			2
	и презентации горячих блюд, кулинарных изделий,	36	6	
	закусок			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и			3
	презентации горячих блюд, кулинарных изделий,	142	20	
	закусок	100	100	1
УП. 02	Учебная практика	198	198	3
ПП. 02	Производственная практика	216	216	3
ПА	Промежуточная аттестация	18		
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к			3
	реализации холодных блюд, кулинарных изделий,	422	290	
1 FHI 02 01	закусок разнообразного ассортимента			4
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации		10	3
	и презентации холодных блюд, кулинарных изделий,	56	10	
Мине 02 02	закусок			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и	70	10	3
	презентации холодных блюд, кулинарных изделий,	78	10	
УП. 03	закусок Учебная практика	162	162	3
<u>уп. 03</u> ПП. 03		108	108	3
ПА ПА	Производственная практика	18	108	3
	Промежуточная аттестация	18		2.4
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к	454	338	3-4
	реализации холодных и горячих сладких блюд,			

	десертов, напитков разнообразного ассортимента			
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации	36	6	3
	горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	30	0	
4МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	82	8	4
	горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	02	O	
У4П. 04	Учебная практика	180	180	4
ПП. 04	Производственная практика	144	144	4
ПА	Промежуточная аттестация	12		
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к			4
	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	632	420	
	изделий разнообразного ассортимента			
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации	80	8	4
	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	80	o	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	126	10	4
	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	120	10	
УП. 05	Учебная практика	222	222	4
ПП. 05	Производственная практика	180	180	4
ПА	Промежуточная аттестация	24		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	72		4
Итого (минимальные требования):		5328	1794	
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок	576	328	3-4
Объем образо	вательной программы	5904	2122	1-4
Срок обучения	I	3 года 10 месяцев		

5.1.2. Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
1	ПМ.06 Организация и ведение процессов приготовления национальных блюд кавказской кухни (цифровой модуль)	256	по запросу работодателя ООО «Минотавр», ООО «Хатти Групп», ОООО «ЛАГОНАКИ»
2	ПМ.07 Обслуживание гостей в организации питания	284	по запросу работодателя ООО «Минотавр», ООО «Хатти Групп», ОООО «ЛАГОНАКИ»
Итого	•	576	-

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	практическои	ПМ	Длительность обучения	Семестр	Наименование рабочего места,	Ответственный от предприятия	
	подготовки (виды работ)	Код	Наименование	(в часах)	обучения	участка	(при необходимости)
1.	1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 5. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного		ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	108	3	Производственный цех	Шеф-повар, администратор

сырья, мяса, мясны	ζ			
продуктов, птицы,				
дичи в соответстви	I			
заказа.				
6. Формовка,				
приготовление				
различными метод	ми			
отдельных				
компонентов и				
полуфабрикатов дл	I			
блюд, кулинарных				
изделий сложного				
ассортимента, в то				
числе из редкого и				
экзотического сырг	я.			
7. Подготовка к				
хранению				
(вакуумирование,				
охлаждение,				
замораживание),				
порционирование				
(комплектование),				
упаковка для отпус	ta			
на вынос,				
транспортирования				
8. Организация				
хранения				
обработанного сыр	я,			
полуфабрикатов из				
рыбы, нерыбного				
водного сырья, мяс	ι,			
мясных продуктов,				
домашней птицы,				
дичи, кролика с				
учетом требований	по			
безопасности				

	обработанного сырья						
	и готовой продукции						
	9. Самооценка						
	*						
	качества выполнения						
	задания (заказа),						
	безопасности						
	оказываемой услуги						
	питания (соблюдения						
	норм закладки,						
	санитарно-						
	гигиенических						
	требований, точности						
	порционирования и						
	т.д.).						
	10. Консультирование						
	потребителей,						
	оказание им помощи в						
	выборе						
	полуфабрикатов для						
	блюд, кулинарных						
	изделий сложного						
	ассортимента в						
	соответствии с						
	заказом, эффективное						
	использование						
	профессиональной						
	терминологии.						
	11. Поддержание						
	визуального контакта						
	с потребителем при						
	отпуске на вынос	TIM 02	П	216	_	10	III. 1. — . —
2	1. Организация	ПМ 02	Приготовление, оформление и	216	5	Кухня	Шеф-повар,
	рабочих мест,		подготовка к реализации горячих				администратор
	своевременная		блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
	текущая уборка в						
	соответствии с		1				
	полученными						

заданиями,			
регламентами			
стандартами			
организации питания			
– базы практики.			
2.Подготовка к работе,			
безопасная			
эксплуатация			
технологического			
оборудования,			
производственного]		
инвентаря,			
инструментов в			
соответствии с			
инструкциями,			
регламентами			
(правилами техники			
безопасности,			
пожаробезопасности,			
охраны труда).			
3.Проверка наличия,			
заказ (составление			
заявки) продуктов,			
расходных материалов			
в соответствии с			
заданием (заказом).			
Прием по количеству			
и качеству продуктов,			
расходных			
материалов.			
4. Организация]		
хранения продуктов,]		
материалов в процессе			
выполнения задания			
(заказа) в]		
соответствии с			

HILOTONIANI AND AND		1		<u> </u>
инструкциями,				
регламентами				
организации питания				
– базы практики,				
стандартами чистоты,				
с учетом обеспечения				
безопасности				
продукции,				
оказываемой услуги.				
5. Выполнение				
задания (заказа) по				
приготовлению				
горячих блюд,				
кулинарных изделий,				
закусок сложного				
ассортимента в				
соответствии				
заданием (заказом)				
производственной				
программой кухни				
ресторана.				
6.Подготовка к				
реализации				
(презентации) готовых				
горячих блюд,				
кулинарных изделий,				
закусок				
(порционирования				
(комплектования),				
сервировки и				
творческого				
оформления супов,				
горячих блюд,				
кулинарных изделий и				
закусок для подачи) с				
учетом соблюдения				

выхода порций,			
рационального			
использования			
ресурсов, соблюдения			
требований по			
безопасности готовой			
продукции.			
7. Упаковка готовых			
горячих блюд,			
кулинарных изделий,			
закусок на вынос и			
для			
транспортирования.			
8.Организация			
хранения готовых			
горячих блюд,			
кулинарных изделий,			
закусок на раздаче с			
учетом соблюдения			
требований по			
безопасности			
продукции,			
обеспечения			
требуемой			
температуры отпуска.			
9. Подготовка готовой			
продукции,			
полуфабрикатов			
высокой степени			
готовности к			
хранению			
(охлаждение и			
замораживание			
готовой продукции с			
учетом обеспечения ее			
безопасности),			

	организация хранения.						
	10.Самооценка						
	*						
	качества выполнения						
	задания (заказа),						
	безопасности						
	оказываемой услуги						
	питания (степень						
	доведения до						
	готовности, до вкуса,						
	до нужной						
	консистенции,						
	соблюдения норм						
	закладки, санитарно-						
	гигиенических						
	требований, точности						
	порционирования,						
	условий хранения на						
	раздаче и т.д.).						
	11.Консультирование						
	потребителей,						
	оказание им помощи в						
	выборе горячих блюд,						
	кулинарных изделий,						
	закусок в						
	соответствии с						
	заказом, эффективное						
	использование						
	профессиональной						
	терминологии.						
	12. Поддержание						
	визуального контакта						
	с потребителем при						
	отпуске с раздачи, на						
	вынос	TD 4.02	П	100		TC	TTT 1
3	1.Организация	ПМ 03	Приготовление, оформление и	108	6	Кухня	Шеф-повар,
	рабочих мест,		подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных				администратор
	своевременная		холодных олюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного				
			изделии, закусок разпоооразного				

			I	
	гекущая уборка в	ассортимента		
	соответствии с			
	полученными			
	заданиями,			
F	регламентами			
C	стандартами			
	организации питания			
	– базы практики.			
	2.Подготовка к работе,			
6	безопасная			
3	эксплуатация			
Г	гехнологического			
0	оборудования,			
Г	производственного			
I	инвентаря,			
I	инструментов в			
C	соответствии с			
I	инструкциями,			
r	регламентами			
(правилами техники			
6	безопасности,			
Г	пожаробезопасности,			
	охраны труда).			
	3.Проверка наличия,			
3	ваказ (составление			
3	ваявки) продуктов,			
ŗ	расходных материалов			
	в соответствии с			
3	заданием (заказом).			
I	Прием по количеству			
I	и качеству продуктов,			
l I	расходных			
N	материалов.			
4	4.Организация			
7	хранения продуктов,			
N	материалов в процессе			
	выполнения задания			
((заказа) в			

C	соответствии с				
И	инструкциями,		!		
p	регламентами				
	организации питания		!		
	- базы практики,		!	!	
	стандартами чистоты,		!	!	
	с учетом обеспечения		!	!	
	безопасности		!	!	
	продукции,		!	!	
	оказываемой услуги.		!	!	
	5.Выполнение задания		!	!	
	(заказа) по		!	!	
	приготовлению		!	!	
	колодных блюд,		!		
	кулинарных изделий,				
	закусок сложного				
	ассортимента в		!		
	соответствии				
	ваданием (заказом)				
	производственной				
	программой кухни				
	ресторана.				
	б.Подготовка к		!		
	реализации				
	презентации) готовых		!		
	колодных блюд,		!		
	кулинарных изделий,		!		
	вакусок				
	порционирования		!		
	комплектования),		!		
	сервировки и				
	гворческого				
	оформления холодных				
	блюд, кулинарных				
	изделий и закусок для				
	подачи) с учетом		!		
	соблюдения выхода		!		
П	порций,				

рационального				
использования				
ресурсов, соблюдени	Я			
требований по				
безопасности готово	í			
продукции.				
7. Упаковка готовых				
холодных блюд,				
кулинарных изделий				
закусок на вынос и				
для				
транспортирования.				
8.Организация				
хранения готовых				
холодных блюд,				
кулинарных изделий				
закусок на раздаче с				
учетом соблюдения				
требований по				
безопасности				
продукции,				
обеспечения				
требуемой				
температуры отпуск				
9.Подготовка готово	Í			
продукции,				
полуфабрикатов				
высокой степени				
готовности к				
хранению				
(охлаждение и				
замораживание				
готовой продукции с				
учетом обеспечения	ee			
безопасности),				
организация хранен	Я.			
10.Самооценка				
качества выполнени				

	задания (заказа),						
	безопасности						
	оказываемой услуги						
	питания (степень						
	доведения до						
	готовности, до вкуса,						
	до нужной						
	консистенции,						
	соблюдения норм						
	закладки, санитарно-						
	гигиенических						
	требований, точности						
	порционирования,						
	условий хранения на						
	раздаче и т.д.).						
	11.Консультирование						
	потребителей,						
	оказание им помощи в						
	выборе холодных						
	блюд, кулинарных						
	изделий, закусок в						
	соответствии с						
	заказом, эффективное						
	использование						
	профессиональной						
	терминологии.						
	12.Поддержание						
	визуального контакта						
	с потребителем при						
	отпуске с раздачи, на						
	вынос	FD 1.0.1		144		70	TTT 1
4	1.Организация	ПМ 04	Приготовление, оформление и	144	8	Кухня;	Шеф-повар,
	рабочих мест,		подготовка к реализации			Кондитерский цех	администратор
	своевременная		холодных и горячих сладких				
	текущая уборка в		блюд, десертов, напитков				
	соответствии с		разнообразного ассортимента				
	полученными						
	заданиями,						
	регламентами						
	стандартами						

организации	питания			
– базы практ	ики.			
2.Подготовка	к работе,			
безопасная				
эксплуатация	I			
технологиче				
оборудовани	я,			
производство				
инвентаря,				
инструменто	ВВ			
соответствии	ı c			
инструкциям	и,			
регламентам	И			
(правилами т	ехники			
безопасности				
пожаробезоп	асности,			
охраны труд	a).			
3.Проверка н	аличия,			
заказ (состав	ление			
заявки) прод	уктов,			
расходных м	атериалов			
в соответств	ии с			
заданием (за	казом).			
Прием по ко	ичеству			
и качеству п	одуктов,			
расходных				
материалов.				
4.Организаці	RI			
хранения про	одуктов,			
материалов н	процессе			
выполнения	задания			
(заказа) в				
соответствии	ı c			
инструкциям				
регламентам				
организации				
– базы практ				
стандартами				
с учетом обе	спечения			
безопасности	1			
продукции,				

оказываемой услуги.				
5.Выполнение задания				
(заказа) по				
приготовлению				
холодных и горячих				
десертов, напитков				
сложного				
ассортимента в				
соответствии				
заданием (заказом)				
производственной				
программой кухни				
ресторана.				
6.Подготовка к				
реализации				
(презентации) готовых				
холодных и горячих				
десертов, напитков				
сложного				
ассортимента				
(порционирования				
(комплектования),				
сервировки и				
творческого				
оформления холодных				
и горячих десертов,				
напитков сложного				
ассортимента для				
подачи) с учетом				
соблюдения выхода				
порций,				
рационального				
использования				
ресурсов, соблюдения				
требований по				
безопасности готовой				
продукции. Упаковка				
готовых холодных и				
горячих десертов,				
напитков сложного				
ассортимента на				

вынос и д	яп			
транспорт	гирования.			
7.Организ	зация			
хранения	готовых			
холодных	и горячих			
	напитков на			
раздаче с	учетом			
соблюден				
требовани	ий по			
безопасно				
продукци	и,			
обеспечен	ния			
требуемо	й			
	уры отпуска.			
	овка готовой			
продукци				
полуфабр				
высокой с				
готовност	ги к			
хранению	,			
(охлажден				
заморажи				
	родукции с			
учетом об	еспечения ее			
безопасно	ости),			
организац	ция хранения.			
9.Самооц	енка			
качества	выполнения			
задания (з	ваказа),			
безопасно	ости			
оказываем	мой услуги			
питания (степень			
доведения	я до			
готовност	ги, до вкуса,			
до нужно				
консистен				
соблюден	ия норм			
закладки,	санитарно-			
гигиениче	еских			
требовани	ий, точности			
порциони				

		T	T	T		1	1
	условий хранения на						
	раздаче и т.д.).						
	10.Консультирование потребителей,						
	оказание им помощи в						
	выборе холодных и						
	горячих десертов,						
	напитков сложного						
	ассортимента в						
	соответствии с						
	заказом, эффективное						
	использование						
	профессиональной						
	терминологии.						
	11.Поддержание						
	визуального контакта						
	с потребителем при отпуске с раздачи, на						
	вынос						
5	1.Организация	ПМ 05	Приготовление, оформление и	180	8	Кухня;	Шеф-повар,
	рабочих мест,	11111 05	подготовка к реализации	100	3	Кондитерский цех	администратор
	своевременная		хлебобулочных, мучных			,,	,,r
	текущая уборка в		кондитерских изделий				
			разнообразного ассортимента				
	соответствии с						
	полученными						
	заданиями,						
	регламентами						
	стандартами						
	организации питания						
	– базы практики.						
	Подготовка к работе,						
	безопасная						
	эксплуатация						
	технологического						
	оборудования,						
	производственного						
	инвентаря,						
	инструментов в						
1	PJ	1		1		l .	i e

соответствии с			
инструкциями,			
регламентами			
(правилами техники			
безопасности,			
пожаробезопасности,			
охраны труда).			
2.Проверка наличия,			
заказ (составление			
заявки) продуктов,			
расходных материалов			
в соответствии с			
заданием (заказом).			
Прием по количеству			
и качеству продуктов,			
расходных			
материалов.			
3.Организация			
хранения продуктов,			
материалов в процессе			
выполнения задания			
(заказа) в			
соответствии с			
инструкциями,			
регламентами			
организации питания			
– базы практики,			
стандартами чистоты,			
с учетом обеспечения			
безопасности			
продукции,			
оказываемой услуги.			
4.Выполнение задания			
(заказа) по			
приготовлению			
хлебобулочных,			

		T	I
мучных кондитерских			
изделий сложного			
ассортимента в			
соответствии			
заданием (заказом)			
производственной			
программой			
кондитерского цеха			
ресторана.			
5.Подготовка к			
реализации			
(презентации) готовых			
хлебобулочных,			
мучных кондитерских			
изделий			
порционирования			
(комплектования),			
сервировки и			
творческого			
оформления			
хлебобулочных,			
мучных кондитерских			
изделий с учетом			
соблюдения выхода			
изделий,			
рационального			
использования			
ресурсов, соблюдения			
требований по			
безопасности готовой			
продукции. Упаковка			
готовых			
хлебобулочных,			
мучных кондитерских			
изделий на вынос и			
для			

	спортирования.			
	ганизация			
	ения готовых			
	обулочных,			
	ных кондитерских			
	лий с учетом			
	юдения			
	ований по			
безоп	пасности			
проду	укции.			
7.Под	дготовка готовой			
	укции,			
	фабрикатов			
высо	кой степени			
готов	вности к			
хране	ению			
(охла	аждение и			
замор	раживание			
	вой продукции с			
учето	ом обеспечения ее			
безоп	пасности),			
	низация хранения.			
8.Can	мооценка			
качес	ства выполнения			
задан	ния (заказа),			
безоп	пасности			
оказь	ываемой услуги			
питан	ния (степень			
довед	дения до			
готов	вности, до вкуса,			
до ну	ужной			
конси	истенции,			
собля	юдения норм			
закла	адки, санитарно-			
	енических			
требо	ований, точности			

	1		T.	ı	1	1
порционирования,						
условий хранения на						
раздаче и т.д.).						
9. Консультирование						
потребителей,						
оказание им помощи в						
выборе						
хлебобулочных,						
мучных кондитерских						
изделий в						
соответствии с						
заказом, эффективное						
использование						
профессиональной						
терминологии.						
10.Поддержание						
визуального контакта						
с потребителем при						
отпуске с раздачи, на						
вынос						

5.3. Календарный учебный график

5.3.1. По программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

График учебного процесса по неделям

			Сент	ябрь		ħ	O	ктябр	рь	нояб.		Нояб	рь		į	Цекаб	рь		HB	Ян	варь		eB	Фев	зраль	,	ар	N	1арт		dı	Α	Апрел	ΙЬ	май		Mai	í		И	юнь		ГОИ]	Июль	,	ВГ		Авгу	ст		
Verse	ВУП	01 -07		15 - 21	22 - 28	ē	06 - 12	13 - 19		27 окт 2 но	03-09	10-16	17-23	24-30	01-07	08-14	15-21		ек - 4 я	05 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 ф	02 - 08	09 - 15		рев - 1 м	02 - 08			12	06 - 12	13 - 19		пр - 3	04 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	01 - 07		15 - 21	5-10	١	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 а	03-09	10-16	17-23	24-31	Курс
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	1 0	1	1 2	1 3	1 4		1 6	l 1	1		2	2	2 2	2 3	2 4	2 2 5 6	2 2	2 2 8	2 9	3	3	3 2	3	3	3 5	3			3	4 4 0 1		4 3	4	4 5	4 6	4	4 8		5	5 1	5 2	
1	О Ч																		=	= -																							=	=	=	Ш	=	=	=	=	=	1
2	о ч																	=	=	=																				:	::		=	=	=	П	=	=	=	=	=	2
3	О Ч																		=	=																						:	=	=	=	II	Ш	=		=	=	3
4	О Ч В Ч																	-	=	=																				:	Г	Γ										4

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

			обуч	ение			10 ЧН (ИЯ,	ка		161,	нед.
	Всего	за год	1 cer	иестр	2 ce	местр	ромежуточ ая аттестация, нед.	практика	ГИА	Каникулы, нед.	Всего, н
	нед.	час.	нед.	час.	нед.	час.	Промежу ая аттеста нед	dr		Ka	Bca
1 курс	40	1440	17	612	23	828	0	1	-	11	52
2 курс	25,9	930	11	396	14,9	534	3,5	11,6	-	11	52
3 курс	20,7	744	7,7	276	13	468	1,5	18,8	-	11	52
4 курс	15	540	9,5	342	5,5	198	1	23	2	2	43
итого	101,6	3654	45,2	1626	55,9	2028	6	54,4	2	35	199

уч.час.	3636
ПА	216
ГИА	72
Итог	5904

	ОЧ	вч	ГИА
часы	5240	664	72
нед	145,6	18,4	2

Обозначения:		Модули и дисциплины (обязательная часть)				Модули и дисциплины (вариативная часть)
	::	Промежуточная аттестация	=	Каникулы	Γ	Государственная итоговая аттестация
		Практики				

5.4. Рабочая программа воспитания

5.4.1. Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания — создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии

их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, служащих, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия
 для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.
 - 5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.
 - 5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

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

- технического оснащения и организации рабочего места

Лаборатории:

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

Спортивный комплекс

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал.
- 6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

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

6.1.2.1. Оснащение кабинетов Кабинет «Социально-экономических лисциплин».

Наименование оборудования	Техническое описание
пециализированная мебель и системы хранения	
овное оборудование	
доска учебная	Соответствует СанПиН
рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН
ученические столы и стулья по числу обучающихся	Соответствует СанПиН
шкафы для хранения раздаточного дидактического	Соответствует СанПиН
материала	
ехнические средства	
овное оборудование	
компьютером	Соответствует СанПиН
средства аудиовизуализации	Соответствует СанПиН
мультимедийный проектор	Соответствует СанПиН
Цемонстрационные учебно-наглядные пособия	
овное оборудование	
натуральные образцы продуктов, муляжами	Соответствует ФГОС
плакаты	Соответствует ФГОС
DVD фильмы	Соответствует ФГОС
	пециализированная мебель и системы хранения овное оборудование доска учебная рабочее место преподавателя ученические столы и стулья по числу обучающихся шкафы для хранения раздаточного дидактического материала ехнические средства овное оборудование компьютером средства аудиовизуализации мультимедийный проектор Цемонстрационные учебно-наглядные пособия овное оборудование натуральные образцы продуктов, муляжами плакаты

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

№	Наименование оборудования	Техническое описание								
I Cı	I Специализированная мебель и системы хранения									

Ocı	Основное оборудование							
1	доска учебная	Соответствует СанПиН						
2	рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН						
3	ученические столы и стулья по числу обучающихся	Соответствует СанПиН						
4	шкафы для хранения раздаточного дидактического	Соответствует СанПиН						
	материала							
ΠŢ	II Технические средства							
Ocı	Основное оборудование							
1	компьютером	Соответствует СанПиН						
2	средства аудиовизуализации	Соответствует СанПиН						
3	мультимедийный проектор	Соответствует СанПиН						
III ,	Демонстрационные учебно-наглядные пособия							
Oci	повное оборудование							
1	натуральные образцы продуктов, муляжами	Соответствует ФГОС						
2	плакаты	Соответствует ФГОС						
3	DVD фильмы	Соответствует ФГОС						

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I C	пециализированная мебель и системы хранения	•
Осн	овное оборудование	
1	доска учебная	Соответствует СанПиН
2	рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН
3	ученические столы и стулья по числу обучающихся	Соответствует СанПиН
4	шкафы для хранения раздаточного дидактического	Соответствует СанПиН
	материала	
ΙΙΊ	ехнические средства	
Осі	ювное оборудование	
1	компьютером	Соответствует СанПиН
2	средства аудиовизуализации	Соответствует СанПиН
3	мультимедийный проектор	Соответствует СанПиН
III ,	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	
Осн	овное оборудование	
1	натуральные образцы продуктов, муляжами	Соответствует ФГОС
2	плакаты	Соответствует ФГОС
3	DVD фильмы	Соответствует ФГОС

Кабинет «Иностранного языка».

No	Наименование оборудования	Техническое описание					
I Cı	пециализированная мебель и системы хранения						
Осн	овное оборудование						
1	доска учебная	Соответствует СанПиН					
2	рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН					
3	ученические столы и стулья по числу обучающихся	Соответствует СанПиН					
4	шкафы для хранения раздаточного дидактического	Соответствует СанПиН					
	материала						
II T	II Технические средства						
Осн	овное оборудование						

1	компьютером	Соответствует СанПиН		
2	средства аудиовизуализации	Соответствует СанПиН		
3	мультимедийный проектор	Соответствует СанПиН		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия				
Основное оборудование				
1	натуральные образцы продуктов, муляжами	Соответствует ФГОС		
2	плакаты	Соответствует ФГОС		
3	DVD фильмы	Соответствует ФГОС		

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

	каоинет «безопасности жизнедеятельности и охраны труда».					
№	Наименование оборудования	Техническое описание				
I C	I Специализированная мебель и системы хранения					
Ocı	новное оборудование					
1	доска учебная	Соответствует СанПиН				
2	рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН				
3	ученические столы и стулья по числу обучающихся	Соответствует СанПиН				
4	шкафы для хранения раздаточного дидактического	Соответствует СанПиН				
	материала					
ΙI	ехнические средства					
Ocı	новное оборудование					
1	компьютером	Соответствует СанПиН				
2	средства аудиовизуализации	Соответствует СанПиН				
3	мультимедийный проектор	Соответствует СанПиН				
III ,	Демонстрационные учебно-наглядные пособия					
Ocı	новное оборудование					
1	натуральные образцы продуктов, муляжами	Соответствует ФГОС				
2	плакаты	Соответствует ФГОС				
3	DVD фильмы	Соответствует ФГОС				
Дог	полнительное оборудование					
1	Приборы, макеты, муляжи и прочее: ДП-5В, ВПХР,	Соответствует ФГОС				
	ОЗК, сумка санитарная, противогаз, огнетушитель,	Соответствует СанПиН				
	ММГ АК-47, аптечка медицинская АИ-2, пакет					
	индивидуальный противохимический ИПП-11, пакет					
	перевязочный медицинский индивидуальный,					
	полумаска фильтрующая, винтовка пневматическая,					
	берет камуфлированный, берцы, костюм					
	общевойсковой, комбинезон камуфляжный					

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места».

No	Наименование оборудования Техническое описание					
I C	I Специализированная мебель и системы хранения					
Oci	Основное оборудование					
1	доска учебная	Соответствует СанПиН				
2	2 рабочее место преподавателя Соответствуе					
3	3 ученические столы и стулья по числу обучающихся Соответствует Са					
4	шкафы для хранения раздаточного дидактического	Соответствует СанПиН				
	материала					
II Технические средства						

Основное оборудование					
1	компьютером	Соответствует СанПиН			
2	средства аудиовизуализации	Соответствует СанПиН			
3	мультимедийный проектор	Соответствует СанПиН			
Ш	III Демонстрационные учебно-наглядные пособия				
Ocı	Основное оборудование				
1	натуральные образцы продуктов, муляжами	Соответствует ФГОС			
2	плакаты	Соответствует ФГОС			
3	DVD фильмы	Соответствует ФГОС			

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства».

No	Наименование оборудования	Техническое описание					
I Специализированная мебель и системы хранения							
Осн	Основное оборудование						
1	доска учебная	Соответствует СанПиН					
2	рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН					
3	ученические столы и стулья по числу обучающихся	Соответствует СанПиН					
4	шкафы для хранения раздаточного дидактического	Соответствует СанПиН					
	материала						
II Технические средства							
Осн	Основное оборудование						
1	компьютером	Соответствует СанПиН					
2	средства аудиовизуализации	Соответствует СанПиН					
3	3 мультимедийный проектор Соответствует						
III ,	Демонстрационные учебно-наглядные пособия						
Основное оборудование							
1	натуральные образцы продуктов, муляжами	Соответствует ФГОС					
2	2 плакаты Соответствует ФГОО						
3	3 DVD фильмы Соответствует ΦΓОС						

6.1.2.2. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы.

Кабинет «Читальный зал, библиотека»

№	Наименование оборудования	Техническое описание			
IO	І Основное оборудование				
1	стол-кафедра	Соответствует СанПиН			
2	шкаф газетный	Соответствует СанПиН			
3	выставочный шкаф	Соответствует СанПиН			
4	шкаф каталожный	Соответствует СанПиН			
5 шкаф для журналов		Соответствует СанПиН			
6	столы	Соответствует СанПиН			
7	стулья	Соответствует СанПиН			
8	стеллажи книжные	Соответствует СанПиН			
9	стол рабочий	Соответствует СанПиН			
10	компьютерные стулья	Соответствует СанПиН			
11	компьютерный стол	Соответствует СанПиН			
II Технические средства					

Ocı	Основное оборудование				
1	компьютер с подключением к информационно-	Соответствует СанПиН			
	телекоммуникационной сети «Интернет» и				
	обеспечением доступа в электронную информационно-				
	образовательную среду				
2	ксерокс	Соответствует СанПиН			
3	принтер	Соответствует СанПиН			

Кабинет «Актовый зал»

No	Наименование оборудования	Техническое описание			
IO	І Основное оборудование				
1	кресло для актового зала	Соответствует СанПиН			
2	трибуна	Соответствует СанПиН			
3	столы	Соответствует СанПиН			
ΙΙΤ	II Технические средства				
Осн	овное оборудование				
1	проекционный экран	Соответствует СанПиН			
2	микшерный пульт	Соответствует СанПиН			
4	комплект акустической системы	Соответствует СанПиН			
5	микрофоны	Соответствует СанПиН			

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана».

№	Наименование оборудования	Техническое описание					
I Cı	I Специализированная мебель и системы хранения						
Осн	Основное оборудование						
1	Рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН					
2	Место для презентации готовой кулинарной продукции	Соответствует СанПиН					
	(обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)						
II T	ехнические средства						
Осн	овное оборудование						
1	компьютер	Соответствует СанПиН					
2	средства аудиовизуализации	Соответствует СанПиН					
III (Специализированное оборудование, мебель и системы х	транения					
Осн	овное оборудование						
1	Основное и вспомогательное технологическое	Соответствует СанПиН					
	оборудование: Весы настольные электронные;						
	Пароконвектомат;						
	Конвекционная печь или жарочный шкаф;						
	Микроволновая печь;						
	Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница;						
	Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф						
	холодильный;						
	Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки;						
	Льдогенератор; Тестораскаточная машина;						
	Планетарный миксер;						
	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для						
	взбивания); Мясорубка;						
	Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер;						

	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения					
	продуктов) или процессор кухонный;					
	Миксер для коктейлей;					
	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);					
	Машина для вакуумной упаковки;					
	Кофемашина с капучинатором;					
	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);					
	Кофемолка;					
	Газовая горелка (для карамелизации); Набор					
	инструментов для карвинга; Овоскоп;					
	Нитраттестер;					
	Машина посудомоечная;					
	Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж					
	передвижной;					
	Моечная ванна двухсекционная					
IV)	IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия					
Осн	Основное оборудование					
1	мультимедийные и интерактивные обучающие	Соответствует СанПиН				
	материалы					

Лаборатория «Учебный кондитерский цех».

No	Наименование оборудования	Техническое описание				
I Специализированная мебель и системы хранения						
Осн	овное оборудование					
1	Рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН				
2	Место для презентации готовых хлебобулочных,	Соответствует СанПиН				
	мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья,					
	шкаф для столовой посуды)					
	ехнические средства					
	овное оборудование					
1	компьютер	Соответствует СанПиН				
2	средства аудиовизуализации	Соответствует СанПиН				
	Специализированное оборудование, мебель и системы х	ранения				
Осн	овное оборудование					
1	Основное и вспомогательное технологическое	Соответствует СанПиН				
	оборудование: Весы настольные электронные					
	Конвекционная печь					
	Микроволновая печь					
	Подовая печь (для пиццы)					
	Расстоечный шкаф					
	Плита электрическая					
	Шкаф холодильный					
	Шкаф морозильный					
	Шкаф шоковой заморозки					
	Льдогенератор					
	Фризер					
	Тестораскаточная машина (настольная)					
	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-					
	решетчатый, спиральный) Тестомесильная машина					

(настольная) Миксер (погружной) Мясорубка Куттер или процессор кухонный Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) Пресс для пиццы Лампа для карамели Аппарат для темперирования шоколада Газовая горелка (для карамелизации) Термометр инфрокрасный Термометр со щупом Овоскоп Машина для вакуумной упаковки Производственный стол с моечной ванной Производственный стол с деревянным покрытием Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная) Стеллаж передвижной IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия Основное оборудование мультимедийные интерактивные обучающие Соответствует СанПиН материалы

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях пищевого профиля и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования

- и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства
- и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Туризм и сфера услуг» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

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

Наименование рабочего места, участка «Кухня организации питания»

	-		•	-	
$N_{\underline{0}}$	Наименовани	е оборудован	ия		Техническое описание

приготовления кулинарных изделий II Специализированное оборудование, мебель и системы хранения Основное оборудование	I Cı	пециализированная мебель и системы хранения	
приготовления кулинарных изделий П Специализирование Основное оборудование Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жар; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф морозильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспепсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универеальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемапина с капучннатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;	Осн	овное оборудование	
П Специализированное оборудование; Основное оборудование Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жар; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф морозильный; Шкаф морозильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная мащина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемащина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;	1	Рабочее место для подготовки продуктов и	Соответствует СанПиН
Основное оборудование Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жар; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф колодильный; Шкаф морозильный; Шкаф морозильный; Пкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Кутгер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемащина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;		приготовления кулинарных изделий	
Пароконвектомат; Конвекционная печь или жар; Микроволювая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемащина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;		1 10 1	ранения
Пароконвектомат; Конвекционная печь или жар; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;	Осн	овное оборудование	,
Конвекционная печь или жар; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;	1	Весы настольные электронные;	Соответствует СанПиН
Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;		Пароконвектомат;	
Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;		Конвекционная печь или жар;	
Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;		Микроволновая печь;	
Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;		Расстоечный шкаф;	
Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;		Плита электрическая;	
Шкаф морозильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;		· _ ·	
Шкаф шоковой заморозки; Пьдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;			
Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;		Шкаф холодильный;	
Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;			
Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;		Шкаф шоковой заморозки;	
Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;			
Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;		Стол холодильный с охлаждаемой горкой;	
Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;		Тестораскаточная машина;	
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;		Планетарный миксер;	
взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;			
Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;		Блендер (ручной с дополнительной насадкой для	
Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;		взбивания);	
Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;		Мясорубка;	
Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;		Овощерезка;	
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;			
продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;		Слайсер;	
Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;		Куттер или бликсер (для тонкого измельчения	
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;		продуктов);	
Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;		Миксер для коктейлей;	
Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;		Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);	
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;		Машина для вакуумной упаковки;	
Кофемолка;		Кофемашина с капучинатором;	
		1 1 7	
Лампа для карамели;		Кофемолка;	
		Лампа для карамели;	
Аппарат для темперирования шоколада;		Аппарат для темперирования шоколада;	
Сифон;			
Газовая горелка (для карамелизации);			
Машина посудомоечная;			
Стол производственный с моечной ванной;			
Стеллаж передвижной;		Стеллаж передвижной;	
Моечная ванна двухсекционная.		Моечная ванна двухсекционная.	

Наименование рабочего места, участка «Кондитерский цех организации питания»

№ Наименование оборудования Техническое о		Техническое описание		
I Специализированная мебель и системы хранения				

	вное оборудование	
	Рабочее место для подготовки продуктов и	Соответствует СанПиН
]	приготовления кондитерских изделий	
II Cn	ециализированное оборудование, мебель и системы х	ранения
Осно	вное оборудование	
1	Весы настольные электронные	Соответствует СанПиН
]	Конвекционная печь	
]	Микроволновая печь	
]	Подовая печь (для пиццы)	
]	Расстоечный шкаф	
]	Плита электрическая	
]	Шкаф холодильный	
]	Шкаф морозильный	
]	Шкаф шоковой заморозки	
-	Гестораскаточная машина (настольная)	
]	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-	
1	решетчатый, спиральный) Тестомесильная машина	
((настольная)	
]	Миксер (погружной)	
]	Мясорубка	
]	Куттер	
(Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	
]	Пресс для пиццы	
	Лампа для карамели	
4	Аппарат для темперирования шоколада	
(Сифон	
]	Газовая горелка (для карамелизации)	
-	Гермометр инфрокрасный	
,	Гермометр со щупом	
	Овоскоп	
]	Машина для вакуумной упаковки	
]	Производственный стол с моечной ванной	
	Производственный стол с деревянным покрытием	
	Производственный стол с мраморным покрытием	
	(охлаждаемый)	
]	Моечная ванна (двухсекционная)	
	Стеллаж передвижной	

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

Электронная информационно-образовательная среда предоставлена правом одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной)

библиотеке.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), при применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

- 6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены адаптированными печатными и электронными учебными изданиями, при необходимости для обучения указанных обучающихся.
- 6.2.3. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения образовательной программы, в том числе отечественного производства.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	1С: Ресторан	ОП.04 Основы калькуляции и учета, ПМ.06 Организация и ведение процессов приготовления национальных блюд кавказской кухни	1
2	Пакет офисных программ: МойОфис	ОД.12 Информатика ОП.03 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности ОП.04 Основы калькуляции и учета ПМ.06 Организация и ведение процессов приготовления национальных блюд кавказской кухни	12

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательной программы среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

- 6.3.2. Образовательная программа и ее отдельные части (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) реализуется совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой профессии.
 - 6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:
- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;
- включает в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.
- 6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована на всех курсах обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.
- 6.3.5. Практическая подготовка организована в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также
- в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем).
- 6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) оцениваются в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных
- в форме демонстрационного экзамена профильного уровня, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

- 6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение 4).
- 6.4.2. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы принимают участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области

профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

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

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации

не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет 35 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы.

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования — программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Министерства просвещения Российской Федерации ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает 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».

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

- 7.1. Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) является обязательной для образовательной организации СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.
- 7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПОП-П.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего: повар-кондитер.

- 7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разработана программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.
- 7.4. Содержание ГИА включает структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендаций для проведения демонстрационного экзамен.