

Обобщенная трудовая функция	Трудовая функция	Нормативный документ/ЗУН	Модуль	Константа/в аритмет	КО
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	ПС: 33.011 Повар; СПО 43.01.09 Повар, кондитер	Модуль А1 – Работа модуля 1	Константа	14,65
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	ПС: 33.011 Повар; СПО 43.01.09 Повар, кондитер	Модуль А2 – Демонстрация навыков разделки курицы	Константа	1,8
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	ПС: 33.011 Повар; СПО 43.01.09 Повар, кондитер	Модуль Б – горячее блюдо птица	Константа	7,4
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	ПС: 33.011 Повар; СПО 43.01.09 Повар, кондитер	Модуль В – Консоме	Константа	7,4
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка инвентаря, оборудования, и рабочего места повара к работе	ПС: 33.011 Повар; СПО 43.01.09 Повар, кондитер	Модуль Г1 – Работа модуля 2	Константа	14,15
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	ПС: 33.011 Повар; СПО 43.01.09 Повар, кондитер	Модуль Г2 – Демонстрация навыков приготовления соусов	Константа	2,3
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	ПС: 33.011 Повар; СПО 43.01.09 Повар, кондитер	Модуль Д – Горячая закуска паста	Константа	7,4
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	ПС: 33.011 Повар; СПО 43.01.09 Повар, кондитер	Модуль Е – Десерт (авторская интерпретация торта «Черный лес»)	Константа	7,4
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	ПС: 33.011 Повар; СПО 43.01.09 Повар, кондитер	Модуль Ж1 – Работа модуля 3	Константа	15,2
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	ПС: 33.011 Повар; СПО 43.01.09 Повар, кондитер	Модуль Ж6	Вариатив	7,5
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	ПС: 33.011 Повар; СПО 43.01.09 Повар, кондитер	Модуль З3	Вариатив	7,5
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	ПС: 33.011 Повар; СПО 43.01.09 Повар, кондитер	Модуль И – десерт	Константа	7,3
					100

Для выполнения конкурсного задания (или проведения РЧ) назначены/или являются модули А,Б,В,Г,Д,Е. В случае, если в региональной кухне воспребованы горячие закуски из морепродуктов выбирается Модуль Ж4 – Горячая закуска – Морепродукты. В другом регионе может быть выбран модуль Ж3... или Ж6. В случае, если в региональной кухне воспребованы горячие блюда из оленины выбирается Модуль З1 – Горячее блюдо Мясо – Оленина. В другом регионе может быть выбран модуль З2... или З9. В случае, если ни один из вариантов вариативных модулей не подходит под запрос работодателя конкретного региона, то в таком случае любой вариативный модуль формируется регионом самостоятельно под запрос конкретного работодателя. Количество баллов в критериях оценки и по аспектам не минимален.

		Профстандарт: 33.011 код В/01.4	
	Трудовые действия	Умения	Знания
	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блинов, напитков и кулинарных изделий;	Прогнозировать потребности в сырье и материалах для приготовления блинов, напитков и кулинарных изделий;	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
	Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блинов, напитков и кулинарных изделий	Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блинов, напитков и кулинарных изделий;	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блинов, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
	Подготовка товарных отчетов по приготовлению блинов, напитков и кулинарных изделий	Разрабатывать рецептуры, технологические карты блинов, напитков и кулинарных изделий;	Технологии приготовления блинов, напитков и кулинарных изделий в организациях питания;
		Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блинов, напитков и кулинарных изделий;
			Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блинов, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения;
			Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блинов, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;
			Процессы и режимы приготовления блинов, напитков и кулинарных изделий
			Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блинов, напитков и кулинарных изделий
			Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
			Принципы HACCP в организациях общественного питания
			Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
<b>ФГОС СПО 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР</b>			
<b>Профессиональные компетенции по видам деятельности</b>			
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и		
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блинов, кулинарных изделий, закусок разнообразного		
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блинов, кулинарных изделий, закусок в соответствии с		
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блинов, десертов, напитков		



Профстандарт: 33.011 код В/02.4		
Трудовые действия	Умения	Знания
Разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий	Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
Подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия	Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам	Технологии в молекулярной кухне
Приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов
	Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептов	Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации
	Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Правила эксплуатации кухонных роботов
	Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Принципы HACCP в организациях общественного питания
	Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
<b>ФГОС СПО 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР</b>		
<b>Профессиональные компетенции по видам деятельности</b>		

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Соответствие требований тарифно-квалификационной характеристики профессии Повар конкурсному заданию компетенции

Компетенция	Код ФГОС СПО	Наименование ФГОС СПО	Код	Наименование профессий рабочих, должностей служащих	Квалификация (разряд, класс, категория)
Поварское дело	43.01.09	Повар, кондитер	33.011 В/01.4	Повар	4
Поварское дело	43.01.09	Повар, кондитер	33.011 В/02.4	Повар	4

Наименование профессий рабочих, должностей служащих	Квалификация (разряд, класс, категория)	Наименование модуля конкурсного задания	Максимальное количество баллов по модулю	Количество баллов, необходимое для получения данной квалификации (разряда, класса, категории)
Повар	4	Модуль А1 – Работа модуля 1	14,65	
		Модуль А2 – Демонстрация навыков разделки курицы	1,8	
		Модуль Б – горячее блюдо птица	7,4	
		Модуль В – Консоле	7,4	
		Модуль Г1 – Работа модуля 2	14,15	
		Модуль Г2 – Демонстрация навыков приготовления соусов	2,3	
		Модуль Д – Горячая закуска паста	7,4	
		Модуль Е – Десерт (авторская интерпретация торта «Чёрный лес»)	7,4	
		Модуль Ж1 – Работа модуля 3	15,2	
		Модуль Ж6	7,5	
		Модуль З3	7,5	
		Модуль И – десерт	7,3	
<b>Итого:</b>			<b>100</b>	<b>70</b>

Участнику присваивается квалификация по профессии рабочего (должности служащего) Повар с присвоением 4 разряда (класса, категории) при наборе участником не менее 70% от количества баллов, необходимого для получения квалификации

СОГЛАСОВАНО

Менеджер компетенции

Иришкина Александра Александровна



**1. Соответствие требований Тарификационно-квалификационных характеристик в части Характеристики работ Модулям конкурсного**

Характеристика работ	Модуль Конкурсного задания	Соответствие содержания задания по модулю требованиям ТКХ
Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Модуль А,Г,Ж – Работа модуля 1,2,3	<i>соответствует</i>
Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Модуль А,Г,Ж – Работа модуля 1,2,3	<i>соответствует</i>
Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий	Модуль А,Г,Ж – Работа модуля 1,2,3	<i>соответствует</i>
Разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий	Модуль Б – горячее блюдо пшеница Модуль В – Консоме Модуль Д – Горячая закуска паста Модуль Е – Десерт (авторская интерпретация торта «Чёрный лес») Модуль И – десерт	<i>соответствует</i>
Подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Модуль А2 – Демонстрация навыков разделки курицы Модуль Г2 – Демонстрация навыков приготовления соусов	<i>соответствует</i>
Подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Модуль Б – горячее блюдо пшеница Модуль В – Консоме Модуль Д – Горячая закуска паста Модуль Е – Десерт (авторская интерпретация торта «Чёрный лес») Модуль И – десерт	<i>соответствует</i>
Приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий	Модуль Б – горячее блюдо пшеница Модуль В – Консоме Модуль Д – Горячая закуска паста Модуль Е – Десерт (авторская интерпретация торта «Чёрный лес») Модуль И – десерт	<i>соответствует</i>

## 2. Соответствие требований Тарифно-квалификационных характеристик в части необходимых Знаний Перечню

	Должен знать по ТКХ	Раздел Перечня профессиональных задач специалиста	Соответствие содержания раздела Перечня требованиям ТКХ	
B01/4	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	раздел 1	соответствует	
	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними	Раздел 10	соответствует	
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	раздел 5	соответствует	
	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий	раздел 8	соответствует	
	Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения	раздел 8	соответствует	
	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке	раздел 6	соответствует	
	Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	раздел 6	соответствует	
	Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий	раздел 7	соответствует	
	Технологии наставничества и обучения на рабочих местах	раздел 2	соответствует	
	Принципы ХАССП в организациях общественного питания	раздел 1	соответствует	
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	раздел 3,9	соответствует	
	B02/4	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	раздел 1	соответствует
		Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	раздел 7	соответствует
Технологии в молекулярной кухне		раздел 7	соответствует	
Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов		раздел 4	соответствует	
Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации		раздел 10	соответствует	
Правила эксплуатации кухонных роботов		раздел 2	соответствует	
Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям		раздел 7	соответствует	
Принципы ХАССП в организациях общественного питания		раздел 1	соответствует	
Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания		раздел 3,9	соответствует	







ВСЕРОССИЙСКОЕ  
ЧЕМПИОНАТНОЕ  
ДВИЖЕНИЕ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ  
МАСТЕРСТВУ

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор

ООО фирма «Хат»



Исламова Ф.С.

УТВЕРЖДАЮ

Менеджер компетенции

« Поварское дело »

Иришкина А.А.

## Инструкция по охране труда

компетенция «Поварское дело»

Регионального Чемпионата по профессиональному мастерству  
«Профессионалы» - 2024 в Карачаево-Черкесской Республике

г. Черкесск 2024