ПРИЛОЖЕНИЕ 1 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

«ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПМ 07 Выполнение работ по профессии "Повар"

ПМ 08 Выполнение работ по профессии "Кондитер" (ИП Леванцова Н.И.)

Приложение 1.1 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Обш	цая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО 1	модуля5
1.1.	Цель и место профессионального модуля в структуре образовательно	ıŭ
npoa	граммы	5
1.2.	Планируемые результаты освоения профессионального модуля	5
1.3.	Обоснование часов вариативной части ОПОП-П	9
2. Стру	уктура и содержание профессионального модуля	9
$2.\tilde{I}$.	Трудоемкость освоения модуля	9
	Структура профессионального модуля	
2.3.	Содержание профессионального модуля	11
2.4.	Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрен	ю) Ошибка!
Зак л	падка не определена.	,
	Ошибка! Закладка н	е определена.
3. Усло	овия реализации профессионального модуля	21
3.1.	Материально-техническое обеспечение	21
<i>3.2</i> .	Учебно-методическое обеспечение	21
4. Конт	троль и оценка результатов освоения профессионального модуля	24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	наставника) номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации	определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в	

I			
	основные этапы разработки и реализации проекта	рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной	
		идеи, составлять план проекта	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и	правила оформления документов	грамотно излагать свои мысли и	
письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и	правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем	
культурного контекста		коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских	сущность гражданско- патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности	
духовно-нравственных	и межрелигиозных отношений	применять стандарты	
ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	антикоррупционного поведения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 08. Использовать средства	роль физической культуры в	использовать физкультурно-	
физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения	оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	
ОК 09. Пользоваться	современные средства и	применять средства информационных	
профессиональной	устройства информатизации;	технологий для решения	
документацией на государственном и иностранном	порядок их применения и программное обеспечение в	профессиональных задач; использовать современное программное	
языках	профессиональной деятельности	обеспечение	
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа. оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними: последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке произволственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и лезинфицирующих средств: правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение процессы подготовки рабочих

оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте: обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков

хранения

весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи: санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты: контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию. сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение: контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую локументацию: контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения: контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);

выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности: обеспечения ресурсосбережения

приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;	утилизации непищевых отходов выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости,	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных
приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в	приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости,	приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд,
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в	реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости,	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд,
блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в	кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости,	для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд,
	ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в	соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости,	изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд,
	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в	требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости,	ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд,
	требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости,	выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд,
	сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в	изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости,	подготовки полуфабрикатов для блюд,
	для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в	учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости,	полуфабрикатов для блюд,
	сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в	безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости,	для блюд,
	современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в	согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости,	
	сложного ассортимента из различных видов сырья в	*	
]	различных видов сырья в	DOOLS COOL COLORS CONTROL CONTROL OF THE CASE	изделий сложного
	-	взаимозаменяемости основного сырья и	ассортимента;
	соответствии с заказом;	дополнительных ингредиентов,	выполнения
	провита болополиск	применения специй, приправ, пряностей;	подготовки к
	правила безопасной эксплуатации технологического	владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке,	реализации полуфабрикатов
	оборудования,	измельчении вручную полуфабрикатов	для блюд,
	производственного инвентаря,	для блюд, кулинарных изделий	кулинарных
	инструментов,	сложного ассортимента;	изделий сложного
1	весоизмерительных приборов,	выбирать в зависимости от кондиции,	ассортимента
	посуды;	вида сырья, требований заказа,	
	способы сокращения потерь,	применять техники шпигования,	
	сохранения пищевой ценности	фарширования, формования,	
	сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;	панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных	
	техника порционирования	изделий сложного ассортимента;	
	(комплектования), упаковки на	осуществлять выбор, подготовку	
j.	вынос и маркирования	пряностей и приправ, их хранение в	
	полуфабрикатов;	измельченном виде;	
	правила складирования	проверять качество готовых	
	упакованных полуфабрикатов;	полуфабрикатов перед	
	требования к условиям и срокам хранения упакованных	комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов,	
	полуфабрикатов	посуды, контейнеров для упаковки,	
		эстетично упаковывать на вынос;	
		выполнять соблюдение условий, сроков	
		хранения, товарного соседства	
		скомплектованных, упакованных	
		полуфабрикатов;	
		соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании	
		(комплектовании);	
		применять различные техники	
		порционирования (комплектования)	
		полуфабрикатов с учетом	
		ресурсосбережения)	
	процессы подготовки рабочих	выполнять и контролировать разработку,	выполнения
	мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления	адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных	разработки, адаптации
31 1	полуфабрикатов с учетом	категорий потребителей, видов и форм	рецептур
-	потребностей различных	обслуживания;	полуфабрикатов с
и форм обслуживания	категорий потребителей, видов и	выбирать тип и количество продуктов,	учетом
	форм обслуживания;	вкусовых, ароматических, красящих	потребностей
	наиболее актуальные в регионе	веществ для разработки рецептур	различных
	традиционные и инновационные	полуфабрикатов с учетом потребностей	категорий
	методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований	потребителей, видов и форм
	полуфаорикатов с учетом потребностей различных	по безопасности продукции;	обслуживания;
	категорий потребителей, видов и	соблюдать баланс жировых и вкусовых	ведения расчетов с
	форм обслуживания;	компонентов; выбирать форму, текстуру	потребителем,
1	новые высокотехнологичные	п/ф с учетом способа последующей	оформлении и
	продукты и инновационные	термической обработки;	презентации
	способы их обработки,	комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом	результатов
	подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое	приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья,	проработки.
	охлаждение и заморозка,	требований к безопасности готовой	
	заморозка с использованием	продукции;	
:	жидкого азота, инновационные	проводить проработку новой или	
	способы дозревания овощей и	адаптированной рецептуры и	
	фруктов, консервирования и	анализировать результат, определять	
	прочее);	направления корректировки рецептуры;	
	современное высокотехнологичное	изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности,	
'	DECOROTORIO DO INICIO	кондиции, размера, формы сырья;	

оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки	
правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;	адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для	

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

	1.3 Оооснование ч	асов вариативн	ой части ОПОП-П		
N_2N_2	Дополнительны	Дополнительн	№, наименование темы	Объе	Обоснование
п/п	e	ые знания,		M	включения в
	профессиональн	умения,		часов	рабочую
	ые компетенции	навыки			программу
1	-	-	Тема 1.3	61	Углубление
			Нормативный расход сырья и		подготовки,
			выход полуфабрикатов		определяемой
			Тема 1.4		содержанием
			Характеристика процессов		обязательной
			обработки сырья и		части
			приготовления полуфабрикатов		образовательны
			из них		х программ
			Тема 1.5		
			Технологическое оборудование		
			для обработки и приготовления		
			полуфабрикатов из овощей,		
			рыбы, мяса и птицы		
			Тема 1.6		
			Организация рабочих мест по		
			обработке сырья и		
			приготовлению полуфабрикатов		
			и их техническое оснащение		
2	-	-	Тема 2.2	51	Углубление
			Приготовление полуфабрикатов		подготовки,
			из овощей и грибов		определяемой
			Тема 2.5 Приготовление		содержанием
			полуфабрикатов из рыбы		обязательной
			и нерыбного водного сырья для		части
			блюд, кулинарных изделий		образовательны
			сложного ассортимента		х программ
			Тема 2.7		
			Приготовление полуфабрикатов		
			из мяса, мясных продуктов для		
1			блюд, кулинарных изделий		
			сложного ассортимента		
			Тема 2.9		
			Приготовление полуфабрикатов		
			из птицы и пернатой дичи для		
1			блюд, кулинарных изделий		
			сложного ассортимента		

2. Структура и содержание профессионального модуля 2.1. Трудоемкость освоения модуля

- 1 J 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7		
Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки

Учебные занятия	184	42
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	14	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе:	6	
МДК 01.01 в форме экзамена	3	
МДК 01.02 в форме экзамен	3	
УП 01в форме Д / 3	-	
ПП 01 в форме Д / 3	-	
ПМ 01 (квалификационный экзамен)	-	
Всего	348	186

2.2. Структура профессионального модуля

	Структура профессионального модул	<i>,</i>							
Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
ОК 01- 07,09 ПК 1.1-1.4	МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	93	20	96	86	-	7		
	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	105	22	108	98	-	7		
	Учебная практика	72	72			•		72	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего:	348	186	204	184	-	14	72	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	низация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для целий сложного ассортимента	96/20	ПК 1.1-1.2 ОК 01-07,09
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	ция процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных	96/20	ПК 1.1-1.2
полуфабрикатов	ции процессов приготовлении, подготовки к решлизации кулинарных) (i = 0	ОК 01-07,09
Тема 1.1.	Содержание	8	ПК 1.1-1.2
Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного	Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе	2	ОК 01-07,09
ассортимента	Понятие и особенности авторской рецептуры, правила разработки и адаптации авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	2	-
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическая работа №1. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2	
	Практическая работа №2. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2	
Тема 1.2	Содержание	14	
Нормативная документация и документальное оформление	Понятие нормативной документации и ее использование на предприятиях питания (ГОСТы, технический регламент, СанПиН, технологические и техникотехнологические карты, сборник рецептур и др)., их значение, принцип построения и содержание.	2	
хозяйственных операций	Документальное оформление поступления сырья на предприятие (накладная, акт закупки, доверенность). Понятие материальной ответственности и ее виды	4	
	Организация приемки сырья, продуктов, материалов со склада по количеству и качеству, в соответствии с заказом	2	
	Организация и проведение контроля качества и безопасности сырья, процессов приготовления и хранения полуфабрикатов из овощей и грибов, рыбы, мяса, птицы и дичи на производстве с учетом принципов ХАССП и требований СанПиН на предприятиях общественного питания.	4	

		2
	В том числе практических и лабораторных занятий	
	Практическая работа №3 Оформление первичных документов при закупке сырья и получении со склада	
Тема 1.3	Содержание	22
Нормативный расход сырья и выход полуфабрикатов	Нормативный расход сырья и нормы выхода полуфабрикатов при обработке грибов и овощей, в том числе, экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки	4
полуфаорикатов	для последующего использования Нормативный расход сырья и нормы выхода полуфабрикатов при обработке рыбы и нерыбного водного сырья	4
	Нормативный расход сырья и нормы выхода полуфабрикатов при обработке мяса	4
	Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах с учетом сезонности и кондиции. Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	8
	Практическая работа № 4 Расчет потребности в сырье для приготовления полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы для обеспечения выполнения заказа	8
Тема 1.4	Содержание	18
Характеристика процессов обработки сырья и приготовления	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки различного вида сырья для приготовления полуфабрикатов (овощи, грибы, рыба, мясо, птица, дичь).	2
полуфабрикатов из них	Характеристика этапов и способов обработки овощей и грибов с учетом их вида	2
	Характеристика этапов и способов обработки рыбы и нерыбного водного сырья с учетом их вида. Особенности первичной обработки чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы и рыб осетровых пород	2
	Характеристика этапов и способов обработки мяса (в том числе диких животных), птицы и дичи с учетом их вида	2
	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов (интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование), условия, температурный режим и сроки хранения	4
	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	4
	Практическая работа №5 Составление схем обработки сырья с учетом их вида и дальнейшего использования	2
	Практическая работа №6 Оценка качества сырья по органолептическим признакам, принятие решения по его дальнейшему использованию	2
Тема 1.5	Содержание	14
Технологическое оборудование для обработки и	Основные требования техники безопасности и правила эксплуатации оборудования, используемого при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов (ГОСТ 30390-2013). Подъемно-транспортное оборудование, оборудование для внутрицехового	2
приготовления	перемещения и дефростации сырья.	

полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса и птицы	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке овощей и грибов, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию	4	
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке рыбы, приготовлении полуфабрикатов, в том числе из рубленой массы, хранении и подготовке к транспортированию	2	
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке, разделке и измельчении мяса, приготовлении полуфабрикатов, в том числе из рубленой массы, хранении, подготовке к транспортированию.	4	
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке домашней птицы и дичи, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию	2	
Тема 1.6	Содержание	10	
Организация рабочих мест по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов и их техническое оснащение	Организация и техническое оснащение процессов обработки овощей и грибов и производства полуфабрикатов из них для кулинарной продукции сложного ассортимента Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	2	
	Организация и техническое оснащение процессов обработки рыбы и производства полуфабрикатов из нее для кулинарной продукции сложного ассортимента. Требования к организации рабочих мест	2	
	Организация и техническое оснащение процессов обработки мяса и мясных продуктов, в том числе, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, отдельных частей говядины из мраморного мяса. .Требования к организации рабочих мест	2	
	Организация и техническое оснащение процессов обработки домашней птицы и потрохов, в том числе, утиной и гусиной печени, и производства полуфабрикатов из него для кулинарной продукции сложного ассортимента. Требования к организации рабочих мест.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 7 Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	7	

	Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.		
	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. не процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления	108/22	ПК 1.3-1.4
	ожной кулинарной продукции риготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		ОК 01-07,09 ПК 1.3-1.4
		108	ОК 01-07,09
Тема 2.1	Содержание	8	
Особенности обработки	Ассортимент, основные технологические характеристики экзотических и редких		
и подготовки	видов овощей и грибов, их кулинарное назначение и пищевая ценность. Требования к	2	
экзотических и редких	качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы	-	
видов овощей, грибов	оценки их качества, условия и сроки хранения		
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки		
	экзотических и редких видов овощей (фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и др.).	2	
	Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей		
	и грибов		_
	Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления (правила перевязки артишоков и спаржи, подготовка		
	их дальнеишего приготовления (правила перевязки артишоков и спаржи, подготовка фенхеля для фарширования)		
	Сложные формы нарезки овощей (карвинг), составление композиций. Способы	2	
	предохранения очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от		
	потемнения, условия, сроки хранения.		
	Обработка сушеных грибов типа шиитаке, сморчки и др.	2	
Тема 2.2	Содержание	18	
Приготовление	Классификация, химический состав и пищевая ценность овощей и грибов.	10	
полуфабрикатов из	Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из корнеплодов и	2	
овощей и грибов	клубнеплодов	_	
	Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из капустных, салатно-	A	
	шпинатных, луковых, томатных, плодовых, десертных, бобовых и зерновых овощей.	4	
	Простые и сложные формы нарезки овощей, и их кулинарное использование	2	

	Способы предохранения очищенных овощей от потемнения. Требования к качеству	2
	обработанных овощей, условия и сроки хранения. Виды грибов и их пищевая ценность. Способы обработки грибов, в том числе	
	сушеных, и их кулинарное использование. Правила охлаждения, замораживания,	2
	условия и сроки хранения обработанных грибов	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	6
	Практическая работа №1 Обработка и приготовление полуфабрикатов из овощей и	0
	грибов, упаковка и замораживание	6
Тема 2.3	Содержание	6
Обработка, подготовка	Основные характеристики экзотических и редких видов рыбы (ската, морского черта,	<u> </u>
кзотических и редких	зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других), их	
идов рыбы	пищевая ценность.	2
I	Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических	_
	видов рыбы в охлажденном и замороженном виде.	
	Технология обработки и подготовки отдельных видов экзотических и редких рыб с	
	учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и	_
	технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб	2
	ядовитых и экзотических видов	
	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и	
	экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки	2
	хранения обработанного сырья.	
Тема 2.4	Содержание	8
бработка, подготовка	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных, их	
ерыбного водного	пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и	2
ырья для блюд	ракообразных и к безопасности их хранения.	
пожного ассортимента	Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных	
	(омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных	2
	трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек;	2
	филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц).	
	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и	
	помосброзии и Провине охномномия доморомирония монория и ороми урономия	2
	ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения	2
	обработанного сырья.	
	обработанного сырья. В том числе практических и лабораторных занятий	2
	обработанного сырья. В том числе практических и лабораторных занятий Практическая работа №2 Обработка и подготовка моллюсков и ракообразных для	
	обработанного сырья. В том числе практических и лабораторных занятий Практическая работа №2 Обработка и подготовка моллюсков и ракообразных для приготовления блюд сложного ассортимента	2 2
	обработанного сырья. В том числе практических и лабораторных занятий Практическая работа №2 Обработка и подготовка моллюсков и ракообразных для приготовления блюд сложного ассортимента Содержание	2
Іриготовление	обработанного сырья. В том числе практических и лабораторных занятий Практическая работа №2 Обработка и подготовка моллюсков и ракообразных для приготовления блюд сложного ассортимента Содержание Классификация, химический состав и пищевая ценность рыбы. Актуальные	2 2 18
Іриготовление юлуфабрикатов из	обработанного сырья. В том числе практических и лабораторных занятий Практическая работа №2 Обработка и подготовка моллюсков и ракообразных для приготовления блюд сложного ассортимента Содержание Классификация, химический состав и пищевая ценность рыбы. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	2 2
Приготовление полуфабрикатов из рыбы	обработанного сырья. В том числе практических и лабораторных занятий Практическая работа №2 Обработка и подготовка моллюсков и ракообразных для приготовления блюд сложного ассортимента Содержание Классификация, химический состав и пищевая ценность рыбы. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным	2 2 18 2
Гема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд,	обработанного сырья. В том числе практических и лабораторных занятий Практическая работа №2 Обработка и подготовка моллюсков и ракообразных для приготовления блюд сложного ассортимента Содержание Классификация, химический состав и пищевая ценность рыбы. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	2 2 18

кулинарных изделий	из рыбы Способы минимизации отходов при обработке рыбы и приготовлении	
сложного ассортимента	полуфабрикатов из нее Приготовление котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из нее. Способы	
	фарширования рыбы (фарширование рыбы целиком, порционными кусками,	2
	приготовление рулетов из рыбного филе, рулета для карпаччо, тельного).	2
	Ассортимент и особенности технология приготовления полуфабрикатов из рыбы	
	осетровых пород	2
	Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов с учетом	
	требований к безопасности продукции. Правила охлаждения, замораживания рыбных	2
	полуфабрикатов. Упаковка полуфабрикатов на вынос	_
	В том числе практических и лабораторных занятий	4
	Практическая работа №3. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента	4
	из рыбы и нерыбного водного сырья.	4
Тема 2.6	Содержание	4
Обработка, подготовка	Основные характеристики мяса диких животных (косули, кабана, оленя, лося), их	
и приготовление	пищевая ценность, особенности строения и состава мышечной ткани. Требования к	2
полуфабрикатов из	качеству мяса диких животных, условия и сроки хранения	
мяса диких животных	Ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных.	
	Первичная обработка и технология приготовления полуфабрикатов из мяса диких	
	животных, способы минимизации отходов при подготовке и разделке.	2
	Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса	
	диких животных.	
Тема 2.7	Содержание	22
Приготовление	Основные характеристики мяса и мясных продуктов, пищевая ценность, требования к	
полуфабрикатов из	качеству, условия и сроки хранения Актуальные направления в приготовлении	
мяса, мясных	полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции Технологические	2
продуктов для блюд,	приемы, используемые при приготовлении мясных полуфабрикатов для сложных	2
кулинарных изделий	блюд (нарезание, отбивание, маринование, шпигование, панирование, перевязывание,	
сложного ассортимента	и др.).	
	Ассортимент и технологический процесс приготовления полуфабрикатов для	
	приготовления сложной кулинарной продукции из говядины, в том числе мраморной,	4
	и телятины.	
	Ассортимент и технологический процесс приготовления полуфабрикатов для	
	приготовления сложной кулинарной продукции из свинины, молочных поросят,	2
	СВИНЫХ ГОЛОВ	
	Ассортимент и технологический процесс приготовления полуфабрикатов для	
	приготовления сложной кулинарной продукции из баранины и тушек ягнят с учетом	2
	приготовления сложной кулинарной продукции из баранины и тушек ягнят с учетом требований к безопасности	2
	приготовления сложной кулинарной продукции из баранины и тушек ягнят с учетом	2

	Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению	
	приготовленных мясных полуфабрикатов, в том числе, обработанных тушек ягнят,	2
	молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания,	2
	вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.	
	Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при	
	приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования),	2
	упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6
	Практическая работа №4. Приготовление и оценка качества полуфабрикатов из	6
	мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков и рулетов из мраморного мяса.	
Тема 2.8	Содержание	4
Обработка и	Классификация, основные характеристики и пищевая ценность пернатой птицы,	
подготовка пернатой	особенности строения и состава мышечной ткани. Оценка качества и безопасности	2
дичи	при обработке пернатой дичи, условия и сроки ее хранения.	
	Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов.	
	Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса	2
	пернатой дичи.	
Тема 2.9	Содержание	10
Приготовление	Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой дичи,	2
полуфабрикатов из	их кулинарное использование. Требования к качеству сырья, используемого для	
птицы и пернатой дичи	приготовления полуфабрикатов, условия и сроки хранения	
для блюд, кулинарных	Современные методы приготовления полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой	2
изделий сложного	дичи. Приготовление натуральных и фаршированных полуфабрикатов из филе птицы	
ассортимента	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к	2
	качеству, условия и сроки хранения.	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4
	Практическая работа № 5. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи	4
	сложного ассортимента: котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка,	
	заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	
Самостоятельная	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и	7
учебная работа при	специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	
изучении раздела 2	2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной	
	литературой.	
	3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических	
	рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных	
	документов.	
	4. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья	
	4. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.	
	4. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья	

			T
	посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка		
	сообщений и презентаций.		
	6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с		
	использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.		
	7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
	8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом		
	сезона, кондиции сырья, способа обработки.		
	Подготовка словаря иностранных терминов		
Учебная практика по	Виды работ:	72	ПК 1.1-1.4
ПМ.01	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка	, =	ОК 01-07,09
	качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов,		011 01 07,05
	организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями		
	санитарных правил.		
	2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для		
	приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного		
	ассортимента.		
	3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов		
	(вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.		
	4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами		
	закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в		
	соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		
	5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов		
	для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и		
	кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры,		
	последовательности приготовления, особенностей заказа.		
	6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного		
	ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов,		
	полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты,		
	обеспечения безопасности готовой продукции.		
	7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации		
	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды		
	в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.		
	8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного		
	ассортимента перед упаковкой на вынос.		
	9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
	с учетом условий и сроков.		
	10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных		
	изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода		
	полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по		
	безопасности готовой продукции.		
	осзопасности готовой продукции.		

		1	
	11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к		
	безопасности пищевых продуктов.		
	12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов		
	с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.		
	13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование		
	(комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных		
	изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.		
	14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий		
	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,		
	видов и форм обслуживания.		
	15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов,		
	изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.		
	16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного		
	ассортимента.		
	17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов		
	для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование		
	профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем		
	при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях		
	при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учесной практики в условиях организации питания).		
	18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря,		
	посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами		
	техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.		
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и		
	регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине,		
	чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря		
	в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная	Виды работ:	72	ПК 1.1-1.4
практика	1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и		ОК 01-07,09
	соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов		
	технологическим требованиям.		
	2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные		
	соответствия заявке.		
	3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с		
	учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты		
	4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей,		
	грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в		
	соответствии заказа.		
	5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и		
	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе		
	из редкого и экзотического сырья.		
	из редкого и экзотического сырья.		

порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции		
 Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос 		
Промежуточная аттестация	6	ПК 1.1-1.4 ОК 01-07,09
Всего	348/186	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты оснащены в соответствии с п. 6.1.2.1. Программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная мастерская оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1. Программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.2. Программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

- 1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
- 2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
 - 3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
 - 4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016 01 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015 01 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 11 с.
- 9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- 10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 10 с.
- 11. Профессиональный стандарт «Повар». Утвержден приказом министерства труда и социальной защиты российской федерации от 9 марта 2022 г. n 113н.
- 12. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2020. 544с.
- 13. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2022. 808с.
- 14. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебник для спо / В. И. Богушева. Ростов н/Д: МарТ, 2023
- 15. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. 1-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2022. 416 с.

- 16. Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учеб. пособие / А.Т. Васюкова, В.И. Пивоваров, К.В. Пивоваров. 2-е изд., испр. и доп. М.: Дашков и К°, 2022.
- 17. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. 3-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2022. 192 с
- 18. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская, Е.В.. Чубасова. М.: Академия, 2023. 176 с.
- 19. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учеб. пособие / В.А. Домарецкий. М.: Форум, 2023.
- 20. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие / Г.Г. Дубцов. 4-е изд., стер. М.: Академия, 2022.
- 21. Дубцов, Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник / Г. Г. Дубцов. 4-е изд., стер. М.: Академия, 2022. 264 с.
- 22. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. 1-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2019. 176 с
- 23. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. Образования 13-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2022. 320 с
- 24. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. М.: Альфа, 2022. 416 с.
- 25. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для спо / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; ред. М.А. Николаева. М.: Деловая литература, 2022.
- 26. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. 1-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2022. 240 с
- 27. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А Королев, Ю.В. Несвижский. 5-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2019. 352 с.
- 28. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. М.: Ресторанные ведомости, 2023. 512 с.
- 29. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. «Феникс», 2022 373 с.
- 30. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник/ Семичева Г.П. -М. Академия, 2022
- 31. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования М.: Академия, 2023. 192 с.
- 32. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования. М.: Академия, 2021. 128 с.
- 33. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. 2-е изд., стер. М.: Академия, 2023. 288 с
- 34. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. Образования 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2022.-128 с
- 35. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2022.-288 с

36. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 432 с

Электронные издания:

- 1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://base.garant.ru
- 2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
- 3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. Режим доступа:
- 5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- 6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. Режим доступа
- 7. «Кулинарный портал». Форма доступа: http://www.kulina.ru. http://povary.ru. http://vkus.by.
- 8. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: http://www.horeca.ru
- 9. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания http://www.100menu.ru
- 10. Электронная библиотека Режим доступа: http://www.aonb.ru/iatp/guide/library.html
- 11. Мглинец, А.И. Технология приготовления ресторанной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.И. Мглинец. Электрон. дан. Санкт-Петербург: 2022. 208 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/105818.
- 12. Мишина О.Ю. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / О.Ю. Мишина. Электрон. дан. Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2022. 76 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/112368.
- 13. Новикова, А.В. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / А.В. Новикова, К.П. Фудин. Электрон. дан. Пенза: ПензГТУ, 2023. 59 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/62478.
- 14. Ратушный А.С Соусы [Электронный ресурс]: справочник / А.С. Ратушный [и др.]; под ред. А. С. Ратушного. Электрон, дан. Москва: Дашков и К, 2022. 44 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/110743.
- 15. Родионова Н.С. Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.С. Родионова, Е.В. Субботина, Н.Ю. Агаева. Электрон, дан. Воронеж: ВГУИТ, 2022. 224 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/71657.
- 16. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс]: справочник.

- Электрон, дан. Санкт-Петербург: 2020. 340 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/90668.
- 17. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) [Электронный ресурс] / авт.-сост. О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. Электрон. дан. Ростов-на-Дону: Феникс, 2022. 221 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/106989.
- 18. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04) [Электронный ресурс] / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. Электрон. дан. Ростов-на-Дону: Феникс, 2022. 173 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/106995.
- 19. Линич, Е.П. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. Электрон. дан. Санкт-Петербург: Лань, 2022. 188 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/103192.
- 20. ЭБС Издательство «Лань» Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/106994?category_pk=4738#book_name
- 21. Федеральный закон №194 от 13.07.2020 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
- 22. Нормативные акты в области защиты прав потребителей http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

re Fre ore	профессионального модуля	*
Код ПК, ОК	Критерии оценки результата	Формы контроля и
	(показатели освоенности компетенций)	методы оценки
ПК 1.2	обрабатывает, подготавливает экзотические и редкие виды сырья: овощей, грибов,	Контрольные работы,
Осуществлять	рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;	зачеты,
обработку,	выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями	квалификационные
подготовку	системы ХАССП и требований безопасности;	испытания, экзамены.
экзотических и	оценивает качество сырья, продуктов, материалов для приготовления	Интерпретация
редких видов	полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;	результатов выполнения
сырья: овощей,	выбирает и использует технологическое оборудование и производственный	практических и
грибов, рыбы,	инвентарь, посуду в соответствии с правилами безопасной эксплуатации и видом	лабораторных заданий,
нерыбного	выполняемых работ;	оценка решения
водного сырья,	выполняет процессы обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья:	ситуационных задач,
дичи	овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;	оценка тестового
	оформляет профессиональную документацию; пользуется технологическими	контроля.
	картами приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей,	
	грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; в соответствии с инструкциями и	
	регламентами	
	соблюдает стандарты чистоты и правила утилизации непищевых отходов;	
	выполняет требования охраны труда и техники безопасности	
ПК 1.3	готовит полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	
Проводить	выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями	
приготовление	системы ХАССП и требований безопасности;	
и подготовку к	выбирает температурный режим приготовления полуфабрикатов для блюд,	
реализации	кулинарных изделий сложного ассортимента;	
полуфабрикатов	соблюдает правила утилизации непищевых отходов; выполняет работы в	
для блюд,	соответствии временем	
кулинарных	установленным нормативами;	
изделий	выбирает посуду для приготовления и подготовки к презентации и реализации	
сложного	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом	
ассортимента	особенностей заказа, сезона, форм обслуживания;	
	соблюдает условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных	
	изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;	
	оформляет профессиональную документацию; пользуется технологическими	
	картами при подготовке и приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных	
	сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 1.4	Разрабатывает и осуществляет адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом	
Осуществлять	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
разработку,	выбирает продукты, вкусовые, ароматические, красящие вещества с учетом	
адаптацию	требований по безопасности;	
рецептур	выбирает дополнительные ингредиенты к виду основного сырья;	
полуфабрикатов	соблюдает баланс жировых и вкусовых компонентов;	
с учетом	рассчитывает количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по	
потребностей	действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь;	
различных	ведет расчеты с потребителем в соответствии с выполненным заказом;	
категорий	соблюдает правила утилизации непищевых отходов; выполняет работы в	
потребителей,	соответствии временем	
видов и форм	установленным нормативами	
обслуживания		

	оформляет профессиональную документацию; пользуется технологическими	
	картами при подготовке и приготовлении полуфабрикатов,	
	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки	
	рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей,	
	видов и форм обслуживания	
OK 01	- ставит цель, выбирает и применяет методы и способы решения профессиональных	контрольные работы,
OK 02	задач	зачеты,
OK03	- использует различные источники, включая электронные ресурсы, для решения	квалификационные
OK 04	профессиональных задач	испытания, защита
OK 05	- принимает ответственность за принятые решения	курсовых и дипломных
OK 06	- взаимодействует с коллегами, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с	проектов (работ),
OK 07	руководителями учебной и производственной практик;	экзамены; интерпретация
OK 09	- грамотно, ясно и четко формулирует и излагает мысли	результатов выполнения
	- соблюдает нормы поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и	практических и
	производственной практик	лабораторных заданий,
	- знает и использует ресурсосберегающие технологии при прохождении практики,	оценка решения
	эффективно действует в чрезвычайных ситуациях	ситуационных задач,
	- использует информационно- коммуникационные технологии в профессиональной	оценка тестового
	деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	контроля.
	- пользуется нормативной документацией в процессе профессиональной деятельности	_
	- принимает участие в разработке проектов профессиональной направленности	

Приложение 1.2 к ОПОП-П по профессии/специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.2Планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы	распознавать задачу и/или проблему в	актуальный профессиональный и	-
решения задач	профессиональном и/или социальном	социальный контекст, в котором	
профессиональной	контексте, анализировать и выделять	приходится работать и жить	
деятельности	её составные части	структура плана для решения задач,	
применительно к	определять этапы решения задачи,	алгоритмы выполнения работ в	
различным контекстам	составлять план действия,	профессиональной и смежных	
	реализовывать составленный план,	областях	
	определять необходимые ресурсы	основные источники информации и	
	выявлять и эффективно искать	ресурсы для решения задач и/или	
	информацию, необходимую для	проблем в профессиональном и/или	
	решения задачи и/или проблемы	социальном контексте	
	владеть актуальными методами	методы работы в профессиональной и	
	работы в профессиональной и	смежных сферах	
	смежных сферах	порядок оценки результатов решения	
	оценивать результат и последствия	задач профессиональной деятельности	
	своих действий (самостоятельно или с		
	помощью наставника)		
ОК 02. Использовать	номенклатура информационных	определять задачи для поиска	
современные средства	источников, применяемых в	информации, планировать процесс	
поиска, анализа и	профессиональной деятельности	поиска, выбирать необходимые	
интерпретации	приемы структурирования	источники информации	
информации и	информации	выделять наиболее значимое в перечне	
информационные	формат оформления результатов	информации, структурировать	
технологии для	поиска информации	получаемую информацию, оформлять	
выполнения задач	современные средства и устройства	результаты поиска	
профессиональной	информатизации, порядок их	оценивать практическую значимость	
деятельности	применения и	результатов поиска	
	программное обеспечение в	применять средства информационных	
	профессиональной деятельности, в	технологий для решения	
	том числе цифровые средства	профессиональных задач	
		использовать современное	
		программное обеспечение в	
		профессиональной деятельности	
		использовать различные цифровые	
		средства для решения	
		профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и	содержание актуальной нормативно-	определять актуальность нормативно-	
реализовывать собственное	правовой документации	правовой документации в	
профессиональное и	современная научная и	профессиональной деятельности	
личностное развитие,	профессиональная терминология	применять современную научную	
предпринимательскую	возможные траектории	профессиональную терминологию	
деятельность в	профессионального развития и	определять и выстраивать траектории	
профессиональной сфере,	самообразования	профессионального развития и	
использовать знания по	основы предпринимательской	самообразования	
правовой и финансовой	деятельности, правовой и финансовой	выявлять достоинства и недостатки	
грамотности в различных	грамотности	коммерческой идеи	
жизненных ситуациях	правила разработки презентации	определять инвестиционную	
-	основные этапы разработки и	привлекательность коммерческих идей	
	реализации проекта	в рамках профессиональной	
		деятельности, выявлять источники	
		финансирования	
		презентовать идеи открытия	
		собственного дела в	
		профессиональной деятельности	
		определять источники достоверной	
	Í .		1
		правовои информации	
		правовой информации составлять различные правовые	

Ваходить интерестные подати правостные и правостной корожитровать и документировать документирова				T
окументированть домументи по проектов посколетие на поихологические основы деятельносты проектов деятельносты деятельносты проектов деятельносты проектов деятельносты проектов деятельносты проектов деятельносты проектов деятельносты применты деятельносты деятельносты при ведения профессиональной деятельносты по пределеть деятельносты деятельность				
ок б. 4. Эффективно вазымодействовать и расботять колькором просеста проста просеста проста просеста				
роката в коляетия в можетие и изполнения и проведения и проставать и пробествения и коляетия в можетие и изполнения и профессионального и изполнения и профессионального и изражнать работи в коляетия и изражнать постройнения и правила построения устного собщения и правила построения устного и можетие постройнения и правила построения устного и можетие и мужетие постройнения и правила построения устного и можетие и мужетие постройнения и мужетие постройнения и мужетие постройнения и правила построения устного и мужетие постройнения и мужетие постройнения и правила построения и правила построения и правила постройнения и правили и предесиональной деятельности и собяжения и профессиональной деятельности и правиляющения и правиляющения и правили и предесивной и предесивно				
ВСС 4.7. Эффективно вызможние и пензоволические основы деятельности доможные и пензоволические основности диности и пензоволические и пензоволической расправала в пестростив уститься сообщений отможные устатуры по правила в пестростив уститься сообщений отможные и культурного контекста устатуры по подрежения по сообщений отможные устатуры по контекста устатуры по получения по поделять по получения по поделять по по по правила в постотовку действовать с так удатуры по культуры по поделять по по по по по числе с учетом гармонизации можнациональных и междентиточных отможения культуры по поделять за по числе с учетом гармонизации можнациональных и междентиточных отможения культуры по поделять за по по по по по числе с учетом применты по поделять по по по по по по по по числе с учетом применты по			проектной идеи, составлять план	
работать к поизопические и диности ди				
работать в коллествие и печеские особенности личности и интести деятельности правила постросния устих комануле предессиональной в коментировать коментировать коментировать состоя парионтисскую полицью традили потеросния устих коментировать состоя парионтисскую полицью традили потеросний устух по устух потеросний устух по устух потеросний устух потеросний устух по устух потеросний устух по устух				
доманае дичаюти дравила оформления документов трежданско-патриотической сообщения дравила оформления документов трежданско-патриотической сообщения			1	
российской регурационных общеския ресурсосбрежению дирименти допожения и правила вооромаемия документов профессионального и вуклурыюто компекста устаж особенностей соответствого поставления с в уклуриюто компекста устаж особенностей соответствого поставления с в уклуриюто компекста устаж особенностей с учетом компекста устаж особенностей с учетом компекста устаж особенностей с учетом компекста учетом соответствого постаж особенностей с учетом подпекты распорать с соответствого постаж от пос	1			
российская удомовые правила оброжаещия этимах регомостобенности обращается об обращения устых в провидають документа и провессиональной технатири на провессиональной технатири на провессиональной технатири провидають документа и провессиональной деятельности и подажения устых деятельности и провессиональной деятельности и провессиональной деятельности от опедения и провессиональной деятельности и провессионал	команде	личности		
реживаем и провавать особенности общаваного и посударственном языке ресенбаем бедерации с учетом сообенностей, а том числе с учетом горованить праведанием и правитав построения устем обращения и посударственном языке умутотурного контекста особенности общаваного и культурного контекста особенности общаваного и предественном языке умутотурного контекста особенности общаваного и проварать тражданско- патриотическую полицию, демонестрировать осознание посуданственном пенциотелей, а том числе с учетом и числе с извързительности посудания и последения и профессионального последения и профессионального последения и профессиональной деятельности и организации бережливого производства, принципы бережливого производства, принципы бережливого производства профессиональной деятельности и организации ображающих и предественность оботкужнующих с спорава и профессиональной деятельности и определить в правиления и последения и профессиональной деятельности и определять в профессиональной деятельности и определить и опиданность и оботкужнующих и предественность с оботкужнующих и предественных и профессиональной деятельности по предественных и профессиональной деятельность оботкужнующих и предественных и профессиональной деятельности по предественных и профессиональной деятельность и опиданных и профессиональной деятельности по предественных и профессиональной деятельности по предественных и профессиональной деятельности по предественных и предественных и профессиональной деятельности по предественных и профессиональной деятельност	ОК 05. Осуществлять	правила оформления документов		
росенбаем биждения и культурного контекста ОК 06. Поровлять гражданско- патриотическую полицию, демонедние из данности социального и культурного контекста ОК 06. Поровлять гражданско- патриотическую полицию, демонедние из даннострановать состояние поледение на основе траиционных общенствой, в тожносте сучетом гармонизации междению поледения и междению поледения и междению поледения поседения и междению поледения и междению поледения поседения обременно образь жение от поледения порефессиональной деятельности поледения порефессиональной деятельности по споизванию ситуациях и правила поледения в чрезвычайных ситуациях ОК 07. Содабствовать с котранизации и курельения удеть диженно опроизводства, эффективно опроизводства, эффективно опроизводства, эффективно данности по споизвание порефессиональной деятельности правила поледения в чрезвычайных ситуациях ОК 08. Использовать в чрезвычайных ситуациях ОК 08. Использовать поддержания профессиональной деятельности правила поледения в чрезвычайных ситуациях ОК 08. Использовать поддержания поседения профессиональной деятельности правила поледения в чрезвычайных ситуациях ОК 08. Использовать поддержания поседения профессиональной деятельность огоблюдение и профессиональной деятельность образь женей и профессиональной деятельность огоблюдение и профессиональной деятельность огоблюдение и профессиональной деятельность огоблюдение и профессиональной деятельность огоблюдения профессиональной деятельность огоблюдения междения профессиональной деятельность огоблюдения междения профессиональной деятельность огоблюдения профессиональной деятельность огоблюдения профессиональной деятельность огоблюдения премы дваря междения профессиональной деятельность поддержания профессиональной деятельность поддержания профессиональной деятельность профессиональной деятел				
российской Федерации с учаторного контекста (одиального и культурного контекста) положения с ответство образать гражданско патрытическую полиции однастическую однастическую полиции однастическую по		сообщений	профессиональной тематике на	
обобленного поведения и поделжения и кратириного поведения и проявлять гражданско-патриотической позиции демонстрировать сосознанию спедения посемает двалиционных общечеловеческих демонетраровать основа традиционных общечеловеческих демонетраровать основать дерегивного просейских уденом грамонизации межаращиновальных и межаращиновального поведения и последствия его нарушения последствия последствия последствия последствия последствия последствия последствия в трезвычайных ситуациях ситуациах ситуациях ситуациах ситуациа	* 1		31	
окотемства ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонетрировать осознанное поведение на основае традиционных отношений завичимость профессиональной зараменствировать осознанное поведение на основе традиционных отношений завичимость профессиональной завичимость профессиональной завичимость сроей зараментальное зараментальное нежеренительной завичимость своей стандарты антикоррупционного поведения отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения привелять тражданско- патриотическую позицию демонетрировать осознанное поведения отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения применять напила об изменении климата, престрособережению применять напила об изменении климата, престрособережению применять напила об изменении климата, применять напила об изменении климата, применять напила об изменении климата, профессиональной учетными стандарты антикоррупционного поведения поредескобережению применять напила об изменении климата, профессиональной прамяла поведения в профессиональной укратуры для сохранетием укрепцения здровыя последжания постовкенности ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранетием укрепцения здровыя профессиональной деятельности и совым зараменным профессиональной деятельности и поражения профессиональной деятельности и постовкенности обновкультуры для сохранетием укрепцения здровыя профессиональной деятельности и постовкенности обновкультурном, профессиональной укрепцения деятельности и постовкенности обновкультурном, профессиональной укрепцения деятельности и поражения профессиональной деятельности и поражения профессиональной деятельности и поражения профессиональной деятельности и поражения профессиональной прачимые профессиональной прачимые постовкум рамения про		культурного контекста	1 1	
ОК ОБ. Проявлять гражданско-патриотической позиции дагонострировать осозвание поведение на основе традиционных общенсповеческих денностей, в том числе с учетом госование поведение на основе традиционных оргоностий дентостей, в том числе с учетом госование поведения и профессиональной деятельности оправлять и межденитионых отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения и поределия и поседения и поведения принцаты объеменности по специальности по специальности по специальности по специальности по специальности по специальности поведения и поведения по специальности по специаль	*		коллективе	
российских духовно- датриотическую поящию демонстрировать состоящию споверение в достовать не поедати и традиционных общечеговоеческих демонстрировать осотоящию споверение в достовать достоватили и традиционных общечеговеческой деятельности и стандарты антикоррупционного поведения и поседения и поседения и поедаты и поедаты и тосударению окружающей демонстрировать осотоящию демонстрировать осотоящим и традиционного поведения и профессиональной деятельности и применять пании об имменении климата, при ведении профессиональной деятельности и применять пании об имменении климата профессиональной деятельности и применять профессиональной деятельности и профессиональной деятельности попольном развитии ченовека образа жизни условия профессиональной и профессиональной деятельности попольнить премы диромащию деятельности попольноваться профессиональной деятельности попольновать диромамное обеспечение в профессиональной двятельности попольноваться профессиональной двятельности попольноваться профессиональной двятельности попольноваться профессиональной двятельности попольновать двяти профессиональной двятельности попольновать двя				
развиности поведение на основетрациионных общестовеческих применять основать осознанное поведение на основе традиционных отношений, дожности гармонизации меженационного поведения изменяющих отношений, дожности гармонизации и межерацитионного поведения и последствия его наженациональных и межренитионых отношений, дряменять стандарты антикоррупционного поведения и последствия его наженациональных и межренитионного поведения и последствия его наженационного поведения и последствия его наженационного поведения профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности при ведении профессионального при выполнения в чрезвычайных ситуациях и приципыты береального производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях и профессионального производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях и приципыты береального производства уффективно действовать в чрезвычайных ситуациях и при в при решений в при в при решений в производства организовывать профессионального деятельность с обползовать профессиональной деятельность и зоны в при решений прои решальности и подготовленности и зоны в при решений при решальности и подготовленности и зоны в при решений прои решальности и подготовлению правити ческой культуры в при решального при решального при решального при решального при решального при решального при решальности при решальности при при решальности при при при решальности при при при решальности при при при при решальности и при при при при решальности и при при при при при при при при при		сущность гражданско-патриотической	проявлять гражданско-	
пенностей, в том числе с учетом гороссийских духовно- ираже традиционных российских духовно- ираже траниционных российских духовно- ираже траниционных российских духовно- ираже траниционных ражности по специальности стандарты антикоррупционного поведения поведения поведения межарелитовных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения правида поведения поведен	•	* *		
осозванию поведение на основе трациим вызыващию межнащию нальных и межрелитионых отношений, деятельности применять стандарты антикоррупционного поведения и последствия сто поведения профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения рефессиональной деятельности пути обеспечения рефессиональной путавили поведения в чрезвычайных ситуациях отнушнах ситуациях отнушнах ситуациях обеспечения рефессиональной и правила поведения в чрезвычайных ситуациях обеспечения рефессиональной и деятельности и эоны вриска основы здорового образа жизни усроящеемы образа жизни условия профессиональной и подготовленности и образа жизни условия профессиональной и подготовленности и эоны вриска основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и эоны вриска основы здорового образа жизни условия профессиональной и деятельности и эоны вриска основы здорового образа жизни условия профессиональной и подготовленности и эоны вриска основы здорового образа жизни условия предесиональной и подготовленности и эоны вриска основнальной деятельности и эоны вриска основнальной и подготовленности подъговаться орессиональной и подготовленности и эоны вриска основнальной деятельности и подъговаться орессиональной и подготовленности подготовку профессиональной деятельности подъговаться орессиональной и подготовку профессиональной деятельности подъговаться орессиональной деятельности подъговаться орессиональном и подъговаться от	патриотическую позицию,		демонстрировать осознанное	
межрелитиозных отношений докуменным денностей, в том числе с учетом гармонизации межрелитиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения и поредесновальной деятельности пути обсего счения веректового производства обновные направления изменения и принципов берекливого порязводства правита и принципов берекливого порязводства префессиональной деятельности потывающей деятельности порагающей деятельности порагающей деятельность по общекультуры для сохранения и поредесиональной деятельности и зоны рыска основы заорового образа жизни укрепления заоровья в производства организовавать профессиональных деятельности и общекультурым, профессиональной деятельности и общекультурном, профессиональной деятельности и общекультурном, профессиональной деятельности и общекультурном, профессиональной деятельности и подгоровительной деятельности и общекультурном, профессиональной деятельности и подгоровительной деятельности и общекультурном, профессиональной деятельности подгоровительной деятельности подго				
российских духовио- правственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межанциональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения и последствия его межанциональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, проексиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности при ведении профессиональной приняменты княмата, принципы бережливого производства, эффективно правила поведения в чрезвычайных ситуациях ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и ухрепления задоровь в процессе профессиональной деятельности и поддержания профессиональной деятельности и зоны риска физической польтовленности порофессиональной деятельности и зоны риска физической польтовленности порофессиональной докумситацией на государственном и иностранном языках ПК 2.1. Организовывать порофессиональной докумситацией на государственном и иностранном языках профессиональной докумситацией на государственном и профессиональной докумситацией на государственном и профессиональной докумситацией на государственном профессиональной докумситацией на государственном профессиональной докумситацией на государственном профессиональной докумситацией порадок их применения профессиональной докумситацией порадок их правительн	* *	•		
равлетвенных денностей, в деятельности по специальности гования пом числе с учетом им систем учетом опредения и поледствия его нарушения поведения поведения поведения и поравлености по поведения принципы береживого производства, эффективно обеспечения ресурсосбережения принципы береживого производства, эффективно деятельности принципы береживого производства (принципы береживого производства) правила поведения в чрезвычайных ситуациях общежультуры деятельности организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении киматических условий региона эффективно действовать в учеревычайных ситуациях общежультурных двя содовать в учеревычайных ситуациях общежультурных двя содовать в учеревычайных ситуациях и поддержания произсесиональной деятельности и зоны рыска профессиональной деятельности и зоны рыска профессиональной деятельности и зоны рыска профессиональной деятельности и поддержания профессиональной деятельности и подгоржания и профессиональной деятельности и подгоржания профессиональной деятельности подгоржания премы дригиемтя развония драгительности подготовку вабочих мест, оборудования, сырья, материалов для притоговления горячих блюд,		*	l '	
ок ответения профессиональной применять стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения и предественност и основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности призоводства организовывать профессиональной деятельности основные в профессиональной деятельности основные направления изменения каматических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях ситуациях ситуациях остудциях остудциях остудциях остудциях остудциях остудциях остудциях остудциях общекультуры до общекультурым, профессиональной деятельность с учетом знаний об изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях остудциях осту	1	* *		
поведения и последствия его нарушения поведения и правила экологической безопасности основнем ресурсы, задействованные профессиональной деятельности при велении профессиональной деятельности при осисиально при объемствия основные направления изменения капиматических условий принципы бережливого производства правила поведения в чрезвычайных ситуациях основые направления изменения капрофессиональной деятельности по спицальности организовывать профессиональной деятельность с осблюдением документацией на социальном развитии человека основны эдорового образа жизни условия профессиональной деятельности и оны риска физической условия профессиональной деятельности поддержания профессиональной деятельности поддержания профессиональной деятельности поддержания дирушения и порядок их применения и породок их применения и порядок их применения и профессиональной дирушения профессиональном примения и профессиональном деятельности примения вамках профессиональном дирушения профессиональном дирушения профессиональном деятельности примения протим коле, притотовления средства и устройства информательности примения задач, использовать сферение в профессиональной деятельности притотовленности притотовления средства и устройства информательности притотовления средства подтотовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для выполнени			rry , same a sage	
межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения окружающей среды, тосуществовать сокрамению окружающей среды, принципы бережливого производства организовывать в профессиональной деятельности принципы бережливого производства организовывать принципы бережливого производства организовывать принципы бережливого производства организовывать профессиональной деятельности огновные ресурсосбережения рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность общекультуры в общекультуры для сокранения доровья в профессиональной деятельность и укрепления здоровья в профессиональной деятельности и сощивальности и оподержания переменном подготовленности и отношения и порядок их применения и порядок их применения и прорасменном тосударственном и иностранном языках профессиональной деятельности и порядок их применения и прорасменном и иностранном языках профессиональной деятельности и порядок их применения и прорасменном и иностранном языках профессиональной деятельности подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для кулинарных издения для кулинарных издения для кулинарных и программиное обеспечение в применять срества подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для кулинарных издениях кулинарных издениях порячих блюд, империалов для кулинарных издениях порячих блюд, империальности приготовления горячих блюд, вкулинарных издениях прочих блюд, империальности приготовления горячих блюд, приготовления горячих блюд	•			
отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения о ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, при ведении профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности профессиональной деятельности профессиональной деятельности профессиональной деятельности профессиональной деятельности профессиональной деятельности принципы бережливого производства, офективно действовать в чрезвычайных ситуациях ситуациях ситуациях ситуациях ситуациях ситуациях основные направления и мунетиена профессиональной деятельность с облюдением профессиональной и условия профессиональной деятельность с облюдением профессиональной деятельность с облюдением профессиональной деятельность и зоны риска профессиональной деятельности и поддержащи профессиональной подготовленности об К о В Пользоваться профессиональной подготовленности об К о В Пользоваться профессиональной подготовленности подготовления профессиональной подготовленности подготовления профессиональной подготовления профессиональных перенапряжения профессиональных переным для движности подготовления профессиональных переным для движности подготовления профессиональных переным профессио	·	нарушения		
антикоррупционного поведения ОК О7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, при ведении профессиональной деятельности принципы бережливого производства одействовать в профессиональной деятельности принципы бережливого производства одействовать в правила поведения в чрезвычайных ситуациях ОК О8. Использовать средства физической культуры в общекультурном, профессиональной деятельность и укрепления здоровья в профессиональной деятельности и поддержания поддержания поддержания подготовленности по специальности по стециальности по стециальности по специальности по специальности условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях изоны риска деятельность и подготовленности и поддержания перекапряжения подготовленности по специальности по стециальности по специальности по современным и профессиональной деятельности по специальности по современным и профессиональной деятельности по современным при профессиональной специальности по по современным при	-			
поведения окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно основные ресурсосбережения в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства эффективно основные направления изменении климата, принципы бережливого производства основные направления изменения климата правила поведения в чрезвычайных ситуациях обивные направления изменения климата правила поведения в чрезвычайных ситуациях обивные направления изменения климатических условий ретиона правила поведения в чрезвычайных ситуациях обискультуры двизической культуры для сохранения и курепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и основные направления и человека основы задорового образа жизии условия профессиональной деятельности и зоны риска физической здорового образа жизии условия профессиональной деятельности и образа жизии основы дражения с специальности и поддержания с пециальности и поддержания с пециальности и поддержания с пециальности и поддержания и перенапряжения и порофессиональной деятельности и поддержания и порядок их применения и профессиональной деятельности и поддержания и порядок их применения и порядок их применения и порядок их применения и профессиональной информатизации; порядок их применения и профессиональной информатизации; порядок их применения и профессиональной информатизации; порядок их применения и профессиональной деятельности профессиональной деятельности профессиональной информатизации; порядок их применения и профессиональнох задач; профессиональнох задач; профессиональнох задач; подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок приготовления горячих блюд, приготовления горячих	, 1			
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях основные направления изменения климататических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях основные направления и условия профессиональной деятельность с облюдать нормые действовать в чрезвычайных ситуациях основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях основные направления и условия профессиональном и условия профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельность для укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания и необходимого уровня физической полготовкенности осударственном и иностранном языках профессиональной деятельности и порядок их применения и посударственном и иностранном языках профессиональной деятельности и профессиональной деятельности подготовке урабочих мест, оборудования, сырья, материалов для и приговления горячих блюд, кузинарым и задорового производства организовывать профессиональном и продок их применения и продок их применения и профессиональной и применты с специальности применты с современие применты с специальности применты с современные протраммное обеспечение в профессиональной для решения профессиональной продок их применения и продок урабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кузинарных изделий, закуско приговления усровиях бего протовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кузинарных изделий, закуско приговления усровних мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, приготовления горячих	•			
Правила экологической безопасности среды, ресурсосбережению, при ведении профессиональной дяятельности и при ведении профессиональной дяятельности и профессиональной деятельности профессиональной деятельности профессиональной деятельности профессиональной деятельности профессиональной деятельности принципы бережливого производства орожнай правила поведения в чрезвычайных ситуациях и профессиональной деятельность с облюдением принципы бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с облюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональной деятельность и основы зорового образа жизни условия профессиональной деятельности образа жизни условия профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня префессиональной перенапряжения перенапряжения перенапряжения перенапряжения перенапряжения подготовленности оброжоваться профессиональной и постранном языках профессиональной деятельности подготовлению и иностранном языках профессиональной программное обеспечение в программное обеспечение	110			
ресурсосбережению, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях оклуждиях окл	* *	правила экологической безопасности	соблюдать нормы экологической	
ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, прищины бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях основные направления изменения ситуациях основные направления изменения основные направления изменения организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципы бережливого производства основные направления изменения и правила поведения в чрезвычайных ситуациях основные направления изменения изменения и правила поведения в чрезвычайных ситуациях основные направления изменения и правила поведения в чрезвычайных ситуациях основы запрофессиональном и укрепления эдоровья в профессиональной деятельносты и зоны риска физической одеятельносты и зоны риска физической одеятельносты и зоны риска физической изменения и профессиональных целей профессиональных целей профессиональных целей профессиональных профессиональных целей профессиональных целей профессиональных целей профессиональной деятельности и подгоражения специальности опъзоваться профессиональной и профессиональной и профессиональной деятельности и профессиональной деятельности подготовленности ОК 09. Пользоваться профессиональной информатизации; порядок их применять адествами профессиональной деятельности подготовления профессиональной деятельности профессиональной деятельности профессиональной деятельности профессиональных целей профессиональной деятельности професиональной деятельность с ображения деятельность подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов дл	сохранению окружающей	при ведении профессиональной	безопасности	
применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях правила поведения в чрезвычайных ситуациях правила поведения в чрезвычайных ситуациях правила поведения в чрезвычайных ситуациях оборудования, сырья, материалов для кулинарных изделий, закуоск профессиональной и профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с сучетом знаний об изменении климатических условий ретиона организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий ретиона организовывать порфессиональной изфективно действовать в чрезвычайных ситуациях и по ображения и социальном развитии человека ократния здоровья достижения укрепления здоровья достижения условия профессиональной деятельности и пользоваться организовывать подготовленности ОК 09. Пользоваться профессиональной информатизации; порядок их применения и порядок их применения и прорасмональной деятельности пользоваться средства и устройства информатизации; порядок их применения и профессиональных задач; использовать современные профессиональных профессиональных профессиональных профессиональных профессиональных задач; использовать современное профессиональных профессиональных задач; использовать современное профессиональных задач; использовать современное профессиональных задач; использовать современное профессиональных задач; использовать современное профессиональных задач; использовать организования ображающей деятельности пользоваться средства информационных технологи информационных технологи профессиональных задач; использовать современное профессиональных деятельности пользоваться средства информационных технологи для денения профессиональных использовать современное профессиональных перемы дригистельности пользовать современное профессиональных перемы дригистельности пользоваться профессиональных профессиональноги пользоваться профессиональн				
изменении климата, принципы бережливого производства организовывать профессиональную действовать в чрезвычайных ситуациях оборудования, сырья, материалов для ипрофессиональной продотовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для и произговить выпольноги производства организовывать профессиональной проф				
принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подтотовленности ОК 09. Пользоваться подготовленности ОК 09. Пользоваться портотовленности ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для кулинарных изделий, закусок принципы бережливого производства осповные направления у изменения и споизводства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении и диматических условий региона эффективно действовать в процессе облюдения пранизовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменения прифективно сействовать в уначической культуры д оспоньзовать оброждования прифективность с ображовать физической ихрепления здоровья достижения жизненых и профессиональные приемы двигательных функций в профессиональной информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в иностранном языках профессиональной и программное обеспечение в подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для кулинарных изделий, закусок притотовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок притотовления горячих блюд, корм физической культуры о изменения кринтивовережливого профессиональной о изменению бреживность организовывать подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменению брействовать в процессиональной о изменения устронень и профессиональнот и использовать спость для укрепления здоровья, достижения жазненых у профессиональнот и пользовать сворности неговности пользовать сворности опользовать обременное професиональной и профессиональной деятельности пользовать пороти мете професиональной и профессиональной деятельности пользовать профессиональной деятельности пользова	*		* *	
производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях обрудования, сырья, материалов для и процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для и украния сырья, материалов для и процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для и украния ситуациях обрудования, сырья, материалов для и украния сырья, материалов для и происок и приготовления горачих блюд, материалов для и проистовления горамски безовать и приготовления горачих блюд, материалов для и проистовления горамски приготовления горачих блюд, материалов для и проистовления горамски приготовления горачих блюд, материалов для и проистовления горамски приготовления горачих блюд, материалов для и проистовления горачих блюд, и приготовления горачих блюд, и приготовления горачих блюд, обрудования, сыръя, материалов для приготовления горачих блюд, обрудования сыра приготовления горачих блюд, обрудования сыра проистовления горачих блюд, обрудования сыра п			· ·	
правила поведения в чрезвычайных ситуациях правила поведения в чрезвычайных ситуациях ОК 08. Использовать средства физической культуры в общекультурном, профессиональном и укрепления здоровья в профессиональной деятельности и оновы здорового образа жизни укрепления здоровья в профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физическог подтотовленности ОК 09. Использовать с орож физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средства профилактики перенапряжения профилактики перенапряжения профилактики перенапряжения профессиональной документацией на государственном и программное обеспечение в профессиональной деятельности пользовать современное профессиональной документацией на государственном и программное обеспечение в профессиональной деятельности пользовать современное профессиональной деятельности пользовать средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное профессиональной деятельности пользовать современное профессиональной деятельности программное обеспечение в профессиональных задач; использовать современное профессиональный деятельности программное обеспечение в профессиональной деятельности пользовать современное профессиональных задач; использовать современное профессиональных задач; использовать современное профессиональной деятельности пользовать современное профессиональных задач; использовать современное профессиональной деятельности пользовать современное профессиональных задач; использовать осретствии пользовать и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для работеи работ	1			
ок 08. Использовать средства физической культуры в общекультурном, профессиональном и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для поддержания необходимого уровня физического здоровья для подтотовленности Ок 09. Пользоваться профессиональной применять рациональных делей профессиональной деятельности и зоны риска физической подтотовленности Ок 09. Пользоваться профессиональной профессиональной деятельности пользоваться средства профессиональной специальности профилактики перенапряжения профилактики перенапряжения профессиональной деятельности применять средства информационных технологий для решения профессиональной деятельности применять средства информационных технологий для решения профессиональности профессиональной деятельности программное обеспечение в профессиональной деятельности программное обеспечение в профессиональной деятельности пользовать современное программное обеспечение программное обеспечение в профессиональной деятельности приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок приготовления горячих блюд, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, оборудования, сырья, материалов для работе и работе и работе и	действовать в			
изменении климатических условий региона фективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 08. Использовать средства физической культуры в общекультурном, профессиональном и культуры для сохранения и условия профессиональной деятельности и одиальном развитии человека профессиональной деятельности и одиальном дазвитии человека профессиональной деятельности и одиальном дазвитии человека профессиональной деятельности и одиальном дазвитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и профессиональных целей применять рациональных приемы двитательных функций в профессиональной деятельности подъзоваться средствами профилактики перенапряжения средства профилактики перенапряжения и профессиональной специальности ОК 09. Пользоваться профессиональной информатизации; порядок их применения и портраммное обеспечение в иностранном языках профессиональной деятельности программное обеспечение программное обеспеч	чрезвычайных ситуациях			
ОК 08. Использовать средства физической культуры в общекультурном, профессиональном и укрепления здоровья в основы здорового образа жизни укрепления здоровья, достижения и укрепления здоровья в основы здорового образа жизни укрепления здоровья, достижения укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональных целей применять рациональных целей применять рациональных профессиональной деятельности и зоны риска двигательных функций в профессиональной деятельности и пользоваться специальности пользоваться средства профилактики перенапряжения характерными для данной специальности ОК 09. Пользоваться профессиональной информатизации; перенапряжения порядок их применения и порядок их применения и порядок их применения и программное обеспечение в иностранном языках профессиональной деятельности программное обеспечение программное		ситуациях		
ОК 08. Использовать средства физической культуры в общекультурном, профессиональном и культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности и необходимого уровня физической подготовленности ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для кулинарных изделий, закусок общемультурном, профессиональном и чрезвычайных ситуациях использовать физиультурно- оздоровья физического для укрепления здоровья, достижения укрепления и профессиональных целей применять рациональных целей применять рациональных целей применять рациональных целей применять рациональных целей применять сресиональных физической подготовленности пользоваться современные средства и устройства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение программное обеспечение выполнять и контролировать подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для кулинарных изделий, закусок приготовления горячих блюд, приготовления горячих блюд, работе и			I -	
ОК 08. Использовать средства физической культуры в общекультурном, профессиональном и культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания специальности поддержания средства профилактики перенапряжения средства и устройства профессиональной и нформатизации; посударственном и иностранном и иностранном и иностранном и иностранном и иностранном и подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для кулинарных изделий, закусок приготовления горячих блюд, материалов для кулинарных изделий, закусок приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок приготовления горячих блюд, приготовления горячих блюд.				
средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в профессиональной и укрепления здоровья в профессиональной деятельности и зоны риска деятельности и поддержания необходимого уровня физической перенапряжения профессиональной подготовлению и порофессиональной информатизации; порядок их применения и постравнном и иностранном и заборудования, сырья, материалов для кулинарных изделий, закусок основальном и основы здорового образа жизни укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в промессиональной двигательных функций в промессиональных делей промессиональной двигательных функций в промессиональных функций в промессиональных драгательности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности ПК 2.1. Организовывать профессиональной деятельности подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, материалов для приготовления горячих блюд, работе и				
культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и олдержания специальности поддержания средства профилактики перенапряжения профилактики перенапряжения профилактики перенапряжения подготовленности подловаться профессиональной информатизации; порядок их применения и государственном и программное обеспечение в программное обеспечение в подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для кулинарных изделий, закусок приготовления горячих блюд, приготовления горячих блюд, материалов для кулинарных изделий, закусок приготовления горячих блюд, приготовления горячих блюд.			использовать физкультурно-	
укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и зоны риска деятельности и ответельности и ответельности и поддержания необходимого уровня физической перенапряжения перенапряжения подготовленности ОК 09. Пользоваться профессиональной информатизации; порядок их применения и государственном и иностранном и иностранном языках профессиональной деятельности пользовать современные профессиональной деятельности пользовать современное профессиональной подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для кулинарных изделий, закусок приготовления горячих блюд, материалов для кулинарных изделий, закусок приготовления горячих блюд,	1		· · ·	
процессе условия профессиональной деятельности и зоны риска деятельности и физического здоровья для профессиональной деятельности пользоваться средствами необходимого уровня средства профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности порядок их применения и программное обеспечение в программное обеспечение подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, приготовления горячих блюд, материалов для кулинарных изделий, закусок приготовления горячих блюд, материалов для кулинарных изделий, закусок приготовления горячих блюд, приготовления горячих блюд.				
профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности пользоваться профессиональной деятельности пользоваться профессиональной информатизации; порядок их применения и порядок их применения и порядок их применения и программное обеспечение в иностранном языках профессиональной деятельности программное обеспечение подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для кулинарных изделий, закусок приготовления горячих блюд, материалов для кулинарных изделий, закусок приготовления горячих блюд, приготовления горячих блюд.	* 1		* *	
деятельности и поддержания специальности специальности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, марактерными для данной специальности пользоваться профессиональной информатизации; порядок их применения и порядок их применения и программное обеспечение в подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для материалов для пристовления горячих блюд, материалов для приофессиональной деятельности програмния специальности промессиональной информатизации; профессиональной деятельности профессиональнох задач; использовать современное программное обеспечение прогр				
необходимого уровня физической перенапряжения перенапряжения перенапряжения перенапряжения характерными для данной специальности ОК 09. Пользоваться профессиональной информатизации; перенапряжения профессиональной информатизации; перенапряжения профессиональной информатизации; перенапряжения профессиональной информатизации; перенапряжения профессиональной профессиональной информатизации; перенапряжения профессиональной профессиональной профессиональных задач; программное обеспечение использовать современное программное обеспечение ПК 2.1. Организовывать процессы подготовки рабочих мест, подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, оборудования, сырья, материалов для кулинарных изделий, закусок приготовления горячих блюд, работе и	1 1	•	13	
физической перенапряжения характерными для данной специальности ОК 09. Пользоваться профессиональной информатизации; порядок их применения и порядок их применения и программное обеспечение иностранном языках профессиональной деятельности программное обеспечение ПК 2.1. Организовывать подготовки рабочих мест, подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для материалов для кулинарных изделий, закусок приготовления горячих блюд, материалов для кулинарных изделий, закусок приготовления горячих блюд, приготовления горя	-		1	
подготовленности ОК 09. Пользоваться профессиональной информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в иностранном языках профессиональной деятельности ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для материалов для кулинарных изделий, закусок приготовления горячих блюд, материалов для кулинарных изделий, закусок применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение программное обеспечение выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для кулинарных изделий, закусок приготовления горячих блюд, работе и	* 1	1 1		
ОК 09. Пользоваться профессиональной информатизации; порядок их применения и профессиональных задач; программное обеспечение в иностранном языках процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для кулинарных изделий, закусок приготовления горячих блюд, работе и		перенапряжения		
профессиональной информатизации; технологий для решения профессиональных задач; порядок их применения и программное обеспечение в иностранном языках профессиональной деятельности программное обеспечение программное обеспе		современные средства и устройства		
документацией на порядок их применения и профессиональных задач; программное обеспечение в иностранном языках профессиональной деятельности программное обеспечение ПК 2.1. Организовывать подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для материалов для кулинарных изделий, закусок приготовления горячих блюд, приготовления гор				
государственном и программное обеспечение в использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности программное обеспечение ПК 2.1. Организовывать подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для оборудования, сырья, приготовления горячих блюд, материалов для кулинарных изделий, закусок приготовления горячих блюд, работе и				
ПК 2.1. Организовывать процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для кулинарных изделий, закусок выполнять и контролировать выполнения подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для выполнять и контролировать подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для кулинарных изделий, закусок приготовления горячих блюд, работе и	* 1			
подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для оборудования, сырья, приготовления горячих блюд, материалов для кулинарных изделий, закусок приготовления горячих блюд, приготовления горячих блюд, приготовления горячих блюд, работе и		* *	i 	
оборудования, сырья, приготовления горячих блюд, материалов для кулинарных изделий, закусок приготовления горячих блюд, материалов для кулинарных изделий, закусок приготовления горячих блюд, материалов для	-			
материалов для кулинарных изделий, закусок приготовления горячих блюд, работе и			* *	
			1.	
приготовления горячих сложного ассортимента; кулинарных изделий, закусок эксплуатации	приготовления горячих	сложного ассортимента;	кулинарных изделий, закусок	эксплуатации
блюд, кулинарных требования охраны труда, пожарной сложного ассортимента в соответствии технологического			*	
изделий, закусок сложного безопасности, техники безопасности с инструкциями и регламентами; оборудования,			**	
ассортимента в при выполнении работ для оценивать качество и безопасность производственного	-		l '	•
соответствии с приготовления горячих блюд, сырья, продуктов, материалов; инвентаря, инструкциями и кулинарных изделий, закусок контролировать движение инструментов,				<u> </u>
регламентами сложного ассортимента в неиспользованных продуктов в весоизмерительных	* *		* *	
процессе производства; приборов, сырья и		1 1	r · · · ·	1

соответствии с инструкциями и регламентами;

санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы XACCII);

методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;

правила утилизации отходов;

и продуктов;

и их назначение

виды, назначение упаковочных

материалов, способы хранения сырья

виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила

подготовки их к работе, ухода за ними

составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;

распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией:

объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;

контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарногигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы

оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения

рационального размещения

материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью: правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности,

доведения до вкуса, оценки качества

органолептическим способом супов

сложного ассортимента;

выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость

продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,

использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента: изменять, адаптировать рецептуру,

сезонностью;

выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе

выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживаних полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения	принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе	
		приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов	
		обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной	языке, оказывать им помощь в выборе блюд. выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру,	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента

оборудования и производственного особенностями заказа, использованием инвентаря: сезонных вилов сырья, пролуктов. правила охлаждения и замораживания, заменой сырья и продуктов на основе размораживания заготовок для соусов, принципов взаимозаменяемости, готовых соусов с учетом требований к региональными особенностями в безопасности: приготовлении пищи, формой и температурный режим, способом обслуживания и т.д.; последовательность выполнения организовывать приготовление, технологических операций: готовить соусы сложного современные, инновационные методы ассортимента в соответствии с приготовления соусов сложного рецептурой, с учетом особенностей ассортимента; заказа, способа подачи, требований к способы и формы инструктирования качеству и безопасности готовой персонала в области приготовления продукции; соусов сложного ассортимента; минимизировать потери питательных способы оптимизании пронессов вешеств, массы пролукта при термической обработке; приготовления с помощью использования высокотехнологичного обеспечивать безопасность готовых оборудования, новых видов пищевых соусов; продуктов, полуфабрикатов определять степень готовности, промышленного производства; доводить до вкуса, оценивать качество техники порционирования, варианты органолептическим способом соусов оформления сложных соусов для сложного ассортимента; предупреждать в процессе подачи; виды, назначение посуды для подачи, приготовления, выявлять и исправлять термосов, контейнеров для отпуска на исправимые дефекты, отбраковывать нелоброкачественную пролукцию: вынос: методы сервировки и способы подачи охлаждать и замораживать, соусов сложного ассортимента; размораживать отдельные температура подачи соусов сложного полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; организовывать хранение сложных требования к безопасности хранения соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции: соусов сложного ассортимента: правила упаковки на вынос, организовывать, контролировать маркирования упакованных соусов; процесс упаковки на вынос: правила и техники общения, рассчитывать стоимость соусов; ориентированные на потребителя; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче: консультировать потребителей; ПК 2.4. Осуществлять процессы приготовления, творческого выполнять приготовление, творческое выполнять оформление и подготовку к приготовление, творческое оформления и подготовку к приготовление. реализации горячих блюд и гарниров оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров творческое реализации горячих блюд и из овощей, круп, бобовых, из овощей, круп, бобовых, макаронных оформление и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий сложного изделий сложного ассортимента с подготовку к ассортимента с учетом потребностей реализации горячих бобовых, макаронных учетом потребностей различных изделий сложного различных категорий потребителей, категорий потребителей, видов и форм блюд и гарниров из видов и форм обслуживания; обслуживания; овощей, круп, ассортимента с учетом потребностей различных ассортимент, рецептуры, контролировать наличие, хранение и бобовых, макаронных изделий категорий потребителей, характеристика, требования к качеству расход запасов, продуктов на видов и форм горячих блюд и гарниров из овощей, производстве; сложного обслуживания круп, бобовых, макаронных изделий контролировать, осуществлять выбор в ассортимента с сложного приготовления; соответствии с технологическими учетом потребностей нормы, правила взаимозаменяемости требованиями, оценивать качество и различных категорий безопасность основных продуктов и потребителей, видов сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительных ингредиентов; и форм другими ингредиентами для создания сочетать основные продукты с обслуживания гармоничных горячих блюд и дополнительными ингредиентами для гарниров из овощей, круп, бобовых, создания гармоничных горячих блюд и макаронных изделий, варианты гарниров из овощей, круп, бобовых, подбора пряностей и приправ; макаронных изделий сложного виды, правила безопасной ассортимента; эксплуатации технологического контролировать, осуществлять оборудования и производственного взвешивание, измерение пролуктов. инвентаря: входящих в состав горячих блюд и правила охлаждения и замораживания, гарниров в соответствии с рецептурой, размораживания заготовок с учетом заказом; требований к безопасности; осуществлять взаимозаменяемость виды, назначение посуды для подачи, продуктов в соответствии с нормами термосов, контейнеров для отпуска на закладки, особенностями заказа, вынос: сезонностью: методы сервировки и способы подачи использовать региональное сырье, горячих блюд и гарниров из овощей, продукты для приготовления горячих круп, бобовых, макаронных изделий блюд и гарниров из овощей, круп,

бобовых, макаронных изделий

сложного ассортимента;

сложного ассортимента;

требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и пролуктов на основе принципов взаимозаменяемости. региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения: организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с

потребителей, видов и форм обслуживания	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими	учетом потребносте различных категори
	качеству, примерные нормы выхода, в	требованиями, оценивать качество и	потребителей, видо
	том числе авторских, брендовых, региональных;	безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	и форм обслуживания
	правила выбора, требования к	сочетать основные продукты с	оослуживания
	качеству, принципы сочетаемости	дополнительными ингредиентами для	
	основных продуктов и	создания гармоничных горячих блюд;	
	дополнительных ингредиентов к ним;	контролировать, осуществлять	
	характеристика региональных видов	взвешивание, измерение продуктов,	
	сырья, продуктов; нормы, правила	входящих в их состав в соответствии с	
	взаимозаменяемости сырья и	рецептурой, заказом;	
	продуктов;	осуществлять взаимозаменяемость	
	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из	продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,	
	яиц, творога, сыра, муки;	сезонностью; использовать	
	варианты сочетания основных	региональное сырье, продукты;	
	продуктов с другими ингредиентами	контролировать, осуществлять выбор,	
	для создания гармоничных горячих	комбинировать, применять различные	
	блюд,	методы приготовления в соответствии	
	варианты подбора пряностей и	с заказом, способом обслуживания;	
	приправ; ассортимент вкусовых	изменять, адаптировать рецептуру,	
	добавок, полуфабрикатов	выход порции в соответствии с	
	промышленного производства и	особенностями заказа, использованием	
	варианты их использования; виды, правила безопасной	сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе	
	эксплуатации технологического	принципов взаимозаменяемости,	
	оборудования и производственного	региональными особенностями в	
	инвентаря;	приготовлении пищи, формой и	
	правила охлаждения и замораживания,	способом обслуживания и т.д.;	
	размораживания заготовок для	организовывать приготовление,	
	горячих блюд с учетом требований к	готовить горячие блюда из яиц,	
	безопасности;	творога, сыра, муки сложного	
	температурный режим,	ассортимента в соответствии с	
	последовательность выполнения	рецептурой, с учетом особенностей	
	технологических операций;	заказа, способа подачи, требований к	
	современные, инновационные методы	качеству и безопасности готовой	
	приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного	продукции; минимизировать потери питательных	
	ассортимента;	веществ, массы продукта при	
	способы и формы;	термической обработке;	
	способы оптимизации процессов	обеспечивать безопасность готовых	
	приготовления с помощью	горячих блюд;	
	использования высокотехнологичного	определять степень готовности,	
	оборудования, новых видов пищевых	доводить до вкуса оценивать качество	
	продуктов, полуфабрикатов	органолептическим способом,	
	промышленного производства;	предупреждать в процессе	
	техники порционирования, варианты	приготовления, выявлять и исправлять	
	оформления сложных горячих блюд из	исправимые дефекты, отбраковывать	
	яиц, творога, сыра, муки для подачи;	недоброкачественную продукцию;	
	виды, назначение посуды для подачи,	организовывать, контролировать, выполнять порционирование,	
	термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	оформление сложных горячих блюд	
	методы сервировки и способы подачи	сервировать для подачи с учетом	
	горячих блюд из яиц, творога, сыра,	потребностей различных категорий	
	муки сложного ассортимента;	потребителей, форм и способов	
	температуру подачи горячих блюд;	обслуживания;	
	правила разогревания охлажденных,	контролировать температуру подачи	
	замороженных горячих блюд,	горячих блюд,	
	требования к безопасности хранения,	организовывать хранение с учетом	
	правила упаковки на вынос,	требований к безопасности готовой	
	маркирования упакованных горячих	продукции;	
	блюд из яиц, творога, сыра, муки.	организовывать, контролировать	
		процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость,	
		вести учет реализованных горячих	
		блюд из яиц, творога, сыра, муки с	
		прилавка/раздачи;	
		поддерживать визуальный контакт с	
		потребителем на раздаче;	
		консультировать потребителей;	
К 2.6. Осуществлять	процессы приготовления, творческого	выполнять и контролировать	выполнения
риготовление, творческое	оформления и подготовки к	приготовление, творческое	приготовления,
формление и подготовку к		оформление и подготовку к	творческого
еализации горячих блюд	блюд из рыбы, нерыбного водного	реализации горячих блюд из рыбы,	оформления и
з рыбы, нерыбного	сырья сложного ассортимента с	нерыбного водного сырья сложного	подготовки к
одного сырья сложного ссортимента с учетом	учетом потребностей различных	ассортимента с учетом потребностей	реализации горячи
	1	İ	блюд из рыбы,

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд;

варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря:

правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд,способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд, требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных пролуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих, контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, вхолящих в состав горячих блюл в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд,

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление и готовить горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных

веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд, определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество

определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд,

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать. размораживать отдельные полуфабрикаты, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания: контролировать температуру подачи и организовывать хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос, рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, в том числе авторских, брендовых, региональных;правила выбора, требования к качеству. принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним: характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов: пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд. варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд. варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи: виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос: методы сервировки и способы подачи горячих блюд, температуру подачи, правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд, требования к безопасности хранения,

правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих

кролика:

блюд из мяса, домашней птицы, дичи,

выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями. оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов: сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью: использовать региональное сырье, контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости. региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.: минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд, определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом, предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи, организовывать хранение с учетом требований к безопасности готовой пролукции: организовывать. контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

вести учет реализованных горячих блюд с прилавка /раздачи;

выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе

наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);

современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения;

принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур;

правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;

правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических красящих веществ для разработки

продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;

соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих

блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд,

кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;

деиствующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов

разработки новой рецептуры

выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий

потребителей, видов

ведения расчетов с

потребителем

и форм обслуживания;

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую
1			T. 12	C1	программу
1	-	-	Тема 1.2.	61	Углубление
			Характеристика процессов		подготовки,
			приготовления, подготовки		определяемой
			к реализации горячих		содержанием
			блюд, кулинарных изделий		обязательной
			и закусок сложного		части
			ассортимента		образовательных
			Тема 1.4		программ
			Адаптация, разработка		
			рецептур горячих блюд,		
			кулинарных изделий и		
			закусок сложного		
			ассортимента		
			Тема 1.5		

			ехнологическое		
			борудование горячего		
		, i	exa		
			ема 1.6		
		O _J	рганизация рабочих мест		
		и	техническое оснащение		
			роцессов приготовления,		
		xp	ранения, подготовки к		
		pe	еализации горячей		
		ку	улинарной продукции		
		сл	южного ассортимента		
2	-	- To	ема 2.1	24	Углубление
		П	риготовление и		подготовки,
		пс	одготовка к реализации		определяемой
		cy	упов сложного		содержанием
		ac	ссортимента		обязательной
		To	ема 2.3		части
		Π_1	риготовление, подготовка		образовательных
			реализации горячих блюд		программ
		сл	пожного ассортимента и		
			арниров из овощей и		
			рибов		
			ема 2.5		
			риготовление, подготовка		
			реализации блюд		
			южного ассортимента из		
			иц, творога, сыра, муки		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	186	62
Курсовая работа (проект)	16	-
Самостоятельная работа	18	-
Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	72	72
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе:	7	
МДК 01.01 в форме экзамена	4	
МДК 01.02 в форме экзамен	3	
УП 01в форме Д / 3	-	
ПП 01 в форме Д / 3	-	
ПМ 01 (квалификационный экзамен)	-	
Всего	427	278

2.2. Структура профессионального модуля

	.2. Структура профессионального моду	V 1 / 1							
Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего,	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01-	МДК 02.01Организация процессов	97	20	97	88	16	9		
09	приготовления, подготовки к реализации								
ПК	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок								
1.1-1.4	сложного ассортимента								
	МДК 02.02Процессы приготовления,	107	42	107	98	-	9		
	подготовки к реализации горячих блюд,								
	кулинарных изделий, закусок сложного								
	ассортимента	70	70					70	
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	144	144						144
	П	7							
	Промежуточная аттестация	/							

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формировани ю которых способствует элемент программы
• •	изация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	101/ 20	ПК 2.1, 2.8
сложного ассортимента МЛК. 02.01. Организаци	ия процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	101	ОК 01-07,09 ПК 2.1, 2.8
сложного ассортимента		101	ОК 01-07,09
Тема 1.1.	Содержание	10	ПК 2.1, 2.8
Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания	2	ОК 01-07,09
сложного приготовления	Нормативно-правовая документация ПОП (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания) Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие №1 Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	4	
Тема 1.2.	Содержание	24	
Характеристика процессов приготовления,	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции (безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов). Способы термической обработки пищевых продуктов, их характеристика и сравнительный анализ.	8	
подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	2	
сложного ассортимента	Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячих супов, соусов, закусок, сложных блюд и гарниров	2	
	Производственный контроль над процессом приготовления и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (определение «контрольных точек», проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Условия и сроки хранения	2	
	Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи.	4	

	п		
	Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции.		
	Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции (термостатирование, интенсивное охлаждение,		7
	шоковая заморозка), условия и сроки хранения		
	Правила упаковки готовой продукции на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к	4	
	безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие№2 Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной	2	
	продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)		
Тема 1.3	Содержание	10	ПК 2.1, 2.8
Нормативный расход	Сборник рецептур блюд кулинарной продукции. Принцип построения, содержание. Нормативные отходы и		ОК 01-07,09
сырья и выхода	потери при тепловой обработке различных овощей, рыбы, мяса, птицы.		
готовой продукции	Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги	6	
	общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве		
	продукции общественного питания).		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие №3 Расчет выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним	4	
Тема 1.4	Содержание	16	
Адаптация, разработка	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности		
рецептур горячих	использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных	4	
блюд, кулинарных	категорий потребителей.		
изделий и закусок	Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	
сложного ассортимента	Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012		
	Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие	4	
	требования к оформлению, построению и содержанию)		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие №4 Разработка авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок,	6	
	оформление документов (актов проработки, технологических карт)		
Тема 1.5	Содержание	14	
Технологическое	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов посуды,		
оборудование горячего	правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	4	
цеха	Традиционное и современное тепловое оборудование отечественного и зарубежного производства, назначение и	4	
	конструктивные особенности		
	Пищеварочное оборудование и его классификация. Электрические, газовые и паровые пищеварочные котлы,	4	
	назначение, устройство, правила эксплуатации. Жарочное оборудование		
	Машины для тонкого измельчения вареных продуктов. Протирочные машины и механизмы, их виды,		
	отличительные особенности, устройство, правила эксплуатации и техники безопасности		
	Технологическое оборудование и инвентарь для приготовления сложных горячих соусов, устройство, принцип работы.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	7

	Практическое занятие № 5 Изучение особенностей конструкции современного теплового оборудования отечественного и зарубежного производства, их технических характеристик	2	
Тема 1.6	Содержание	14	
Организация рабочих мест и техническое оснащение процессов	Организация и техническое оснащение рабочих мест в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации	6	
приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции	Организация и техническое оснащение рабочих мест в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации горячих соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации	6	
сложного ассортимента	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №6 Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	2	1
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:	 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию). Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Решение ситуационных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1 товление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	9	ПК 2.2-2.7
сложного ассортимента		110/42/16	ОК 01-07,09
•	овления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	98/42/16	ПК 2.2-2.7 ОК 01-07,0
Тема 2.1	Содержание	18	ПК 2.2-2.7
Приготовление и подготовка к реализации супов	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции	2	ОК 01-07,0
сложного ассортимента	Виды бульонов. Их особенности и технология приготовления		

			
	Заправочные супы, правила приготовления. Виды заправочных супов и их особенности. Требования к качеству,	2	
	условия и сроки хранения		
	Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.		
	Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов.		
	Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления.		
	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной		
	массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей,		
	равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.)		
	Ассортимент и технология приготовления пюреобразных супов (супы-пюре, супы-кремы, супы-биски).		
	Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и	2	
	заправки супов ими		
	Ассортимент и технология приготовления молочных супов. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи		
	Современные супы и супы региональной кухни (французского лукового, щей суточных в горшочке под тестом,		
	гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи. Правила	2	
	оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола	2	
	и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.		
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическая работа№1. Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами,	4	
	супов-пюре, оценка качества и безопасности)	4	
	Практическая работа№2. Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских,	4	
	брендовых супов, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности	4	
Тема 2.2	Содержание	8	ПК 2.2-2.7
Приготовление,	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента;		ОК 01-07,09
подготовка к	требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила соусной		
реализации горячих	композиции		
соусов сложного	Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых	2	
ассортимента	приправ, сливок и других молочных продуктов.		
	Правила приготовления мучной пассеровки, пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей,		
	льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов.		
	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых,		
	региональной кухни.		
	Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов		
	обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Варианты оформления тарелки и блюд горячими		
	соусами.	2	
	Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих	2	
	сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе		
	приготовления, хранения соусов		
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос.		
	порционирование, эстетичная унаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос.		

	В том числе практических и лабораторных занятий	4
	Практическая работа №3 Приготовление брендовых соусов и соусов региональной кухни	4
Тема 2.3	Содержание	10
Приготовление,	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Современные	
подготовка к	направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.	
реализации горячих	Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента и их особенности.	2
блюд сложного	Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения	2
ассортимента и	потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.	
гарниров из овощей и	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд	
грибов	и гарниров из овощей, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	2
	Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование,	2
	эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6
	Практическая работа №4 Приготовление горячих блюд из овощей и грибов	6
Тема 2.4	Содержание	8
Приготовление,	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна, семян и	
подготовка к	проростков.	
реализации горячих	Методы приготовления, правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара,	
блюд сложного	особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони.	2
ассортимента и	Правила оформления и подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания, правила сервировки	2
гарниров из круп,	стола, выбор посуды для отпуска, Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос.	
бобовых и макаронных	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному	
изделий (паст)	хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6
	Практическая работа №5 Приготовление оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и	6
	макаронных изделий, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности	
Гема 2.5	Содержание	10
Приготовление,	Ассортимент блюд сложного приготовления из яиц, творога, сыра, их пищевая ценность. Правила выбора	
подготовка к	основных продуктов и дополнительных ингредиентов, технология приготовления блюд из яиц	
реализации блюд	Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров.	2
сложного ассортимента	Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для	
из яиц, творога, сыра,	создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра.	
муки	Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд.	
	Ассортимент блюд и кулинарных изделий сложного приготовления из муки.	
	Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста.	
	Приготовление мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной,	
	овсяной, рисовой и др. видов муки.	2
	Выбор посуды для отпуска блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки, способы подачи в	
	зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка,	
	подготовка для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению	
	пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	

	В том числе практических и лабораторных занятий	6
	Практическая работа №6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога,	6
	сыра, муки сложного ассортимента, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности	6
Тема 2.6	Содержание	10
Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного	Ассортимент, значение в питании блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд сложного ассортимента из рыбы. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
ассортимента	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.	2
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных и соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности Правила сервировки стола и подачи, выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	4
	Практическая работа №7. Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	4
Тема 2.7	Содержание	10
Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне.	2
	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента из мяса и мясопродуктов. Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	4
	D	4

	Практическая работа №8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
	из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и	4	
	безопасности		
Тема 2.8	Содержание	8	
Приготовление,	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и	2	
подготовка к	приправ при приготовлении данных блюд.		
реализации блюд из	Современные методы приготовления, правила подбора соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь		
домашней птицы, дичи,	и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.		
кролика сложного	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	2	
ассортимента	Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.		
	Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа		
	обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования,		
	охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка,		
	подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическая работа №9. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий,		
	закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, оформление, сервировка стола, подача,	4	
	оценка качества и безопасности		
Самостоятельная	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по	5	
учебная работа при	вопросам, составленным преподавателем).		
изучении раздела 2	2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
	3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций		
	преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
	4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для		
	5. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд,		
	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.		
	6. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления		
	сложных блюд из мяса, мясопродуктов.		
	7. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления		
	сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.		
	8. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического		
	оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
	9. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
	10. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
	Тематика занятий:		ПК 2.1-2.8
	1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное		ОК 01-07,09
Курсовая работа	распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению	16	
	раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности		
	выбранной темы.		1

Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы	ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. 7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. Защита курсовой работы. Виды работ: Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. Разработка содержания основной части работы: - разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы;	4	ПК 2.1-2.7 ОК 01-07,09
	- сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции, Разработка начальных вариантов рецептур блюд Провести практические проработки Разработка практической части курсовой работы: - разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки, - подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом. Разработка компьютерной презентации Составление заключения, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации.		
Учебная практика по ПМ.02	Виды работ:	72	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07,09

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

	19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны		
	труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:		
	21. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная	Виды работ:	144	ПК 2.1-2.8
практика по ПМ. 02	 Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 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. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 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. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарногителенческих требований, точности порц		ОК 01-07,09
	9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий,		
	закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание		
	визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	_	
Промежуточная аттес	гтация	7	
Всего		427/278	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1. Программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебная мастерская, оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1. Программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.2. Программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

- 1 Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
- 2 Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
 - 3 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
 - 4 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-ІІІ, 8 с.
 - 5 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ.
 - **6** 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 7 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 8 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016 01 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 9 ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.— III. $12\ c$.
- $10\,\Gamma OCT$ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 11 с.
- $11\,\Gamma OCT\ 31987-2012\$ Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015-01-01.-M.: Стандартинформ, 2014.-III, $16\ c.$
- $12\,\Gamma OCT\ 31988-2012\$ Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, $10\ c.$
- 13 Профессиональный стандарт «Повар». Утвержден приказом министерства труда и социальной защиты российской федерации от 9 марта 2022 г. n 113н.
- 14 Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2020. 544с.
- 15 Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2022. 808c.
- 16 Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебник для спо / В.И. Богушева. Ростов н/Д: МарТ, 2023
- 17 Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. 1-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2022.-416 с.

- 18 Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учеб. пособие / А.Т. Васюкова, В.И. Пивоваров, К.В. Пивоваров. 2-е изд., испр. и доп. М.: Дашков и К°, 2022.
- 19 Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. 3-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2022. 192 с
- 20 Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская, Е.В.. Чубасова. М.: Академия, 2023. 176 с.
- 21 Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учеб. пособие / В.А. Домарецкий. М.: Форум, 2023.
- 22 Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие / Г.Г. Дубцов. 4-е изд., стер. М.: Академия, 2022.
- 23 Дубцов, Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник / Г. Г. Дубцов. 4-е изд., стер. М.: Академия, 2022. 264 с.
- 24 Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. 1-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2019. 176 с
- 25 Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. Образования 13-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2022. 320 с
- 26 Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. М.: Альфа, 2022. 416 с.
- 27 Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для спо / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; ред. М.А. Николаева. М.: Деловая литература, 2022.
- 28 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. 1-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2022. 240 с
- 29 Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А Королев, Ю.В. Несвижский. 5-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2019. 352 с.
- 30 Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. М.: Ресторанные ведомости, 2023. 512 с.
- 31 Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. «Феникс», 2022 373 с.
- 32 Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник/ Семичева Г.П. -М. Академия, 2022
- 33 Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования М.: Академия, 2023. 192 с.
- 34 Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования. М.: Академия, 2021. 128 с.
- 35 Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. 2-е изд., стер. М.: Академия, 2023. 288 с
- 36 Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. Образования 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2022.-128 с
- 37 Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2022. 288 с

38 Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 432 с

39 Электронные издания:

- 40 Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://base.garant.ru
- 41 Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
- 42 СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 43 СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. Режим доступа:
- 44 СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- 45 СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. Режим доступа
- а. «Кулинарный портал». Форма доступа: http://www.kulina.ru. http://povary.ru. http://vkus.by.
- 46 Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: http://www.horeca.ru
- 47 Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания http://www.100menu.ru
- 48 Электронная библиотека Режим доступа: http://www.aonb.ru/iatp/guide/library.html
- 49 Мглинец, А.И. Технология приготовления ресторанной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.И. Мглинец. Электрон. дан. Санкт-Петербург: 2022. 208 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/105818.
- 50 Мишина О.Ю. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / О.Ю. Мишина. Электрон. дан. Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2022. 76 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/112368.
- 51 Новикова, А.В. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / А.В. Новикова, К.П. Фудин. Электрон. дан. Пенза: ПензГТУ, 2023. 59 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/62478.
- 52 Ратушный А.С Соусы [Электронный ресурс]: справочник / А.С. Ратушный [и др.]; под ред. А. С. Ратушного. Электрон, дан. Москва: Дашков и К, 2022. 44 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/110743.
- 53 Родионова Н.С. Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.С. Родионова, Е.В. Субботина, Н.Ю. Агаева. Электрон, дан. Воронеж: ВГУИТ, 2022. 224 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/71657.
- 54 Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс]: справочник.

- Электрон, дан. Санкт-Петербург: 2020. 340 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/90668.
- 55 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) [Электронный ресурс] / авт.-сост. О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. Электрон. дан. Ростов-на-Дону: Феникс, 2022. 221 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/106989.
- 56 Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04) [Электронный ресурс] / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. Электрон. дан. Ростов-на-Дону: Феникс, 2022. 173 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/106995.
- 57 Линич, Е.П. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. Электрон. дан. Санкт-Петербург: Лань, 2022. 188 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/103192.
- 58 ЭБС Издательство «Лань» Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/106994?category_pk=4738#book_name
- 59 Федеральный закон №194 от 13.07.2020 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
- 60 Нормативные акты в области защиты прав потребителей http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОЛУЛЯ

IC THE OIC	МОДУЛЯ	*
Код ПК, ОК	Критерии оценки результата	Формы контроля и
	(показатели освоенности компетенций)	методы оценки
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	подготавливает рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; обеспечивает наличие на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; оценивает качество и безопасность сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдает температурный режим, товарное соседство в холодильном оборудовании; соблюдает требования к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдает правила утилизации непищевых отходов; соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрирует умения пользоваться технологическими картами, подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения задач, оценка тестового контроля.
	инструкциями и регламентами	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента; выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и установление способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленым на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;	

ПК 2.3.	демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Осуществлять	приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; выполнение требований персональной
приготовление,	гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при;
непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного
uocop minomu	ассортимента с учетом потребностей потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники
	безопасности;
	соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус,
	текстура,
	выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с
	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;
	соответствие времени выполнения работ установленным нормативам, демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления,
	непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; презентации горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и
Осуществлять приготовление,	гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
творческое оформление и	обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями
подготовку к реализации горячих	системы XACCП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из
блюд и гарниров из	овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом
овощей, круп, бобовых,	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники
макаронных изделий сложного	безопасности; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;
ассортимента с учетом потребностей	соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выявление дефектов и определение способов их устранения;
различных категорий потребителей, видов	соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на
и форм	предприятии нормам;
обслуживания	соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;
	выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей
	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов;
	презентации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
ПК 2.5.	приготовление, творческое оформление и
Осуществлять приготовление,	подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и
творческое оформление и	форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями
подготовку к реализации горячих	системы XACCП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога,
блюд из яиц, творога,	сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и
сыра, муки сложного ассортимента с	форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники
учетом потребностей различных категорий	безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения;
потребителей, видов и форм	соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;
обслуживания	соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;
	выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из
	яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;
	соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;

демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; презентации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.6. рыбы, нерыбного водного сырья сложного Осуществлять ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и приготовление, форм обслуживания: выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями творческое оформление и системы ХАССП и требований безопасности; подготовку к выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного реализации горячих водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов блюд из рыбы, и форм обслуживания; нерыбного водного соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники сырья сложного безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; ассортимента с учетом потребностей соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного различных категорий водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; потребителей, видов соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; и форм обслуживания выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.7. приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд Осуществлять из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; приготовление, творческое выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями оформление и системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, подготовку к реализации горячих дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и блюд из мяса, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней домашней птицы, дичи и кролика птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; сложного ассортимента с соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники учетом потребностей различных категорий выявление дефектов и определение способов их устранения; потребителей, видов соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; и форм соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, обслуживания дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.8. выполнять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, Осуществлять разработку, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе адаптацию рецептур горячих блюд, авторских, брендовых, выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей закусок в том числе различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом авторских, брендовых, требований по безопасности; региональных с выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; учетом потребностей соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; различных категорий ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом потребителей соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;

	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских,	
	брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
OK 01	- ставит цель, выбирает и применяет методы и способы решения	контрольные работы,
OK 02	профессиональных задач	зачеты,
OK03	- использует различные источники, включая электронные ресурсы, для решения	квалификационные
OK 04	профессиональных задач	испытания, защита
OK 05	- принимает ответственность за принятые решения	курсовых и дипломных
OK 06	- взаимодействует с коллегами, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с	проектов (работ),
OK 07	руководителями учебной и производственной практик;	экзамены;
OK 09	- грамотно, ясно и четко формулирует и излагает мысли	интерпретация
	- соблюдает нормы поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и	результатов выполнения
	производственной практик	практических и
	- знает и использует ресурсосберегающие технологии при прохождении практики,	лабораторных заданий,
	эффективно действует в чрезвычайных ситуациях	оценка решения
	- использует информационно- коммуникационные технологии в	ситуационных задач,
	профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому	оценка тестового
	практическому опыту	контроля.
	- пользуется нормативной документацией в процессе профессиональной	
	деятельности	
	- принимает участие в разработке проектов профессиональной направленности	

Приложение 1.3 к ОПОП-П по профессии/специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1.1Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.2Планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	освоения профессионального Уметь	о модули обу площиней доли Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы	распознавать задачу и/или проблему в	актуальный профессиональный и	Б ладеть навыками
решения задач	профессиональном и/или социальном	социальный контекст, в котором	-
профессиональной	контексте, анализировать и выделять	приходится работать и жить	
деятельности	её составные части	структура плана для решения задач,	
применительно к	определять этапы решения задачи,	алгоритмы выполнения работ в	
различным контекстам	составлять план действия,	профессиональной и смежных	
различным контекстам	реализовывать составленный план,	областях	
	определять необходимые ресурсы	основные источники информации и	
	выявлять и эффективно искать	ресурсы для решения задач и/или	
	информацию, необходимую для	проблем в профессиональном и/или	
	решения задачи и/или проблемы	социальном контексте	
	владеть актуальными методами	методы работы в профессиональной и	
	работы в профессиональной и	смежных сферах	
	смежных сферах	порядок оценки результатов решения	
	оценивать результат и последствия	задач профессиональной деятельности	
	своих действий (самостоятельно или с		
	помощью наставника)		
ОК 02. Использовать	номенклатура информационных	определять задачи для поиска	
современные средства	источников, применяемых в	информации, планировать процесс	
поиска, анализа и	профессиональной деятельности	поиска, выбирать необходимые	
интерпретации	приемы структурирования	источники информации	
информации и	информации	выделять наиболее значимое в перечне	
информационные	формат оформления результатов	информации, структурировать	
технологии для	поиска информации	получаемую информацию, оформлять	
выполнения задач	современные средства и устройства	результаты поиска	
профессиональной	информатизации, порядок их	оценивать практическую значимость	
деятельности	применения и	результатов поиска	
	программное обеспечение в	применять средства информационных	
	профессиональной деятельности, в	технологий для решения	
	том числе цифровые средства	профессиональных задач	
		использовать современное	
		программное обеспечение в	
		профессиональной деятельности	
		использовать различные цифровые	
		средства для решения	
		профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и	содержание актуальной нормативно-	определять актуальность нормативно-	
реализовывать собственное	правовой документации	правовой документации в	
профессиональное и	современная научная и	профессиональной деятельности	
личностное развитие,	профессиональная терминология	применять современную научную	
предпринимательскую	возможные траектории	профессиональную терминологию	
деятельность в	профессионального развития и	определять и выстраивать траектории	
профессиональной сфере,	самообразования	профессионального развития и	
использовать знания по	основы предпринимательской	самообразования	
правовой и финансовой	деятельности, правовой и финансовой	выявлять достоинства и недостатки	
грамотности в различных жизненных ситуациях	грамотности	коммерческой идеи	
жизпепных ситуациях	правила разработки презентации основные этапы разработки и	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей	
	реализации проекта	в рамках профессиональной	
	рошизации проскта	деятельности, выявлять источники	
		финансирования	
		презентовать идеи открытия	
		собственного дела в	
		профессиональной деятельности	
		определять источники достоверной	
		правовой информации	
		1 1 2 2 Trap 10 Aprel	•

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовнонравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	проявлять гражданско- патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения	использовать физкультурно- оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного
инструкциями и регламентами	при выполнении работ;	полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов,	инвентаря, инструментов,

санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы XACCП);

методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены: виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов: виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними

и их назначение

требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья. пролуктов, материалов:

оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;

объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;

расочем месте, контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарногитиенических требований. техники

гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте

повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП),

сроков хранения

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых COVCOB: варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок,

полуфабрикатов промышленного

выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять

взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,

сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;

весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов. продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

производства, алкогольных напитков и варианты их использования: виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря: температурный режим, последовательность выполнения технологических операций: современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента: способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных

соусов, заправок;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и пролуктов на основе принципов взаимозаменяемости. региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных: правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;

выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве: контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, опенивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования: виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности: температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента: способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для полачи: виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос: методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента: требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

осуществлять взаимозаменяемость пролуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой пролукции: минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов: определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлажлать и замораживать. размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести vчет реализованных салатов c прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости

выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и

приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, хололных закусок: варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента: способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента: способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью: использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента: контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья: варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок. полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования: виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря: правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд

из рыбы, нерыбного водного сырья

для подачи:

владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов: сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход поршии в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости. региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

поддерживать визуальный контакт с

потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе

блюд

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов: пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного

выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней личи, кролика сложного ассортимента: контролировать, осуществлять выбор,

комбинировать, применять различные

методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций: современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи: виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных хололных блюл из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

изменять, адаптировать рецептуру, выхол поршии в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.л.: организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлажлать и замораживать. размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения: организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных хололных блюл из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика: вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей,

знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы

выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с

	определять ароматических, красящих	учетом потребностей
(непрерывный холод, шоковое	веществ для разработки рецептуры с	различных категорий
охлаждение и заморозка, заморозка с	учетом особенностей заказа,	потребителей, видов
использованием жидкого азота,	требований по безопасности	и форм
инновационные способы дозревания	продукции;	обслуживания;
овощей и фруктов, консервирования и	соблюдать баланс жировых и вкусовых	оформления и
прочее);	компонентов;	подготовки к
современное высокотехнологичное	выбирать форму, текстуру холодных	презентации и
оборудование и способы его	блюд, кулинарных изделий, закусок, в	реализации
применения;	том числе авторских, брендовых,	холодных блюд,
принципы, варианты сочетаемости	региональных с учетом способа	кулинарных изделий,
основных продуктов с	последующей термической обработки;	закусок, в том числе
дополнительными ингредиентами,	комбинировать разные методы	авторских,
пряностями и приправами;	приготовления холодных блюд,	брендовых,
правила организации проработки	кулинарных изделий, закусок, в том	региональных;
рецептур;	числе авторских, брендовых,	ведения расчетов с
правила, методики расчета количества	региональных с учетом особенностей	потребителями
сырья и продуктов, выхода холодных	заказа, требований к безопасности	-
блюд, кулинарных изделий, закусок;	готовой продукции;	
	проводить проработку новой или	
проработки, составления	адаптированной рецептуры и	
	анализировать результаты определять	
результатам;	направления корректировки	
правила расчета себестоимости	рецептуры;	
холодных блюд, кулинарных изделий,		
закусок	кулинарных изделий, закусок, в том	
	числе авторских, брендовых,	
	региональных с учетом потребностей	
	различных категорий потребителей,	
	рассчитывать количество сырья по	
	1	
	приготовлении;	
	оформлять акт проработки новой или	
	адаптированной рецептуры и	
	представлять результат проработки	
	руководству;	
	проводить мастер-класс и презентации	
	для представления результатов	
	разработки новой рецептуры	
	использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий,	использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результать определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры; изменять рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потреботелей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результатов

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

NºNº	Дополнительные	Дополнительные	№, наименование темы	Объем	Обоснование
п/п	профессиональные	знания, умения,		часов	включения в
	компетенции	навыки			рабочую
					программу
1	-	-	Тема 1.2.	25	Углубление
			Характеристика процессов		подготовки,
			приготовления, подготовки к		определяемой
			реализации и хранению		содержанием
			холодных блюд, кулинарных		обязательной
			изделий и закусок		части
			Тема 1.4		образовательных
			Организация и техническое		программ
			оснащение работ по		
			приготовлению, хранению,		
			подготовке к реализации		
			холодных блюд, кулинарных		
			изделий и закусок		
2	-	-	Тема 2.2	7	Углубление
			Приготовление, подготовка к		подготовки,
			реализации салатов		определяемой
			сложного ассортимента		содержанием
					обязательной
					части
					образовательных
					программ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	86	30
Курсовая работа (проект)	-	
Самостоятельная работа	11	
Практика, в т.ч.:		
учебная	36	36
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 03.01 в форме экзамена	3	
<i>МДК 03.02 в форме Д/3</i>	-	
УП 01в форме Д/3	-	
ПП 01 в форме Д/3	-	
ПМ 01 (квалификационный экзамен)	=	
Всего	208	138

2.2. Структура профессионального модуля

	.2. Структура профессионального моду.	J171							
Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
ОК 01- 09 ПК 3.1-3.7	МДК 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	54	10	54	48	-	6		
ОК 01- 09 ПК 3.1-3.7	МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	43	20	43	38	-	5		
	Учебная практика	36	36					36	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	3							
	Всего:	208	138		86	-	11	36	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
• •	щия процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,	57/ 10	ПК 3.1, 3.7
закусок сложного ассортим		57/10	ОК 1-07,09
мдк. 03.01. Организация закусок сложного ассорти	процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,	57/10	ПК 3.1, 3.7 ОК 1-07,09
Тема 1.1.	Содержание	8	ПК 3.1, 3.7
Классификация,	Классификация, ассортимент сложной холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в		ОК 1-07,09
ассортимент холодной	совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	2	OR 1 07,05
кулинарной продукции	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4	
холодных блюд,	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
кулинарных изделий и закусок	Практическая работа №1 Разработка и адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	2	
Тема 1.2.	Содержание	12	
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента из различного вида сырья. Характеристика, последовательность этапов подготовки продуктов для приготовления холодной кулинарной продукции с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН:.	10	
блюд, кулинарных изделий и закусок	Требования к качеству сырья и полуфабрикатов и организация их хранения	2	
Тема 1.3	Содержание	8	
Технологическое оборудование холодного цеха	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	6	
	Общие правила техники безопасности и эксплуатации технологического оборудования	2	
Тема 1.4	Содержание	20	
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к	Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Правила подбора посуды, безопасного использования и правила ухода за ней. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного	8	

блюд, кулинарных изделий и закусок	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическая работа №2 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд,	2	
	кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	<i>L</i>	
	Практическая работа №3. Решение ситуационных задач по подбору технологического		
	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления	4	
	холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.		
	Практическая работа №4 Тренинг по отработке практических умений по безопасной		
	эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	2	
	кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2	
	сложного ассортимента		
Самостоятельная	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по	6	
учебная работа при	вопросам, составленным преподавателем).		
изучении раздела 1:	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических		
	рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте		
	для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного		
	ассортимента.		
	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического		
	оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела		
Раздел модуля 2. Пригот ассортимента	овление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	43/20	ПК 3.2- 3.6 ОК 1-07,09
МДК 03.02 Процессы при ассортимента	иготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	43/20	ПК 3.2-3.6 ОК 1-07,09
Тема 2.1	Содержание	8	ПК 3.2-3.6
Приготовление, хранение	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и		ОК 1-07,09
холодных соусов,	заправок сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и		
заправок сложного	заправок.		
ассортимента	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты		
	подачи сложных соусов, в том числе, соусов промышленного производства (табаско, терияки,	2	
	соевый соус, бальзамический уксус). Современные методы приготовления (использование кремера),		
	рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента		
	(пенки, эспумы, гели и др.) Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности		
	продуктов.		

	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	4
	Практическая работа №1 Приготовление сложных холодных соусов и заправок, творческое оформление и эстетичная подача	4
Тема 2.2	Содержание	12
Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов и винегретов. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4
	Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	6
	Практическая работа №2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	6
Тема 2.3	Содержание	8
Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде и масляных смесей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	4

	Практическая работа №3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных	4	
	закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	10	_
Тема 2.4	Содержание	10	_
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд сложного ассортимента из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, домашней птицы, дичи. Рецептуры, технологии приготовления и творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи с учетом гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	2	
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическая работа №5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.	6	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2:	 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья, приготовления полуфабрикатов и холодной кулинарной продукции разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах сырья, технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 	5	ПК 3.2-3.6 ОК 1-07,09
Учебная практика по ПМ.03	Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	36	ПК 3.1-3.7 ОК 1-07,09

- 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
- 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
- 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
- 7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
- 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
- 9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
- 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
- 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
- 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
- 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
- 15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
- 17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
- 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03	19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии с остандартами чистоты Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с 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. 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности готовой тролукции, обеспечения требоуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой пролукции полуфабрикатов высокой степени г	72	ПК 3.1-3.7 ОК 1-07,09
	7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Промежуточная аттест	ация	3	
Всего		208/138	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1. Программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебная мастерская, оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1. Программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.2. Программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

- 1 Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
- 2 Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
 - 3 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
 - 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
 - 4 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 5 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 6 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. $2016-01-01.-\mathrm{M}.:$ Стандартинформ, $2014.-\mathrm{III}, 12$ с.
- 7 ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.— III, 12 с.
- 8 ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 11 с.
- 9 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- $10\,\Gamma OCT~31988-2012~$ Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, $10\,$ с.
- 11 Профессиональный стандарт «Повар». Утвержден приказом министерства труда и социальной защиты российской федерации от 9 марта 2022 г. n 113н.
- 12 Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2020. 544с.
- 13 Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2022. 808с.
- 14 Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебник для спо / В.И. Богушева. Ростов н/Д: МарТ, 2023
- 15 Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. 1-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2022. 416 с.

- 16 Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учеб. пособие / А.Т. Васюкова, В.И. Пивоваров, К.В. Пивоваров. 2-е изд., испр. и доп. М.: Дашков и К°, 2022.
- 17 Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. 3-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2022. 192 с
- 18 Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учеб. пособие / В.А. Домарецкий. М.: Форум, 2023.
- 19 Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие / Г.Г. Дубцов. 4-е изд., стер. М.: Академия, 2022.
- 20 Дубцов, Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник / Г. Г. Дубцов. 4-е изд., стер. М.: Академия, 2022. 264 с.
- 21 Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. Образования 13-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2022. 320 с
- 22 Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. М.: Альфа, 2022. 416 с.
- 23 Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для спо / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; ред. М.А. Николаева. М.: Деловая литература, 2022.
- 24 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. 1-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2022. 240 с
- 25 Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А Королев, Ю.В. Несвижский. 5-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2019. 352 с.
- 26 Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. М.: Ресторанные ведомости, 2023. 512 с.
- 27 Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. «Феникс», 2022 373 с.
- 28 Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник/ Семичева Г.П. -М. Академия, 2022 с.
- 29 Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования. М.: Академия, 2021.-128 с.
- 30 Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. 2-е изд., стер. М.: Академия, 2023. 288 с
- 31 Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. Образования 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2022.-128 с
- 32 Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2022.-288 с
- 33 Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. 13-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2022. 432 с

Электронные издания:

23. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://base.garant.ru

- 24. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
- 25. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. N 98.
- 26. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. Режим доступа:
- 27. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- 28. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. Режим доступа
- 29. Электронная библиотека Режим доступа: http://www.aonb.ru/iatp/guide/library.html
- 30. Мглинец, А.И. Технология приготовления ресторанной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.И. Мглинец. Электрон. дан. Санкт-Петербург: 2022. 208 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/105818.
- 31. Мишина О.Ю. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / О.Ю. Мишина. Электрон. дан. Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2022. 76 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/112368.
- 32. Новикова, А.В. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / А.В. Новикова, К.П. Фудин. Электрон. дан. Пенза: ПензГТУ, 2023. 59 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/62478.
- 33. Ратушный А.С Соусы [Электронный ресурс]: справочник / А.С. Ратушный [и др.]; под ред. А. С. Ратушного. Электрон, дан. Москва: Дашков и К, 2022. 44 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/110743.
- 34. Родионова Н.С. Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.С. Родионова, Е.В. Субботина, Н.Ю. Агаева. Электрон, дан. Воронеж: ВГУИТ, 2022. 224 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/71657.
- 35. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс]: справочник. Электрон, дан. Санкт-Петербург: 2020. 340 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/90668.
- 36. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) [Электронный ресурс] / авт.-сост. О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. Электрон. дан. Ростов-на-Дону: Феникс, 2022. 221 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/106989.
- 37. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04) [Электронный ресурс] / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. Электрон. дан. Ростов-на-Дону: Феникс, 2022. 173 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/106995.
- 38. Линич, Е.П. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. Электрон. дан. Санкт-Петербург: Лань, 2022. 188 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/103192.
- 39. ЭБС Издательство «Лань» Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/106994?category_pk=4738#book_name

- 40. Федеральный закон №194 от 13.07.2020 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
- 41. Нормативные акты в области защиты прав потребителей http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОЛУЛЯ

	ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
Код ПК, ОК	Критерии оценки результата	Формы контроля и
ПК 3.1. Организовывать	(показатели освоенности компетенций) подготавливает рабочие места, оборудование, сырье, материалы для	Методы оценки Контрольные работы
подготовку рабочих мест,	приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии	Контрольные работы, зачеты,
оборудования, сырья,	с инструкциями и регламентами;	квалификационные
материалов для	выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями	испытания, экзамены.
приготовления холодных	системы ХАССП и требований безопасности;	Интерпретация
блюд, кулинарных	размещает оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье,	результатов выполнения
изделий, закусок в	материалы на рабочем месте для приготовления холодных блюд,	практических и
соответствии с	кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и	лабораторных заданий,
инструкциями и	регламентами;	оценка решения
регламентами	оценивает соответствие качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд,	ситуационных задач, оценка тестового
	кулинарных изделий, закусок;	контроля.
	устанавливает температурный режим, товарное соседство в холодильном	
	оборудовании, правильность упаковки, складирования;	
	выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь,	
	посуду в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;	
	соблюдает нормы энергосбережения при работе с оборудованием для	
	приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	
	проводит маркировку ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	
	соблюдает правила утилизации непищевых отходов; соответствует времени	
	выполнения работ	
	установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных	
	изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 3.2. Осуществлять	приготавливает, непродолжительно хранит холодные соусы, заправки с	
приготовление,	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	
непродолжительное	обслуживания;	
хранение холодных соусов, заправок с учетом	выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требования безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдает способы и	
потребностей различных	техник при подготовке. холодных соусов, заправок сложного ассортимента с	
категорий потребителей,	учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдает	
видов и форм	температурный режим при подготовке холодных соусов, заправок сложного	
обслуживания	ассортимента стандарты чистоты, требования охраны труда и техники	
	безопасности; выявляет дефекты и определяет способы их устранения;	
	соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного	
	ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой	
	продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи	
	холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей	
	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение	
	условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного	
	ассортимента с учетом действующих регламентов;	
	демонстрация умений пользоваться технологическими картами	
	приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	
	соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;	
	выполнение презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	
	обслуживания	
ПК 3.3. Осуществлять	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов	
приготовление, творческое	сложного асортимента с учетом потребностей различных категорий	
оформление и подготовку	потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований	
к реализации салатов	персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при	
сложного ассортимента с учетом потребностей	приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке салатов сложного	
различных категорий	ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм	
потребителей, видов и	обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного	
форм обслуживания	режима при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом	
	потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение	
	стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;	
	выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие	
	потерь при приготовлении на предприятии нормам; соответствие готовой	
	продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов	
	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	
	потребителей, видов и форм обслуживания;	
•		

	соблюдение условий и сроков хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей
ПК 3.5. Осуществлять	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания приготовление, творческое оформление и подготовку
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализациии холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке; подготовка рабочих мест; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, , дичи, кролика сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей	
OK 01	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - ставит цель, выбирает и применяет методы и способы решения	контрольные работы,
OK 02	профессиональных задач	контрольные расоты, зачеты,
OK03	- использует различные источники, включая электронные ресурсы, для	квалификационные
OK 04 OK 05	решения профессиональных задач - принимает ответственность за принятые решения	испытания, защита курсовых и дипломных
OK 05	- взаимодействует с коллегами, преподавателями и мастерами в ходе	проектов (работ),
OK 07	обучения, с руководителями учебной и производственной практик;	экзамены;
OK 09	- грамотно, ясно и четко формулирует и излагает мысли	интерпретация
	- соблюдает нормы поведения во время учебных занятий и прохождения	результатов выполнения
	учебной и производственной практик - знает и использует ресурсосберегающие технологии при прохождении	практических и лабораторных заданий,
	практики, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях	оценка решения
	- использует информационно- коммуникационные технологии в	ситуационных задач,
	профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и	оценка тестового
	получаемому практическому опыту - пользуется нормативной документацией в процессе профессиональной	контроля.
	- пользуется нормативной документацией в процессе профессиональной деятельности	
	- принимает участие в разработке проектов профессиональной	
	направленности	

Приложение 1.4 к ОПОП-П по профессии/специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1.1Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы **1.2Планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы	распознавать задачу и/или	актуальный профессиональный	-
решения задач	проблему в профессиональном	и социальный контекст, в	
профессиональной деятельности	и/или социальном контексте,	котором приходится работать и	
применительно к различным	анализировать и выделять её	жить	
контекстам	составные части	структура плана для решения	
	определять этапы решения	задач, алгоритмы выполнения	
	задачи, составлять план действия,	работ в профессиональной и	
	реализовывать составленный	смежных областях	
	план, определять необходимые	основные источники	
	ресурсы	информации и ресурсы для	
	выявлять и эффективно искать	решения задач и/или проблем в	
	информацию, необходимую для	профессиональном и/или	
	решения задачи и/или проблемы	социальном контексте	
	владеть актуальными методами	методы работы в	
	работы в профессиональной и	профессиональной и смежных	
	смежных сферах	сферах	
	оценивать результат и	порядок оценки результатов	
	последствия своих действий	решения задач	
	(самостоятельно или с помощью	профессиональной	
	наставника)	деятельности	
ОК 02. Использовать	номенклатура информационных	определять задачи для поиска	
современные средства поиска,	источников, применяемых в	информации, планировать	
анализа и интерпретации	профессиональной деятельности	процесс поиска, выбирать	
информации и информационные	приемы структурирования	необходимые источники	
технологии для выполнения	информации	информации	
задач профессиональной	формат оформления результатов	выделять наиболее значимое в	
деятельности	поиска информации	перечне информации,	
деятельности	современные средства и	структурировать получаемую	
	устройства информатизации,	информацию, оформлять	
	порядок их применения и	результаты поиска	
	программное обеспечение в	оценивать практическую	
	профессиональной деятельности,	значимость результатов поиска	
	в том числе цифровые средства	применять средства	
	в том числе цифровые средства	информационных технологий	
		для решения	
		профессиональных задач	
		использовать современное	
		программное обеспечение в	
		профессиональной	
		деятельности	
		использовать различные	
		цифровые средства для	
		решения профессиональных	
ОУ 02. Плонировот и	ao tanaranna aretuan naŭ	задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное	содержание актуальной	определять актуальность	
1	нормативно-правовой	нормативно-правовой	
профессиональное и личностное	документации	документации в	
развитие, предпринимательскую	современная научная и	профессиональной	
деятельность в	профессиональная терминология	деятельности	
профессиональной сфере,	возможные траектории	применять современную	
использовать знания по	профессионального развития и	научную профессиональную	
правовой и финансовой	самообразования	терминологию	
грамотности в различных	основы предпринимательской	определять и выстраивать	
жизненных ситуациях	деятельности, правовой и	траектории профессионального	
	финансовой грамотности	развития и самообразования	
	правила разработки презентации		

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	
особенностей социального и	культурного контекста	проявлять толерантность в	
культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-		рабочем коллективе	
патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско- патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	проявлять гражданско- патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды,	правила экологической безопасности при ведении	соблюдать нормы экологической безопасности	
ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для	роль физической культуры в общекультурном,	использовать физкультурно- оздоровительную деятельность	
физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности	для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	
	средства профилактики перенапряжения	пользоваться средствами профилактики перенапряжения,	

окружения и пистрациями и программи программи программи программи предоставляющей для решения и профессионального дверения продоставляющей для решения профессиональных жадам; автопроменть советствения и программи спадалих и профессиональных жадам; автопроменть состветствии с инструкциями и регламментами; обстрения сладать состветствии с инструкциями и регламментами; обстрения сладать комостиров, предъемення, респоражения регламментами; обстрения сладать комостиров, предъемення в процессом предъяжения профессионального регламментами; обстрения сладать комостиров и процессом протового достажения безопасности; при произвесс производства, состветствии с инструкциями и регламментами; обстрения продухтов в произвесс производства, состветствии с инструкциями и регламментами; обстрения продухтов да произвесс производства, состветствии с инструкциями и регламментами; обстрения произвесситы произве			характерными для данной	
рофоссиональной поружения меня программие обеспечение в программие обеспечение в профоссиональной распельного предъежное обеспечение в продъежное предъежное	OK 00 H		специальности	
программеное обеспечение в профрессиональном яностранном двогом достолождующих информациального обеспечение в профрессионального денежност оборужения и подготовку добочих мест, оборужения, сырых, выполнять и контролировать подготовку добочих мест, оборужения двогом двет двогом две			1	
посутающих разданию и пистравином достоя у рабочих мест, оборужающих сдалях дому с предосменняющих и производению обеспечение подготовку рабочих мест, оборужающих сдалях блозд, досертов, вашитов в соответствии с инструкциями и регамыентами обеспечения вышемых продуктов и материалов, в составать дому об предосменняющих продуктов и производению образдания дому об предосменняющих продуктов и материалов, об составать дому об предосменняющих продуктов, и производственного информации предосменняющих подуктов, на производствия с оставать дому об предосменняющих подуктов, дом производствах кололовых и торочих сдалях блозд, досертов, напиться с учетом потребности и местам дому об предосменняющих подуктов, дому об предосменняющих подуктов, дому об предосменняющих подуктов, дому об предосменняющих предосменняющих предосменняющих предосменняющих предосменняющих подуктов, дому об предосменняющих предосменняющ	1 1	1 * 1	* *	
профессиональной делегельности ПК 4.1. Организовывать на подпотажу рабочих мест, оборудования, сарых, магрипарова дологовку рабочих мест, оборудования, сарых, магрипаровать надологовку рабочих мест, оборудования коловым и горових сважих блюд, ассертов, дастигие в протизовательной делерь, материалов дологовку состветствии с инструкциями и горових сважих блюд, ассертов, дастигие в протизовательной делерь, материалов, дологовку соответствии с инструкциями и горових сважих блюд, ассертов, дастигие в протизовательной делеров, дастигие делегов дологовку соответствии с инструкциями и противоства к трастами горових сважих продуктов и противоства дологовку противоственного инсеттацие дологовку противоственного инсеттацие обсеменного дологовку противоственного инсеттацие дологовку дологовку дологовку противоственного инсеттацие дологовку д	-	_ ·		
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, съръв, материалов дая приготовку рабочих мест, оборудования, съръв, материалов дая приготовку рабочих мест, оборудования претиментальной претиментального оброзования инструкций, рестаментальной претиментальной претиментальной претиментальной претиментального оброзования инструкций, рестаментального оброзования притоговкей претиментального претиментального претиментального	* *		1 1	
подпотовку рабочах мест, оборудования, саръв, материалов для притоговления холодных и преизих сладких блюд, десертов, пашитков и горичис сладких крассов, расход подвержници и прегламентами и петруациями и регламентами; обеспечинать пашучие, обеспечинать пашучие, подводать прегламентами; обеспечинать пашучене продуктов в произессе производства; съставанть важну и обеспечинать пацучение продуктов в произессе производства; съставанть важну и обеспечинать пацучение продуктов в производства; съставанть важну и обеспечинать пацучение продуктов, даж производства; съставанть важну и обеспечинать пацучение продуктов, даж производства; съставанть важну и обеспечинать пацучение продуктов, даж производства, съставанть важну и обеспечинать пацучение продуктов, даж производства, съставанть важну и обеспечинать пацучение продуктов, даж производства, съставанть пацитися с условия баданения, безопасной предъежно потребления и неструкция предъежно потребления и неструкция предъежно потребления и петруменном продуктов, пишеных прадуктов, пиды прадуктов, пиды маженения прадуктов, пиды маженения прадуктов, пишеных прадуктов, пиды маженения прадуктов, пиды маженения прадуктов, пиды прадуктов, пиды прадуктов, пиды прадуктов, пиды п	75211411	профессиональной делговыности	-	
оборудования, сырья, материалов дая приготовления холодиях и горячих сладах биол, десертов, паштков в соответствии с виструкциями и регламентами; побетенениять вышчие, контролировать хранения в регламентами; предъяжения и регламентами; побетенениять вышчие, контролировать хранения, расход дишевам продуктов и материалов, тородуктов и материалов, тородуктов дая производства колодынки и горячих сладах биол, десертов, паштков в соответствии с виструкциями и регламентами; пробовает кранения беспласности, техников беспласности, техников беспласности, техников месте производства колодынки и горячих сладах биол, десертов, наштков с учетом потребности и макетива поражения данах биол, десертов, наштков с учетом потребности и монодилства. В соответствии с карым, продуктов, материалов, до долего данах биол, десертов, наштков с учетом потребности и монодилства долего данах биол, десертов, наштков с учетом потребности и монодилства долего данах биол, десертов, наштков с учетом потребности и монодилства долего данах биол, десертов, наштков с учетом потребности и монодилства долего данах биол, десертов, наштков с учетом потребности и престава беспласности, обраща производственного минентара и техников и месте производственного минентара и техников и месте производственного инвентара и потременного и потременного инвентара и потременного и потременного и потременн	ПК 4.1. Организовывать	выполнять и контролировать	i * *	выполнять подготовку
для приготовления далжи приготовления холодных и горячих садажи и горячих садажи и регаментами обсенечивать наличие, контролировать довение достоя продажения предования продажения производства, составдять взявку и обеспечивать производства продуктов в производства продуктов, и производства продуктив, а том учетом потройной дехтором (печемы достовных двером) производства продуктив, а том учетом потройной дехтором (печемы двером) производства продуктив, а том учетом потройной дехтором (печемы двером) производства продуктив, а том учетом потройной дехтором (печемы двером) производства продуктив, а том учетом потройной дехтором (печемы двером) производства продуктив, а том учетом потройной дехтором (печемы двером) производства продуктив, а том учетом потройной дехтором (печемы двером) производства продуктив, а том учетом потройной дехтором (печемы двером) производства продуктив, и производства продуктив, а том учетом потройной дехтором (печемы двером) дехтором (печемы двером) дрем и производства продуктив, а том учетом потройной дехтором (печемы двером) дрем производства продуктив, а том учетом потройной дехтором (печемы двером) дрем производства продуктив, а том учетом потройной дехтором (печемы двером) дрем производства продуктив, а том учетом потройной дехтором (печемы двером) дрем производства продуктив, производства продуктив, производства про	подготовку рабочих мест,	подготовку рабочих мест,	холодных и горячих сладких	рабочих мест к безопасной
горячих сладких биолд, десертов, выштихов и соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать владячие, контролировать кранение, расход индерацион с учетом пормативов, требования системы выполнения факторыми (системы хАССП), истоль контролировать ротацию неспользования упродуктов в производства; составяять завяжу и обеспечивать получение продуктов дая производства, тостивающих в условий принять получение продуктов дая производства, составяять завяжу и обеспечивать получение продуктов в производства, составяять завяжу и обеспечивать получение продуктов дая производства, составяять завяжу и обеспечивать получение продуктов дая производства, составяять закона и соответствии с их кванировать развина и демонстрировать правына и демонстрировать правына и демонстрировать правына и демонстрировать правына и демонстрировать производстви, составлять выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентара и технопогического обрудования посуды, с из принямующих распоравать производственного инвентара и технопогического обрудования посуды, с из принямующих с дела десертов, информации и детоты, контролировать производственного инвентара и технопогического обрудования посуды, с из принямующих с дела десертов, информации и детоты, контролировать производственного инвентара и технопогического обрудования посуды, с из принямующих с дела детоты, контролировать оброза дела детоты, контролировать оброза дела дела дела дела дела дела дела дел	1.5	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	1	1
віподде десертов, вашитков в соответствии с пиструкциями и регламентами; обеспечнаять валичие, контролировать кранение, расход инщевах продуктов и материалов с учетом портавитов, требования и грезместите производства, составать завику и обеспечнаять получение продуктов да производства, составать завику и обеспечнаять получение продуктов да производства, составать завику и обеспечнаять и местопильной получение продуктов да производства, составать завику и обеспечнаять и местопильной производства, составать задания между получиеннями в сеотоветствии и местопильной условий кранении; опечнаеть начества и беспованости получебряющей условий кранении; опечнаеть начества и беспованости получебряющей условий кранении; опечнаеть приным безопасность сарья, продуктов, материалов, в депераелать приным безопасности получебряющего в технологического оборудования, получай, сырыя, материалов в соответствии с их казанификацией; объедить приным безопасности получебряющего условиния приниченнями получай, сырыя, материалов в соответствии с их казаний между получиненнями в сеозпасности получебряющего услования приниченнями получай, сырыя, материалов с соответствии и с их казаний между получиненнями в сеозпасности правила условий пута, качества и реговающей получающей условий пута, качества и обеспасности у приниченнями в сеозпасности и приметом условий пута, качества и обеспасности получающей условий пута, качества и обеспасности получающей условительности получающей условительности получающей условительности получающей условительного обружающей условительности получающей условительности получающей условительности получающей условительности получающей условительности получающей условительности получающей условительного предмени получающей условительности получающей условительности получающей условительного получающей условительного получающей		1	1	
пожарной безопасности, пожарной безопасности, терментов, построинровать храиение, расход пишевых продуктов в материалов с учетом порматию, требования безопасности; контролировать рагацию неитользованных продуктов в процессе производства; составлять завку и обсепечивать получение продуктов для производства (составлять завку и обсепечивать получение продуктов для призводства (составлять завку и обсепечивать получение продуктов для призводства (составлять завку и обсепечивать получение продуктов для призводства условий хранения, опенных продуктов, способы и форми инструктирования продуктов, справа в объети и торених сдадких блюд, десертов, задания в между продчениями в соответствии с их квалификацией, объекить правила и дехонстрировать дабовы же квалификацией, объекить правила и дехонстрировать выбор и рацинальное размещение на рабочем месте призводственного инвентаря и технологического оборудования, посуды с предъя материалов в соответствии с аккор, материалов в соответствии с аккор поможней група, касчетна и деконструкциями претламентаря и технологического оборудования, посуды правила утоже предъя посуды с доля доля у предъя		1		
регламентами обеспечивать наличее, коитролировать кранение, ракход инщевых продухтов и материалов с учетом норматимов, требований к безопасности; контролировать ротацию испеспользованных продужтов в процессе продужетов, два продужетов,	=		1 13	*
моитролировать хранение, ражход инщевых продуктов учетом нормативов, требования к продуктов в проиессе проязводства; составлять завику на обселе-инать получение продуктов для приэкнодетах хододных и горячих сладких блюд, десертов, наитичкое с учетом потребеноет и имеющихся условий храневия; оценята в толячих делования к посувательного в соответствии с имеем долячих сладких блюд, десертов, магорнанов, распределять пимеющихся условий храневия; оценятать хваство и безопасность сырья, продуктов, маторнанов, распределять правкия д недомогрировать приемы безопасноей инстоты; контролировать правкит скительной раконетировать правким делоговательного инстоты; контролировать своевреженность технем делогических обродования, посуварящим дентаментов, стандартов инстоты; контролировать своевреженность такией безопасности, пожарной безопасности, кожарной	**	1.	-	
инщевых продуктов и материалов с учетом пормативов, требования к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе индержательной педестов, получение продуктов, динитков с учетом потребности и может делем учетом потребности и казатериалов, распределять запичи в делем делем учетом делем	регламентами		1	-
ребования к процессы производства; построящения и фетовыем сетемы предоктов для производства; составаять завку и обеспечнать получение продуктов для производства долодных и горячих сладких блюд, десертов, ваштихов с учетом потребеност и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сарьа, продуктов, материалов, распределять вадания между получиненными в соответствии с их квалификацией; объемать правыла деконстроидовать правыла деконстроидовать праемы д неменеровато требованиями инструкций, регаментор, стандартов чистоты, контролировать своеросмение правыи технологического обрудования посуды, сырья, материалов и соответствии с на контролировать своеросменность тожностии, бостоять степные правыи технологического обродования посуды, сырья, материалов и соответствии с на рабочем месте производственного инвентаря и технологического обродования посуды, сырья, материалов и соответствии с на рабочем месте производственного инвентаря и технологического обродования посуды, сырья, материалов и претаментов, стандартов чистоты, контролировать своеросменность тожность декомстрировать декомстрировать декомстрировать декомстрировать декомстрировать декомстрировать декомстрировать, декомстрировать, осуществаять упаковку, карактровку, складирование инспользованных посудктов, складартами и нестоты, декомструкций, регоментов, стандартами пратиотования и предоставленного и в процессе работы, декомстрировать приемы декомструкства, посудка выпользить и контролировать, осуществаять упаковку, маракторку, складирование и посудка выпользить и контролировать, осуществаять упаковку, каракторы и предоставленного повяра, контролировать, осуществаять упаковку, каракторы и предоставленного повяра, контролировать, осуществаять и контролировать,			* '	материалов в соответствии с
яконтролировать рогацию ненепользованных продуктов в процессе производства; составить заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холосимых и горячих сладких блюз, десертов, напитков с учетом потребноеги и имеющихся условий хранения; опенвать констранов, материалов, распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией, объеквить правила и демовстрировать приемы безопасноет долженного инвентаря и технологического оборудования посуды, сърым, материалов в соответствии с их квалификацией, объеквить правила и демовстрировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сърым, материалов в соответствии с их квалификаций, регламентов, стандартов чистоты, контролировать соблюдение правил техники безопасности, пождано безопасности, пождано безопасности, окраны труда на рабочем месте определенности, пождано в рабочем месте воговетствии с инструкциями и регламентами, стандартнам чистота, разжения инструкциями и регламентами, стандартнам чистота, разжения и неструкциями и регламентами, стандартнам чистота, разжения и неструкциями и регламентами, стандартнам чистота, разжения и неструкциями и регламентами, стандартнам чистота, разжения и правила пумычения и безопасности, пожданой безопасности, охарной безопасности охарной безопасности охарной безопасности, охарной безопасности охарной безопасности охарной безопасности охарной безопасности охарной безопасности охарной безопаснос		1 *	-	*
внеиспользованиям продуктов в процессе призводстван с протителе протителения батора в протителения в проти		требований к безопасности;	производства продукции, в том	регламентами;
оставлять заявку и обселечивать получение продуктов для проявляющих в демогот проявляющих и горячих садлять блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; опеншать пчество и безопасность сырья, продуктов, материалов, распределять дадния между подчиненными в соответствии с их квалифизацией; объязиять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выборудования посуды, сърья, материалов в соответствии с их строизовательного размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сърья, материалов в соответствии с их среднения посуды, сърья, материалов в соответствии с их среднения посуды, сърья, материалов в соответствии с выдом работ требования интегрукций, регламентов, стандартов чистоты, контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охарной безопасности, охарной безопасности, охарной безопасности, охарной безопасности, охарной безопасности, охарной безопасности, пожарной безопасности, окарной притежения и предыжность притежности, пожарной безопасности, окарной безопасности окасти, окарной безопасности (жето окасти, окарной безопасности окасти, окас			1	
составлять заявку и обеспечивать получение продуктов дали производства колодимх и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и мекощихся условий хрансния, оценняять качестви обезопасность качестви обезопасность качестви обезопасность и безопасной хактериально, распределять задавия между подчиненными в соответствии с их кавлификацией; объенять правыла и демонстрировать приемы безопасной хактаратации, контролировать выбор и рациональное ратмещение на рабочем месег производственного инвентара и технологического обрудования посуды и правыла ухода за вимо; последовательность выполнения технологического обрудования посуды, съръя, материалов, правил техники безопасности, компролировать соблюдение правил техники безопасности, гожариа работ требованиям инструкций, регламентом, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, гожариа работы дестоителение санитарно-титиениеских требований, техники безопасности, пожарной безопасности, размения примемы рационального размещения демонерировать приемы рационального размещения рационального размещения оборудования на рабочем месте повара, контролировать, осуществлять упаковку и предментов, инвентаря, правила примения сырья и продуктов, существлять упаковку и предмения санитарии и их назмение с предмения		1 -		
получение продуктов для производства холодикся даковства учетом потребности и инспектов учетом потребности и инструкциям и регламентами; остраненног индектов учетом технологического оборудования посуды, сырых материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентом инструкций, регламентом инструкций, регламентом, стандартов чистоты, контролировать сооблюдение правыл гехнологических оброзиление обезопасности, охраны рабочем месте, контролировать свеевременность технущей уборки рабочем месте, контролировать свееность дежники обезопасного хранения правыла путывения с институкциями и регламентами посуды, вызывается и призоводственного иншентаря и правыла путыва правы, назначение упаковочных материалов, сообраствующих средств; продуктов, замательность выполнения институкциями и предыственного иншентаря и продуктов, замательность выполнения институкциями и предыственного иншентары и правыла подголения с иншентары и продуктов, замательность пособа хранения с иншентары и продуктов, замательность пособа хранения с средств, наиментары и продуктов, иншентары и продуктов, иншентары и продуктов, иншентары и предыственного иншентары и правыла подголения с иншентары и предыственного иншентары и правыла подголения с		1 -		1 1 1
производства колодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в учетом погребности и мнемощихся условий кранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов, распределять задания между подчиненными в соотвесттвии с их кавлификацией, объяснять правыла в демонетрировать приемы безопасной условий груда, качества и безопасноги полуфабрикатов, вищевых продуктов, выда, назначение, правила безопасной условительного инвентаря и технологического обрудования посуды и правила ухода за инми, последовательность выполнения требованиям инструкций, регламенто, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, кожарной безопасности, кожарной безопасность, кожарной безопасность, кожарной безопасность, кожарной безопасность, кожарной безопасность техники безопасности, пожарной безопасность техники безопасности, разъеснать ответственность за несоблюдение санитарьо-гитиенноских требований, техники безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности размещения рашионального размещения рашионального размещения природуктов, за намение произмодственного инвентаря и примения санитарии и гитиены, виды, назначение, правила примения санитарии и гитиена предоственного инвентара, правила примения санитарии и гитиена примения санитары, и продуктов с учетом требований, помужения с предоставления с предоставления и материалов, сособом уденения с сърова и пистымих моющих и деямение с повера, контролировать, осуществлять учаковому, маркировку, складированне, нестользованиях полужения в продуктов с учетом требований по безопасности (АСССП), сроков хранения и посрожное мосте повара; контролировать, осуществлять учаковому домень материального в намение предоставля примента за изхонного посрожном материальность и контролительности и пистым при при предоставля продуктов с учетом требований предоставля примента за примента за примента за изхонного предоставля предостав		I =		
горячих сладких блюд, десертов, напитков е учетом потребности и меющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сарых, продуктов, материалов, распределять задания между подчиненными в соответствии с их кавлификацией; объементь правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического обрудования посулы, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать сосподение правил техники безопасности, кораны труда на рабочем месте, контролировать спесаременность технущей уборки рабочем месте, контролировать осописности, кораны труда на рабочем месте, контролировать спесаременность технущей уборки рабочем месте, контролировать осописности, контролировать осописности, контролировать спесаременность технущей уборки рабочем месте, контролировать осописности, контролировать спесаременность технущей уборки рабочем месте, контролировать осописности, контролировать осописным технологических требований, стандартами чистоты, разъснять отпестивенность за песобподение данительного пределения спецения оборудования на рабочем месте повяра, контролировать, осуществлять учасноем месте повять учасноем месте повять учасноем пределенного получающих предования и предовенного инвентари и пидистронного предовать постем предовать по оботрежения и предовать постем предовать по соста учасноем предов				1
напитков с учетом потребности и меющихся условий кранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов, распределать задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной укслууатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического обрудования в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты, контролировать соблюдение правил техники безопасности, охраны труда на рабочем месте, контролировать своеряеменного институ, контролировать своеряеменного институ, контролировать свидоры месте, контролировать ответственность за песоблюдение санитарио-титиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности, кото предуставление санитарно-титенических требований, техных и процессы притотовления, к к работе, ухода за ними и их к работе, ухода		1 -		
обеспечения безопасных условий хранения; оценнаять качество и безопасность сыры, продуктов, материалов, распределять задания между подгуненными в соответствии с их квалификацией; объжнять правила и демонстрировать выбор и рационального размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты, контролировать соблюдение правил техники безопасности, охраны труда на рабочем месте, контролировать своевременного тветственное за песоблюдение правил техники безопасности, охраны труда на рабочем месте, контролировать своевременность текущей уборки рабочи месте санитарно-титиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности и приссес работы; демонстрировать приемы рабочем месте контролировать, существлять утаковкум, маркировку, складирование, ненествлять утаковкум, маркировку, складирование, ненествлять из пребований по безопасности (ХАССП), сроков хранения в выполяем и исторация и исторации и и и и исторации и исторации и исторации и и исторации и ист				
безопасность сырья, пролуктов, материалов, распределять задания между подчиненными в соответствии с их кавлификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, охраны труда на рабочем месте (мистружциями и регламентами, стандартами чистоты, ратьженить ответственного технущей уборки рабочих мест в соответствии с видом работ требованиями инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, ратьженить ответственного ть технущей безопасности, пожарной помей, других видов унасения сырья и продуктов с учетом технологий обруждения и технологий стигнене перонала при кламентой посуды; возможные последствия заприменения и безопасности упаковочных материалов, породжтов с учетом технологий сезопасности и придом догования техники постуды, выполнения тричности правила применения и питерования технологий посуды; возможные последствия и применения и питемы, виды, назначение, правила тринемы при утипизации непищевых отколов; виды, извачение правила тринемы получабрикатов, пищевых отколов; виды кумонных и к разможные последствия и продуктов с учетом технологий сезопасности и правила тримения и применения и питеми, постуды виды правила подготовке их к работе, ухода за ними и их назначение правил подготовке их к работе, ухода за ними и их назначение правила подготовке их к работе, ухода за ними и их назначение правила подготовке их к работе, ухода за ними и их назначение правила подготовке их к работе, ухода за ними, продуктов с учетом технологом постуды прементовы прементов и правила подготовке их к		, ,	1	1.0
материалов, распреденять задания между подчиненными в соответствии е их квалификацией; объяснять правыла и демоигерировать приемы безопасной увстилуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, магериалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать сооблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности, кожарной перама применения и правила учения и правила учения и правила учения и правила ученов, высоизмерительных приборов, посуды и правила ученото инвентаря, инструментов, высоизмерительных приборов, посуды и правила ученото инвентаря, инструментов, неветивующих средству правила применения и безопасности, пожарной сезопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности к процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара, контролировать, осуществлять унаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения ПК 4.2. Осуществлять Виболизательного инвентаря, инструментов, инвения стронов, преизменния стронов, преизменния средству правила стронов посуды виды кумоным и их назначение подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение подготовки их к работе места предста на предста на предста на предста на предста		оценивать качество и	условий труда, качества и	осуществлять контроль
задания между подчинеными в соответствии с их квалификацией; объясиять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты, контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной посуды; правила углыващии и продуктов, виды, назначение правил, техники безопасности, пожарной посуды; правила углыващии и пенценцирующих средств; правила углыващии и продуктов, виды, назначение правила применения и безопасного учествя и продуктов, виды, назначение, правила применения и селопасного учествя и продуктов, виды, назначение правила применения и селопасного учествя и продуктов, виды, назначение правила применения и селопасного учества применения и продуктов, виды, назначение, правила применения и продуктов, виды и их назначение правила подготовки их к работе, укола за ними и их назначение правила подготовки их к работе, укола за ними и их назначение правила подготовки их к работа нетехноственност на применения применения и селопасного учества		безопасность сырья, продуктов,		качества и расхода сырья,
соответствии с их квалификацией; объясиять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, магрыалов в соответствии с видом работ требованиям инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность технущей уборящей деятельных приборов, видом работ требованиям инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность техущей уборя и паравид ана рабочем месте; контролировать своевременность технущей уборя и паравила применения и правила грименения правила тупилявации непищевых отребований, техники безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять утяковку, маркировку, складированиь, полуфабрикатов, пицевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения Выполнять и контролировать приессы выполнять и контролировать процессы приготовления, Выполнять и контролировать приессы приготовления, Выполнять и контролировать приессы приготовления,			_ · ·	
квалификацией; объясиять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности рижеными рационального размещения оборудования на рабочем месте повяда, контролировать, осуществлять упаковки и мистяцик, моющих и дезопасного хранения продуктов; виды, назначение упаковчных материалью, способы хранения сырьа и продуктов; виды, назначение упаковки и и к равиления примы рационального размещения примы назначение непользованных полуфабрикатов, пицевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения ПК 4.2. Осуществлять				
оборудования, прияводать приемы безопасноети деятельного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты, контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности, ватьженять ответственность за несоблюдение данитарии и техники безопасность в соблюдение приявил техники безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать ответственность за несоблюдение санитарно-гитиенических требований, техники безопасность в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара, контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения Выполнать и контролировать приемы рашинизование, неиспользованных полужков с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения выполнать и контролировать приемы продуктов, виды назначение учетов, инвентаря, правила с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения выполнения приготовления, выполнения приготовления, выполнения приготовления,			_	
приемы безопасной уксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и техникопогического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, пожарной инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, контролировать своевременность текущей уборки рабочем месте, контролировать ответственность за несоблюдение санитарно-тигиенических требований, техники безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения ПК 4.2. Осуществлять		*		-
эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиям инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъеснять ответственность за несоблюдение санитарно-гителенность за несоблюдение санитарно-гителенность за несоблюдение санитарно-гителенность у пребований, техники безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения ПК 4.2. Осуществлять		1		-
выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиям инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать с восевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентовым, стандартами чистоты, разъвснять ответственность за несоблюдение санитарию-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности пожарной безопасности пожарной безопасности пожарной безопасности пожарной безопасности пожарной безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учегом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения выполнять и контролировать		1	* * *	*
производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырыя, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности, пожарной рабочих мест в соответствии с инструкцими и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-титенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать примы рационального размещения обрудовать приемы рационального размещения поряжение инструкциями на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, гищевых продуктов с учетом требований по безопасност (ХАССП), сроков хранения ПК 4.2. Осуществлять выполнята клемологических вымполнения технологических операция технологических операция требования пистов, выполнения приготовления применения применения применения применения применения применения применения правила утлизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение по везопасности, пожарной неструментаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение по везопасности, охраны труда на размещения правила тодготовке производственного инвентари и титиение персонала при подготовке производственного инвентари и титиение персонала при гитиене персонала при гитиене персонала при подговожения подголовке производственного инвентари и титиение, прастовке производственного инвентари и титиение, возможные подголедки и титиение, вызможные подгольствия и титиение пресования и пистовые подготовке производственного инвентари и изможные подгольствия и титиение, вызможные подгольствия и титиение, вызможные подгольствия и титиение, вызможные подгольствия и пистовые подгольствия при титиение персональной гитиение персонально				
технологического оборудования посуды, сырыя, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность а несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара, контролировать, осуществять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения ПК 4.2. Осуществлять выполнять и контролировать выполнять и контролировать выполнять и контролировать порессы приготовления, выполнения технологических операций; требования при игитена при инвентари и подготовке пооизводственного инвентари и размомствен последствия и неуменные последствия на рушения санитарии и гигиена; виды, назначение, правила туплизации непищевых отходов; виды кухонных честве; правила туплизации непищевых отходов; виды кухонных чествения продуктов; виды кухонных чествения подготовки и к мажей, других видов инструментов, инвентари и подготовке производственного инвентария и рушения с пушентария и куменный посуды; возможные последствия и круменные подготовке производственного инвентария и круменной посуды; возможные последствия и круменные подготовке производственного инвентария и круменные подготовке производственного инвентария и круменные подготовке производственного инвентария и круменные подготовке производственное подготовке производственное открытье подготовке производственное откодов, виды подготовке подготовке подготовке последственное открытье подготовке по		размещение на рабочем месте	посуды и правила ухода за	
посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, пожарной рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности, пожарной обезопасности, пожарной обезопасности, пожарной обезопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения ПК 4.2. Осуществлять операций; требования к личной гигиене пересонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия наришения санитарии и гигиены; виды, назначение чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила уплизации непипцевых отоходов кранения сырья и продуктов кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение порадующей станита при наришения санитарии и гигиена; виды, кухононы последствия наришения селитация, моющих средств; правила пристовки их к работе, ухода за ними и их назначение продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения процессы приготовления, выполнения приготовления, выполнения приготовления,				
соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочк мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять улаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения ПК 4.2. Осуществлять				
требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты, контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности пожарной безопасности пожарной безопасности пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения ТК 4.2. Осуществлять тербованиями инструкций, ректира на рабочем месте повара; контролировать выполнять и контролировать процессы приготовления, возможные подедствия наруженния нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила упима учистящих, моющих и стящих, моющих и стящих, моющих и тотходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения способы хранения и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения продуктов с притотовления, выполнения приготовления приготовления,			1 1	
регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъясиять ответственность за несоблюдение санитарно-титиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения ПК 4.2. Осуществлять выполнять и контролировать процессы приготовления, выполнения приготовления процессы приготовления, выполнения приготовления процессы приготовления, выполнения приготовления приготовл				
продуктов с учетом требований по безопасност (ХАССП), сроков хранения Тик 4.2. Осуществлять Возможные последствия нарушения санитарин и безопасности, кожраной побезопасно сти, кож выполнения приготовления, выполнения приготовлен		1 12 1		
соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения ПК 4.2. Осуществлять выполнять и контролировать правил подчесы приготовления, выполнения приготовления, выполнения приготовления, выполнения приготовления,		1 *	1	
безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения ПК 4.2. Осуществлять Выполнять и контролировать правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила грилыция непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырку виды, кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения процессы приготовления, выполнения приготовления,				
рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения ПК 4.2. Осуществлять Бабочах месте соответствии с инструмцих, моющих и и дазинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение продустов, техники отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продустов, виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение продустов, техники отходов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правола, откодов урасное упаковочных материалов, способы хранения сырья и продустов, виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правола, способы хранения и продустов, и кумонных ножей, других виды кухонных ножей, других видов инструментов, упаковочных материалов, способы хранения стособы хранения отходов, способы хранения отходовать и стособы хранения отходовать и стособы хранения отходоваться и стособы хранения отходоваться и с		безопасности, пожарной	гигиены; виды, назначение,	
своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения ПК 4.2. Осуществлять Выполнять и контролировать процессы приготовления, выполнения приготовления, выполнения приготовления,			1 1	
рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения ПК 4.2. Осуществлять рабочих мест в соответствии с инструкция упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение назначение продуктов, виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение по безопасности (ХАССП), сроков хранения продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения продуктов, виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения спродуктов, виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение продуктов, обругить видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение по безопасности (ХАССП), сроков хранения продуктов, виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение продуктов, сидемочных материалов, способы хранения способы х		1 -	-	
инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения ПК 4.2. Осуществлять Выполнять и контролировать процессы приготовления, выполнения приготовления, процессы приготовления, выполнения приготовления,				
стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения ПК 4.2. Осуществлять Отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения продуктов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды мухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение ПК 4.2. Осуществлять		_ -	1 10 1	
ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения Выполнять и контролировать процессы приготовления, выполнения приготовления, выполнения приготовления,		* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *		
санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения Выполнять и контролировать процессы приготовления, выполнения приготовления, выполнения приготовления,				
требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения выполнять и контролировать продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение назначение продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение полуфабрикатов, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение полуфабрикатов, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение продуктов; виды кухонных продуктов; виды в ухона на процессы правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение продуктов; виды кухонных правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение полуфабрикатов, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение продуктов; виды кухонный инструментов, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение продуктов, даментари, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение продуктов, даментари, прав			_ ·	
безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения ПК 4.2. Осуществлять выполнять и контролировать процессы приготовления, выполнения приготовления,		1	1 1	
демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения ПК 4.2. Осуществлять выполнять и контролировать правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение назначение правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение назначение правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение помума назначение продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение помучением продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения правила подготовки и их назначение помучением продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения правила подготовки и их назначение помучением правительного по предости и их наз				
рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения ПК 4.2. Осуществлять выполнять и контролировать процессы приготовления, выполнения приготовления,		1 1		
оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения ПК 4.2. Осуществлять выполнять и контролировать процессы приготовления, выполнения приготовления,			•	
повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения ПК 4.2. Осуществлять выполнять и контролировать процессы приготовления, выполнения приготовления			1 * 1 * 1	
осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения ПК 4.2. Осуществлять выполнять и контролировать процессы приготовления, выполнения приготовлен		**	пазпачение	
маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения ПК 4.2. Осуществлять выполнять и контролировать процессы приготовления, выполнения приготовления				
неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения ПК 4.2. Осуществлять выполнять и контролировать процессы приготовления, выполнения приготовления				
продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения ПК 4.2. Осуществлять выполнять и контролировать процессы приготовления, выполнения приготовления				
по безопасности (ХАССП), сроков хранения ПК 4.2. Осуществлять выполнять и контролировать процессы приготовления, выполнения приготовлен				
сроков хранения ПК 4.2. Осуществлять выполнять и контролировать процессы приготовления, выполнения приготовлен		1		
ПК 4.2. Осуществлять выполнять и контролировать процессы приготовления, выполнения приготовлен		No. of the second secon		
	HK 4.2 O			
Г приготорпецие трорцеское — Г приготорпецие трорцеское — Г трорцеского оферационня и — Г трорцеского оферационня и		1 1		-
		l *, *		творческого оформления и подготовки к реализации
реализации холодных десертов реализации холодных десертов реализации холодных десертов	1 1		-	-
	-	-	· ·	сложного ассортимента с
потребностей различных потребностей различных учетом потребностей учетом потребностей		потребностей различных	-	учетом потребностей
категорий потребителей, видов и различных категорий различных категорий		категорий потребителей, видов и	различных категорий	различных категорий

категорий потребителей, видов и форм обслуживания

форм обслуживания; контролировать наличие. хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты: оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать. размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания: контролировать температуру подачи холодных

потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и произволственного инвентаря: температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления хололных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов. отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства: техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос: методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования

упакованных холодных

потребителей, видов и форм обслуживания

десертов; организовывать десертов сложного хранение сложных хололных ассортимента; десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации; рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; ПК 4.3. Осуществлять процессы приготовления, приготовления, творческого выполнять и контролировать приготовление, творческое приготовление, творческое творческого оформления и оформления и подготовки к оформление и подготовку к оформление и подготовку к подготовки к презентации и презентации и реализации реализации горячих десертов реализации горячих десертов реализации горячих десертов горячих десертов сложного сложного ассортимента с учетом сложного ассортимента с учетом сложного ассортимента с ассортимента с учетом потребностей различных потребностей различных учетом потребностей потребностей различных категорий потребителей, видов категорий потребителей, видов и различных категорий категорий потребителей, и форм обслуживания форм обслуживания: потребителей, видов и форм видов и форм контролировать наличие, обслуживания; обслуживания. ассортимент, рецептуры, хранение и расход запасов, характеристика, требования к продуктов на производстве: качеству, примерные нормы контролировать, осуществлять выбор в соответствии с выхода горячих десертов технологическими требованиями, сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, оценивать качество и безопасность основных региональных; правила выбора, продуктов и дополнительных требования к качеству, ингредиентов: сочетать основные принципы сочетаемости продукты с дополнительными основных продуктов и ингредиентами для создания дополнительных ингредиентов гармоничных горячих десертов; к ним; характеристика контролировать, осуществлять региональных видов сырья, взвешивание, измерение продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного продуктов пищевая, ассортимента в соответствии с энергетическая ценность сырья. рецептурой, заказом; продуктов, готовых горячих осуществлять десертов сложного взаимозаменяемость продуктов в ассортимента: варианты соответствии с нормами сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать создания гармоничных десертов; варианты подбора региональное сырье, продукты для приготовления холодной пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, кулинарной продукции контролировать, осуществлять соусов промышленного выбор, комбинировать, производства и варианты их применять различные методы использования; правила выбора приготовления в соответствии с вина и других алкогольных заказом, способом обслуживания; напитков для ароматизации изменять, адаптировать десертов, сладких соусов к ним, рецептуру, выход порции в напитков, правила композиции, соответствии с особенностями коррекции цвета; виды, правила заказа, использованием сезонных безопасной эксплуатации видов сырья, продуктов, заменой технологического сырья и продуктов на основе оборудования и принципов взаимозаменяемости, производственного инвентаря; региональными особенностями в температурный режим, приготовлении пищи, формой и последовательность способом обслуживания и т.д.; выполнения технологических организовывать приготовление, операций: современные. готовить горячие десерты инновационные методы сложного ассортимента в приготовления горячих соответствии с рецептурой, с десертов сложного учетом особенностей заказа, ассортимента; способы и способа подачи блюд, формы инструктирования требований к качеству и персонала в области безопасности готовой продукции; приготовления горячих минимизировать потери десертов сложного питательных веществ, массы ассортимента; способы продукта в процессе оптимизации процессов приготовления: обеспечивать приготовления с помощью безопасность готовой продукции; использования

определять степень готовности, ловолить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать нелоброкачественные лесерты: охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос. для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); выполнять и контролировать

высокотехнологичного оборулования, новых вилов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента:

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве: контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость пролуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для

выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа полачи блюл. требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления: обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом: предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

ароматизации напитков, правила композиции. коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, послеловательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помошью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;

выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость пролуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих

процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;

напитков; контролировать, осуществлять выбор. комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.л.: организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента лля полачи: виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов,

выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных

процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности. форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастеркласс для представления

десертов, напитков, в том числе авторских брендовых. региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков

горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

результатов разработки новой

рецептуры

NoNo	Дополнительные	Дополнительные	№, наименование темы	Объем	Обоснование
п/п	профессиональные	знания, умения,		часов	включения в
	компетенции	навыки			рабочую
					программу
1	-	-	Тема 1.1.	49	Углубление
			Классификация, ассортимент		подготовки,
			холодных и горячих		определяемой
			десертов, напитков		содержанием
			Тема 1.2		обязательной
			Характеристика процессов		части
			приготовления, подготовки к		образовательных
			реализации и хранению		программ
			холодных и горячих		
			десертов, напитков		
			Тема 1.3		
			Технологическое		
			оборудование, используемое		
			при приготовлении		

	1	T	1		
			холодных и горячих		
			десертов, напитков		
			Тема 1.4		
			Организация и техническое		
			оснащение работ по		
			приготовлению, хранению,		
			подготовке к реализации		
			холодных десертов, напитков		
			Тема 1.5		
			Организация и техническое		
			оснащение работ по		
			приготовлению, хранению,		
			подготовке к реализации		
			горячих десертов, напитков		
2	=	=	Тема 2.1.	57	Углубление
			Приготовление, хранение		подготовки,
			холодных десертов сложного		определяемой
			ассортимента		содержанием
			Тема 2.2.		обязательной
			Приготовление, хранение		части
			горячих десертов сложного		образовательных
			ассортимента		программ
			Тема 3.1		
			Приготовление, подготовка к		
			реализации холодных		
			напитков сложного		
1	1		ассортимента		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	138	44
Курсовая работа (проект)	-	
Самостоятельная работа	8	
Практика, в т.ч.:		
учебная	36	36
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 03.01 в форме экзамена	3	
МДК 03.02 в форме экзамена	3	
УП 01в форме Д/3	-	
ПП 01 в форме Д/3	-	
ПМ 01 (квалификационный экзамен)	-	
Всего	260	152

2.2. Структура профессионального модуля

					1			
Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК 04.01. Организация процессов	58	24	58	54	-	4		
приготовления, подготовки к реализации								
холодных и горячих десертов, напитков								
сложного ассортимента								
MHC 04 02 H	00	20	00	0.4		4		
	88	20	88	84	-	4		
<u> </u>								
десертов, напитков сложного ассортимента								
Учебная практика	36	36					36	
Производственная практика	72	72						72
Промежуточная аттестация	6							
Всего:	260	152	146	138	-	8	36	72
	модуля 2 МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Учебная практика Производственная практика Промежуточная аттестация	2 3 МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 58 МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 88 Учебная практика 36 Производственная практика 72 Промежуточная аттестация 6	2 3 4 МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 58 24 МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 88 20 Учебная практика 36 36 Производственная практика 72 72 Промежуточная аттестация 6	2 3 4 5 МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 58 24 58 МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 88 20 88 Учебная практика 36 36 Производственная практика 72 72 Промежуточная аттестация 6	2 3 4 5 6 МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 58 24 58 54 МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 88 20 88 84 Учебная практика 36 36 36 36 36 10 Производственная практика 72 72 72 10 Промежуточная аттестация 6 6 6 10	2 3 4 5 6 7 МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 88 20 88 84 - МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Учебная практика Производственная практика 72 72 Промежуточная аттестация	2 3 4 5 6 7 8	2 3 4 5 6 7 8 9

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Солержание учеоного материала, практических и лаоораторных занятия					
Раздел модуля 1. Организация	процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов,	58/24	программы ПК 4.1, 4.6			
напитков сложного ассортиме			ОК 1-07,09			
МДК. 04.01 Организация прои сложного ассортимента	дессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков	58/24	ПК 4.1, 4.6 ОК 1-07,09			
Тема 1.1.	Содержание	12	ПК 4.1, 4.6			
Классификация, ассортимент	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих		ОК 1-07,09			
холодных и горячих десертов,	десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в	2				
напитков	совершенствовании ассортимента					
	Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	4				
	В том числе практических и лабораторных занятий	6				
	. Практическая работа №1. Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2				
Тема 1.2	Содержание	10				
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов,	Технологический цикл приготовления холодных десертов сложного ассортимента, характеристика, последовательность этапов приготовления. Комбинирование способов приготовления холодных десертов с учетом ассортимента продукции. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных десертов.	4				
напитков	Технологический цикл приготовления горячих десертов сложного ассортимента, характеристика, последовательность этапов приготовления. Комбинирование способов приготовления горячих десертов с учетом ассортимента продукции. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих десертов.	4				
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента, характеристика, последовательность этапов приготовления. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих напитков с учетом ассортимента продукции. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих напитков.	2				
Тема 1.3	Содержание	10				
Технологическое оборудование, используемое	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении холодных десертов и напитков. Общие правила техники	2				

		1
при приготовлении холодных	безопасности и эксплуатации оборудования, устройство, принцип работы и конструктивные	
и горячих десертов, напитков	особенности.	
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря,	
	используемого при приготовлении горячих десертов и напитков. Общие правила техники	2
	безопасности и эксплуатации оборудования, устройство, принцип работы и конструктивные	_
	особенности.	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6
	Практическая работа №2 Решение ситуационных задач по подбору технологического	
	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для	2
	приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	
	Практическая работа №3 Тренинг по отработке практических умений по безопасной	4
	эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	
	кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного	
	ассортимента.	
Тема 1.4	Содержание	10
Организация и техническое	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных десертов и напитков	
оснащение работ по	сложного ассортимента. Виды весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и	
приготовлению, хранению,	безопасного использования, правила ухода за ними.	2
подготовке к реализации	Организация хранения, отпуска холодных десертов и напитков с раздачи/прилавка, упаковки,	2
холодных десертов, напитков	подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	
•	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных	
	и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к	2
	реализации	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	6
		U
	Практическая работа №4 Организация рабочих мест по приготовлению холодных десертов и	6
T 1 5	напитков сложного ассортимента	12
Тема 1.5	Содержание	12
Организация и техническое	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих десертов и напитков	_
оснащение работ по	сложного ассортимента. Виды весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и	2
приготовлению, хранению,	безопасного использования, правила ухода за ними.	
подготовке к реализации	Организация хранения, отпуска горячих десертов и напитков с раздачи/прилавка, упаковки,	2
горячих десертов, напитков	подготовки готовой продукции к отпуску на вынос	-
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных	
	и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к	2
	реализации	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6
	Практическая работа № 5 Организация рабочих мест по приготовлению горячих десертов и	
	приктическая работа ле з организация рабочих мест по приготовлению горячих десертов и	6

Самостоятельная учебная	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы	4	
работа при изучении	(по вопросам, составленным преподавателем).	7	
раздела 1:	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
раздела 1.	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических		
	рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем		
	месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления горячих десертов и напитков		
	сложного ассортимента.		
	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического		
	оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела		
Разлел молуля 2. Приготовле	ние и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		ПК 4.2-4.3
i uogen mogyem zv iipii o i ozere	and a noge of obtaining the national and open and george of our obtaining the national and open and op	60/16	ОК 1-07,09
МДК. 04.02 Процессы пригот	овления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного	0.4/2.0	ПК 4.2-4.5
ассортимента	•	84/20	ОК 1-07,09
Тема 2.1.	Содержание	30	
Приготовление, хранение	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов		
холодных десертов сложного	сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним		
ассортимента	подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного	4	
	изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного		
	ассортимента.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов		
	сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса,	8	
	компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь	O	
	и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента. Холодные соусы для десертов: ягодные,		
	фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для	6	
	подачи холодных десертов сложного ассортимента.		
	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое		
	оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи		
	холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в		
	зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование,	4	
	эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на		
	вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований		
	к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическая работа №1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных		
	десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита,	4	
	бланманже)		

	Практическая работа №2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных	
	десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	4
Тема 2.2.	Содержание	30
Приготовление, хранение	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов	
горячих десертов сложного	сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним	
ассортимента	подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного	2
	изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного	
	ассортимента.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов	
	сложного ассортимента	4
	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни,	
	воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового	
	фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.).	6
	Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые)	O
	для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих	
	десертов сложного ассортимента.	
	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое	
	оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи	4
	горячих десертов сложного ассортимента.	
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и	
	способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	4
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента	
	для отпуска на вынос.	
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к	2
	безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	8
	Практическая работа №3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов	
	сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле,	4
	фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	
	Практическая работа №4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных	
	десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из	4
	шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	
Самостоятельная учебная		
работа при изучении раздела	(no bonpoedin, coerabiennism npenogabaresiem).	
· ·	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2
работа при изучении раздела		2

	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья, приготовления полуфабрикатов и холодной кулинарной продукции разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах сырья, технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) десерта в соответствии с заданием. Составление акта проработки. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел модуля 3. Приготовле	ение и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	24/4	ПК 4.4-4.6 ОК 1-07,09
МДК. 04.02 Процессы пригот ассортимента	овления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного	84/20	ПК 4.2-4.5 ОК 1-07,09
Тема 3.1	Содержание	12	
Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	2	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.).	4	
	Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 5 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента	2	
Тема 3.2	Содержание	12	

Приготовление, подготовка к	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков		
реализации горячих напитков	сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним	2	
сложного ассортимента	подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного	2	
	ассортимента.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков		
	сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями,		
	проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с	2	
	другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности		
	продуктов.		
	Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш,	4	
	сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.	4	
	Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое		
	оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи		
	горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа		
	организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание	2	
	(кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для		
	отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом		
	требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа №6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков	2	
	сложного ассортимента.		
Самостоятельная учебная	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы	2	
работа при изучении раздела	(по вопросам, составленным преподавателем).		
3	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических		
	рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем		
	месте для обработки традиционных видов сырья, приготовления полуфабрикатов и холодной		
	кулинарной продукции разнообразного ассортимента.		
	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах сырья,		
	технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и		
	презентаций.		
	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
	Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) десерта в		
	соответствии с заданием. Составление акта проработки.		
	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Учебная практика по ПМ.04	Виды работ:		ПК 4.2-4.5
	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка	36	ОК 1-07,09
	качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их	30	
	хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.		
		-	

- 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
- 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
- 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
- 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.
- 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортиментас учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
- 7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
- 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
- 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
- 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.
- 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
- 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
- 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
- 15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
- 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.

	18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих		
	десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание		
	визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной		
	практики в условиях организации питания).		
	19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды,		
	сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники		
	безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.		
	20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и		
	регламентами, стандартами чистоты:		
	Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной		
	посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика	Виды работ:		ПК 4.1-4.6
(концентрированная) по	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными		ОК 1-07,09
ПМ. 04	заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.		0111 07,02
	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. 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 холодных и горячих десертов, напитков		
	сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни		
	ресторана.		
	5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков		
	сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого	72	
	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 для транспортирования.		
	6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с		
	учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры		
	отпуска.		
	7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению		
	(охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности),		
	организация хранения.		
	8. 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.).		

	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Промежуточная аттестация		6	
Всего		260/152	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1. Программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебная мастерская, оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1. Программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.2. Программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

- 1 Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
- 2 Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
 - 3 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
 - 4 2015-01-01. M.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
 - 5 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ.
 - **6** 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 7 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 8 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016 01 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 9 ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.— III. $12\ c$.
- $10~\Gamma OCT~31986-2012~$ Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015~-~01~-~01.~-~M.: Стандартинформ, 2014.~- III, 11~c.
- 11 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.- III, $16\ c$.
- 12 ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 10 с.
- 13 Профессиональный стандарт «Повар». Утвержден приказом министерства труда и социальной защиты российской федерации от 9 марта 2022 г. n 113н
- 14 Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2020. 544с.
- 15 Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2022. 808c.
- 16 Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебник для спо / В. И. Богушева. Ростов н/Д: МарТ, 2023
- 17 Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. 1-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2022.-416 с.

- 18 Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учеб. пособие / А.Т. Васюкова, В.И. Пивоваров, К.В. Пивоваров. 2-е изд., испр. и доп. М.: Дашков и К°, 2022.
- 19 Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. 3-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2022. 192 с
- 20 Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учеб. пособие / В.А. Домарецкий. М.: Форум, 2023.
- 21 Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие / Г.Г. Дубцов. 4-е изд., стер. М.: Академия, 2022.
- 22 Дубцов, Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник / Г. Г. Дубцов. 4-е изд., стер. М.: Академия, 2022. 264 с.
- 23 Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. Образования 13-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2022. 320 с
- 24 Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. М.: Альфа, 2022. 416 с.
- 25 Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для спо / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; ред. М.А. Николаева. М.: Деловая литература, 2022.
- 26 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. 1-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2022. 240 с
- 27 Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А Королев, Ю.В. Несвижский. 5-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2019. 352 с.
- 28 Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. М.: Ресторанные ведомости, 2023. 512 с.
- 29 Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. «Феникс», 2022 373 с.
- 30 Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. 1-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2022. 304 с.
- 31 Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. 13-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2022.-432 с

32 Электронные издания:

- 33 Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://base.garant.ru
- 34 Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
- 35 СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 36 СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. Режим доступа:

- 37 СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- 38 СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. Режим доступа
- 39 Электронная библиотека Режим доступа: http://www.aonb.ru/iatp/guide/library.html
- 40 Мглинец, А.И. Технология приготовления ресторанной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.И. Мглинец. Электрон. дан. Санкт-Петербург: 2022. 208 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/105818.
- 41 Мишина О.Ю. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / О.Ю. Мишина. Электрон. дан. Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2022. 76 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/112368.
- 42 Новикова, А.В. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / А.В. Новикова, К.П. Фудин. Электрон. дан. Пенза: ПензГТУ, 2023. 59 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/62478.
- 43 Родионова Н.С. Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.С. Родионова, Е.В. Субботина, Н.Ю. Агаева. Электрон, дан. Воронеж: ВГУИТ, 2022. 224 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/71657.
- 44 Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс]: справочник. Электрон, дан. Санкт-Петербург: 2020. 340 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/90668.
- 45 ЭБС Издательство «Лань» Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/106994?category_pk=4738#book_name
- 46 Федеральный закон №194 от 13.07.2020 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
- 47 Нормативные акты в области защиты прав потребителей http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата	Формы контроля и
	(показатели освоенности компетенций)	методы оценки
ПК 4.1 Организовывать	подготавливает рабочие места, оборудование, сырье, материалы для	Контрольные работы,
подготовку рабочих мест,	приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в	зачеты,
оборудования, сырья,	соответствии с инструкциями и регламентами;	квалификационные
материалов для	выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требования	испытания, экзамены.
приготовления холодных и	безопасности при приготовлении полуфабрикатов;	Интерпретация
горячих сладких блюд,	подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь,	результатов выполнения
десертов, напитков в	посуду в соответствии с видом выполняемых работ;	практических и
соответствии с	размещает оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырья,	лабораторных заданий,
инструкциями и	материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких	оценка решения
регламентами	блюд, десертов, напитков;	ситуационных задач,
	обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов	оценка тестового
	требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких	контроля.
	блюд, десертов, напитков;	
	соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном	
	оборудовании, правильность упаковки, складирования;	
	обеспечение технологического оборудования и производственного	
	инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;	
	соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для	
	приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;	
	проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих	
	сладких блюд, десертов, напитков;	

		1
	соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и	
	горячих сладких	
ПК 4.2 Осуществлять	блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами готовит десерты сложного ассортимента с учетом потребностей различных	
приготовление, творческое	категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
оформление и подготовку	выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями	
к реализации холодных	системы ХАССП и требований безопасности;	
десертов сложного ассортимента с учетом	выбирает способ и технику при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм	
потребностей различных	обслуживания;	
категорий потребителей,	выбирает температурный режим при подготовке холодных десертов сложного	
видов и форм обслуживания	ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;	
	соблюдает стандарт чистоты, требования охраны труда и техники	
	безопасности; выявляет дефекты и определяет способы их устранения;	
	соответствие потерь при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой	
	продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям	
	заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных	
	десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения	
	холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих	
	регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами	
	приготовления холодных десертов а сложного ассортимента; соответствие	
	времени выполнения работ установленным нормативам; презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных	
	категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.3 Осуществлять	приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие	
приготовление, творческое оформление и подготовку	десерты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований	
к реализации горячих	персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и	
десертов сложного	требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке	
ассортимента с учетом потребностей различных	горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;	
категорий потребителей,	выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного	
видов и форм	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	
обслуживания	соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники	
	безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения;	
	соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного	
	ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой	
	продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа:	
	выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; выбор	
	условий и сроков хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом	
	действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами	
	приготовления горячих десертов сложного ассортимента; соответствие	
	времени выполнения работ установленным нормативам; презентация горячих	
	десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.4. Осуществлять	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных	
приготовление, творческое	напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных	
оформление и подготовку к реализации холодных	категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы	
напитков сложного	ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при	
ассортимента с учетом	подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом	
потребностей различных	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	
категорий потребителей, видов и форм	обслуживания; выбор способов и техник при подготовке холодных напитков сложного	
обслуживания	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	
	видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований	
	охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения;	
	соответствие потерь при приготовлении холодных напитков сложного	
	ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой	
	продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа:	
	выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; выбор	
	условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с	
	учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться	
	технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным	
	нормативам; презентация холодных напитков сложного ассортимента с	
	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	
	обслуживания	

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных	
	категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
OK 01 OK 02 OK03 OK 04 OK 05 OK 06 OK 07 OK 09	- ставит цель, выбирает и применяет методы и способы решения профессиональных задач - использует различные источники, включая электронные ресурсы, для решения профессиональных задач - принимает ответственность за принятые решения - взаимодействует с коллегами, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - грамотно, ясно и четко формулирует и излагает мысли - соблюдает нормы поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик - знает и использует ресурсосберегающие технологии при прохождении практики, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях - использует информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту - пользуется нормативной документацией в процессе профессиональной деятельности - принимает участие в разработке проектов профессиональной направленности	контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены; интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

Приложение 1.5 к ОПОП-П по профессии/специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1.1Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.2Планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть
Код ОК, ПК ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов	Владеть навыками -
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	решения задач профессиональной деятельности определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	профессиональных задач определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной	

		<u></u>	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	
языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		проявлять толерантность в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовнонравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	проявлять гражданско- патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения	использовать физкультурно- оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения,	

об ОК ОВ. Пользоваться профессиональной документацией на поредеснома информатизации; порядок их применения и программнее обеспечение в профессиональной документацией на постоя и инстранном языках ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для притотовления хиделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами прегламентами доответствите санитарно-титиснических требования и демонстрировать присотического оборудования, сыструациям и регламентами посуды, сырья, материалов для притотовления уденым размещения оборудования и демонстрировать приемы безопасность сырья, продуктов, материалов для производственного инвентаря и технологического оборудования; притовивенного размещения оборудования и демонстрировать приемы безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пскаря; контролировать своевременность текущей уборки рабоч их мест в соответствии с санитарно-титиснических требования продуктироватив продуктироватив продуктироватив продуктироватив продуктироватив продуктироватив продуктироватив постоянного конявать выбор и рационального размещения оборудования и на рабочем месте кондитера, пскаря; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с видом постоянного коняварства и последующей продукции, в том числе система хассторы качества выболителия продуктов, качества выполнения продуктов, качества выполнения подготовки рабочих мест и соответствии с видом постоянного коняварства и последующей продукции, собственного продукции, собственност продукции, собственности требования производственного подаменн	подготовленности ОК 09. Пользоваться профессиональной		характерными для данной	
профессиональной документации обеспечение в профессиональной деятельности (подъя казадач), петорамим в посрударственном и иностранном языках ПК 5.1. выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовкер рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовкения в клебобудочных, мучных кондитерских изделий разносертимента в соответствии с инструкциями и регламентами; и деятельной распределить задавия между подчиненными в соответствии с ик казалификацией; объясиять правила и демонстрировать присмо безопасности призводственного инвентаря и технологического оборудования; разъясиять ответственность и несоблюдение размещения правочем месте оборудования инструкция, размасиять ответственность да несоблюдение производственного контролировать выбор и рационального размещения оборудования и прегламентами, контролировать восовреженность и контролировать восовреженность техники безопасности, контролировать восовреженность кумпитовировать восовреженность кумпитовировать в безопасности при выполнении работ действенност и производственного производства и продукции, в том числе система надалага, деники и управления опрачиненными, важность производства и производства и производства и производства и производства и производственного постоями производствия и тупа, пожарной безопасности призводственного призводства и производства и производства и производства и последующей уборки дабочих мест в соответствии с видом рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами; производственного призводства и последования производственного призводства и последовнительных производственного призводствен и производственного призводства и последовним мето соответствии с видом рабочах мест в перопасности и производственного призводственного призводственни пеструкциями и регламентами; реготаментами; реготаментами; регот	профессиональной			
порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности и посудающих деятельности и портамими языках Выполтонясу рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хондитерских изделий разнообразного ссортимента в иссответствии с ениенвать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечинентя и обеспечание продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобудочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с образования соответствии с ениенвать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечание образового ассортимента в даказом образового ассортимента в даказом образового в даказом обеспечание образования с даказом образового и неструкциями и регламентами; объедать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобудочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с енструкциями и регламентами обеспечание образования; разъвсиять ответственного инвентара и технологического оборудования; разъвсиять ответственного инвентара и технологического оборудования; разъвсиять ответственность за несоблюдение даботны; демонстрировать приемы безопасности, пожарной безопасности произменения работ подчиненными в качества посуды, свиры, контролировать соблюдение правилительное размещения оборудования, инвентара, посуды, свиры, посуды, свиры, посуды, свиры, посуды, свиры, посуды, свиры, посуды, свирательное произмодственного произмодства и посответствии и енструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правит техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда, пожарной сезопасности преизмещение на рабочем мест соботрествия и ениструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности и преизмещения негораменных выма пресидаюм сестеми с технологического оборудования, производственного пивентара, инструкциями и регламентами; производственного пивентара, инструкциями и регламентами;				
посударственном и нностранном языках Выполить и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырыя, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделяй разнообряного ассортимента в соответствии с инструкциям и регламентами; объеснечиять подготовку рабочих мет досогнающих изделяй разнообряного ассортимента в соответствии с инструкциям и регламентами; объеснечиять подучение продуктов, поставлень с инструкциям и регламентами; объеснечиять подучение продуктов, поставлень выполнения производства продукция, в том численного инвентаря и технологического обрудования, гельики безопасноет инвентаря и технологического обрудования, инвентаря, посуды, сырыя, материалов договетствии с видом работ пребованиями инструкция, в том числе систем выполнения продукция, в том числе систем выполнения последующей продукция, в том числе выполнения последующей продукция, в том числе выполнения последующей продукция, в том числе систем выполнения последующей продукция, в том числе систем выполнения последующей продукция и тоговой продукция, в том числе том продукция и последующей продукция и последующей продукция и ток последующей продукция и ток последующей продукция	локументацией на			
ПК 5.1. Организовавать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для притотовления хесобудочных, мучных кондитерских изделяй разнообразного ассортимента в соответствии с инсигрукциями и регламентами обеспечивать получение продуктов (по количествии с инсигаты и в соответствии с инсигаты и в соответствии с инсигаты и противодения хаказом соответствии с инсигаты и в соответствии с инсигаты и противодения хаказом соответствии с инструкциями и регламентами обеспечивать получение продуктов (по количеству обеспечивать получение продуктов (по количеству обеспечивать получение продуктов, по количеству обеспечения обезопасноеть с инструкциями и регламентами обезопасноеть контролировать приемы безопасноеть в процессе работы; демонстрировать приемы размочають ответствение и продуктов, контролировать кабе от продуктов, контролировать приемы рабочим мест с контролировать кабе оправления обрудования, карых, мучных кондитера, нестоя обрудования на рабочем мест с кондитера, нестоя обрудования на рабочем мест контролировать соответствии с видом рабоч требованиями инструкциям и регламентами, стандартов чистоты; контролировать соответствии с видом рабоч требованиями инструкциями и регламентами, стандартов чистоты; контролировать соответствии с инструкциями и регламентами, стандартов чистом, контролировать соответствии с видом рабоч требованиями инстормующими и предовала в обласности и фермы инструктирования постоя пристовенного пристводени постоя инструкциями и регламентами, стандартов чистованием оборудования, принаментами, инструкциями и постоя пристования персопало свеей отпетственного инвентаря, инструкциями и предовать приборо, сыры материалов в соответствии с видом рабочаем мест	•			
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для притотовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий данооразного обеспечения состримента в соответствии с инструкциями и регламентами обеспеченать подучение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобудочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с анктерматов, распределить задания между подчиненными в соответствии с инструкциями и регламентами обеспечнать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобудочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с обеспечнать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобудочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с инструкциями и регламентами и регламентами обеспечнать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства и посучение продуктов, контролировать правыла и демонстрировать приемы безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать выбор и рационального размещения оборудования и предсеования к процессов приготовления и готовой продукции, способы и форму инструкциями и регламентами, стандартов чистоты; контролировать собподение правил техники безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; контролировать выбор и рационального размещения оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в сответствии с видом рабочем мест в безопасности производствен и преоваль продоктив и производствен и производствен подоговки в преимаментами, стандартами чистоты, контролировать собподение правил техники безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности в примессов приготовления и готовой продукции собственного производстве и посуды, спрементами, стандартами чистоты, контролировать собподение правил техники безопасности при преиментами, стандартами чистоты, контролировать соборудования, преиментаму, на преиментаму, на преиментаму производственного про		ооеспечение в профессиональной деятельности	* * *	
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного сыврыя, материалов, распределить задания мест, оборудования, кондитерских изделий разнообразного сответствии с инструкциями и регламентами; производственного материалов, распределить задания мест, оборудования, мучных кондитерских изделий, в соответствии с инструкциями и регламентами подчиненными в соответствии с инструкциями и претрукциями и подчиненными в соответствии с инструкциями и претрукциями и подчиненными в соответствии с иск квалификацией; объекиять правила и демонстрировать приемы безопасноети, пожарной безопасноети, техники безопасноети, пожарной безопасноети, техники безопасноей эксплуатации производственного инвентари и стистору правоты приемы безопасноети, пожарной безопасноети, техники безопасноети, пожарной безопасноети, техники безопасноети, пожарной безопасноети, техники безопасноети, пожарной безопасноети и производствы продукции, в том числе система закатиза, оценки и тродуктите, система закатиза, оценки и тродуктов, контролировать приемы размещения оборудования, инвентары, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом рабочы мест в соответствии с видом рабочы мест в соответствии с пиструкциями и претаментами, стандартами чистоты; контролировать соответствии с инструкциями и претаментами, стандартами чистоты; контролировать соответствии с инструкциями и претаментами, стандартами чистоты; контролировать соответствии с иструкциями и претаментами, стандартами чистоты; контролировать соответствии с пиструкциями и претаментами, стандартами чистоты, контрольровать соответствии с пиструкциями и претаментами, стандартами чистоты, контрольровать соответствини с приментами, стандартами чистоты, контрольровать соответствии с примененный пред	иностранном языках			
Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырыя, материалов для притотовкрения хлебобудочных, мучных колдитерских изделий притотовления хлебобудочных, мучных колдитерских изделий притотовления хлебобудочных, мучных колдитерских изделий оденить качество и безопасност сырыя, продуктов, мотеропаровать причение продуктов (по количеству подчиненными в соответствии с оцентъ качество и безопасност сырыя, продуктов, объесиемать получение продуктов (по количеству подчиненными в соответствии с оцентъ качество и безопасност сырыя, продуктов, объесием продуктов, распределить задания между подчиненными в соответствии с к к выдификацией; объесием правила и демонстрировать приемы безопасности, пожарной безопасности при выполнении работ, санитарно-питенические требования, телей сегования к произессем производства продукции, в том чиравления оброздования, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного к система хАССТ), жетоды контролировать выбор и рационального размещения оброздования и на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рационального размещение на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рационального работ требованиями инструкций, регаламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочк мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочк мест в соответствии с инструкциями и производствен и кондитерской продукции способы и формы инструкревания персопало своей ототественного производствен и кондитерской продукции собственного производствен и кондитерской продукции; пособы и мете кондитерской продукции собственного производствен и кондитерской производствен и кондитерской производствен и кондитерской производствен и кондитерской производствен и кондитерском производствен и кондитерском производст	ПК 5.1	рыполнять и контролировать полготорку рабоних	· · ·	
мост, оборудования, смытреских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами обогнечивать получение продуктов (по количеству соответствии с инструкциями и регламентами и регламентами обогнечивать получение продуктов, мучных кондитерских изделий, в соответствии с инструкциями и регламентами обогнечивать получение продуктов, мучных кондитерских изделий, в соответствии с инструкциями и регламентами обогнечного инвентаря и технологического оборудования; деамонстрировать приемы безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы посуды, сырья, материалов равили неготы; демонстрировать приемы посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать выбор и рационального размещения оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочк мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартов инстоты; контролировать сообводение правил техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда, похарной безопасности, охраны труда, похарной безопасности, охраны труда, похарной безопасности и инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать сообводение правил техники безопасности производствен и последующей проверки последующей проверки последующей проверки последующей проверки последующей проверки последующей проверки последовательного оборудования, производственного послеменного премящили питами; контролировать собводение правил техники безопасности производствени послежности пресования послежности производствени послежности пребования прегламентами, производственного послежности премы послежности пресования послежности премы прем				
мест, оборудования, приготовдения хлебобудочных, мучных кассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами стандартам и инстоты; контролировать соблодение правил техники безопасности и регламентами, стандартам и инстоты; контролировать соблодение правил техники безопасности пребованиям инструкций, регламентов, стандартов инстоты; контролировать соблодение правил техники безопасности и предоватим, инстоты; контролировать соблодение правил техники безопасности и предоватим, инстоты; контролировать соблодение правил техники безопасности и производства и последующей проверки и производства и последующей проверки и производства и последующей проверки и предоватим, инализи и производственной саметары, инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблодение правил техники безопасности и производства и последующей проверки и производства и последующей проверки и производственной саметары, инструкциями и премаментам, и последующей проверки и производственной образования, инвентара, инструкциями и премаментами и подотовки рабочам мест				
регламентами; опенивать получение продуктов (по количеству изачеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом опенивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом опенить качество и безопасность сырья, продуктов, наструкциями и регламентами канагриалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их каналификацией; объесиять правила и демонстрировать приемы безопасности правила и демонстрировать приемы безопасности при выполнении факторами (система ХАССП); методы контроля качества анализа, опенки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества выполнения продуктов, качества выполнения продуктов, качества выбезопасности на рабочем месте кондитера, пекара; контроляровать приемы рационального размещение на рабочем месте оборудования и преграментами инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциям и прегламентами инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение предовать образопасности предоватили производства и просовала обсти обсетовенного полужение собтременными важность постоянного контроля качества и безопасности качества и безопасности качества и безопасности продукции; способы и формы инструкции; способы и формы инструкции; способы и формы инструкции; способы и формы инструкции; посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ предменьми вачества и безопасности продукции состременными вамности оброжение процессов прилотовления и просоваленое просоватов просудки, и состременными вачества и безопасности продукции; способы и формы инструкции; способы и формы инструкции; способы и формы инструкции, способы и формы инструкции продукции состременными васти обственного продукции состременными продукции состременными в прод				
оценивать валичие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с инструкциями и регламентами оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов, распределить задания между подчиненными в соответствии с ик квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасност этоветственност о инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасност в процессе работы; демонстрировать приемы безопасность; покарной безопасност в процессе работы; демонстрировать приемы на рабочем месте обродования и производства продукции; способы и формы интроля качества сырья, продукции; способы и формы интроля качества процессе оборудования и тоговой продукции; способы и формы интроля качества процессе оборудования и пресонала в области обеспечения качества и безопасности кондитера, посуды, сырья, материалов в соответствии с иструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочим жет в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочим жет в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать сооблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте оборудования, производственной санитарии в организации питания; выды, назначение, правила безопасности и производственной жесплуатации технологическо оборудования, производственной жесплуатации технологического оборудования, производственной месплуатации технологического оборудования, производственной жесплуатации технологического оборудования, производственной жесплуатации технологического оборудования, производственной светитаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сыры матеры об светительных приборов, сыры матеры об светие об светие об светие и интерроцеком безопас	сырья, материалов для	ассортимента в соответствии с инструкциями и	кондитерских изделий	
обеспечивать получение продуктов (по количеству изделий и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с инструкциями и регламентами обезопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъвенять ответственность за несоблюдение санитарно-питиченние силитеренного инвентаря и технологического оборудования; демонстрировать приемы безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения на рабочем месте кондитера, песара; контролировать выбор и рационального дама безопасности в процессе кондитера, песара; контролировать выбор и рационального дама безопасности в процессе гандартов чистоты; контролировать воборудования, предождать приемы работ подукции; способы и формы инструкции собственного производства и последующей проверки пототовки предождать производственной продукции собственного производства и последующей проверки пототовки безопасности, охраны труда, пожарной безопасности, контролировать соевреженность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соевременность текущей уборки охраны труда, пожарной безопасноети, охраны труда, пожарной безопасноети, охраны производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасноети и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной тексплуатации технологического оборудования, производственной производственной сести и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной тексплуатации технологического оборудования, производственной санитария и производственной санитария и производственной санитария и производственной санитария и производственной н		*		
изделий разнообразного ассортимента в соответствии с заказом оценить качество и безопасность сырыя, продуктов, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом оценить качество и безопасность сырыя, продуктов, митериалов, распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснать правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования, разъвснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенических пребования, продуктов, митериалов в соответствии с них разъвснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенических пребования, продуктов, объясная процессом производства продукции, способы и управления и преокработы, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, нивентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с негрукциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать собоводение правил техники безопасности и производствен и безопасности и производстве и последующей розерки и технологического оборудования, производственного торозводственного ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственного за состветствии с инструментов, весоизмерительных приборов, сырь материалов в соответствии с инструментов, весоизмерительных приборов, сырь материалов в соответствии с инструментов, весоизмерительных приборов, сырь материалов у правила ухода за ними, последовательность выполнения вобответствии с инструментов, весоизмерительных приборов, сырь материалов у правила ухода за ними, последовательность выполнения производственного инсеттари, инструментов, весоизмерительных приборов, сырь материальной селитарии обествечам производственного инсеттари, инструментов, весоизмерительных приборов, сырь материальной селитарии и технологического оборудования, производстве	,	1 31	1.5	
разнообразного ассортимента в заказом опенить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с ик квалификацией; объясиять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъясиять ответственность за несоблюдение санитарию-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ срессов притотовления и тотово притоговления и тотово продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности мондитерества и безопасности кондитерской продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции состранного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требованиям и регламентов, контролировать сбязор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать сбязопасности, охраны труда, пожарной безопасности и производствен производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования, производственной санитарии в организации питания; выды, назначение, правила фезопасной эксплуатации технологического оборудования, производственной санитарии в организации питания; выды, назначение, правила осответствии с неструкциями и технологического оборудования, производственной санитарии в организации питания; выды, назначение, правила соответствии с смета в безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственной санитарии в организации питания; весоизмерительных приборов, сыры материалов в соответствии и технологического оборудования, производственной санитарии в организации питания; в обърка на производственной санитария раб	•			
ассортимента в сопенить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объясиять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-питиенического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-питиенического оборудования; разъенять ответственность за несоблюдение санитарно-питиеническох требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиям инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциям и регламентами, стандартами чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентов, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности производства и посласующей проверки понимания персоналом своей ответственности ребования и производствени от производства и посласующей проверки понимания персоналом своей ответственности ребования и производствени инвентаря, инструментов, весоизмеритель и производственной санитарии в обрудования, производственной санитарии в ораументов, на предоста в производственной санитарии оброрудования, производственного переменного инентара, инструментов, весоизмеритель выполнения рабочем месте обтражение правил техники обтественности ребования и производственной санитарии в ораументов, весоизмеритель в производственного переменного инентара, инструментов, весоизмеритель выполнения рабочем месте обтражение правила составление производственного производственного производственного производственного производственного производственного производственного санитарии в орауменного производственного санитарии в ображение премена и последующей производственного санитарии об о			1 1 1	
оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объясиять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъясиять ответственность за несоблюдение санитарно-тигиенических требования, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартови чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать сооблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте кондитерской продукции, способы и формы инструктирования персоналом своей ственного производственноги призводственноги пребования, ипструментов, весоизмерительных приборов, сырьм диструментов, весоизмерительных приборов, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и прегламентами, стандартами чистоты; контролировать сооблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда, пожарной безопасноети охраны труда, пожарной безопасной эксплуатации техникологического оборудования, производственного призводственного призводственного призводственного производственного производственног		· ·	*	
инструкциями и регламентами материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гитиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещение на рабочем месте оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкциями и регламентами, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда, пожарной безопасноют и производственного производства и последующей проверки посуды, сырья, материалов в соответствии с обственного производства и последующей проверки посуды, сырья, материалов в соответствии с обственного производства и последующей проверки посуды инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда, пожарной безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственной санитарии в упраженства приборов, сырья материалов в соответствии с инструкциями и перемаментов, приборов, сырья материалов в соответствии с инструкциями и перемаментов, приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения за производственного производства производственного производства и последующей проверки обственного производства производственного производства произв	•		-	
регламентами подчиненными в соответствии с их квалификацией; объвсиять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте водочих мест в сответствии с видом работ пребованиями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте водочих мест в сответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте водочих мест в соственного контроля качества продестов приотовоепния постовой продукции; способы и формы инструкцию контролукцию собственного продукции собственного продукции собственного продукции собственности пребования, поризводстве и производстве и производстве и производстве и производственной санитарии в организации питании; выполнения охраны труда, пожарной безопасности и производственного производстве и производстве и последующей производстве и последующей производстве и производстве и производстве и последующей производстве и производстве и производстве и последующей производстве и пос				
квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартам чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте			-	
объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гитиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать сообводение правил техники безопасности, ожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте облюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда, пожарной безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственноги правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственноги призводственноги правила безопасноот оборудования, производственного правизации питания; выполнения подготовки рабочих мест к безопасности и производственноги пресоналю своей ответственности требования ответственности требования ответственности требования ответственности требования ответственности производственного оборудования, производственного оборудования, производственного оборудования, приогров, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества происсов притотовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персоналю своей ответственности требования ответственности требования ответственности производственного оборудования, пр	Permanentamin		1 1 1	
безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъясивть ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда, пожарной безопасности и производственного итребования подлотовки последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологическо ответственносто оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмеритель приборов, сыры материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, инструментов, весоизмерительных приборов, сыры материалов в соответствии с инструкциями и последовательность выполнения		*		
разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиеничеких требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии и инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контролирования и готовой продукции; способы и формы инструктирования пероналеноести кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмеритель приборов, сыры материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; последовательность выполнения		безопасной эксплуатации производственного		
работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондигера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте труда на рабочем месте оборудования, производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения			контроля качества сырья,	
безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкцими и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте оборудования, производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения				
работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте производственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, приозводственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, приозводственного питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмеритель приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения			_ *	
демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте труда на рабочем нестечние правил неструкция потания подативня пресонала не обезопасноти и последующей проверки последующей проверки последующей продеженного продукции собственного производст		1	-	
размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продувции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инстружциями и технологического оборудования, производственного инвентаря, инстружциями и технологического оборудования, производственного инвентаря, инстружциями и регламентами;		* '		
кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки последующей проверки последовательности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения				
контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки поимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения		47	1 1 1 1	
на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения			1	
посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте озопасности и производственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения				
расот треоованиями инструкции, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте правил техники безопасного обрудования, производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственной санитарии в организации питания; весоизмерительнов весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения				_
стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственной санитарии в организации питания; весоизмеритель приборов, сыры инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения		работ требованиями инструкций, регламентов,	последующей проверки	
контролировать своевременность текущей уоорки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственной инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения				
расоочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения				производственного
регламентами, стандартами чистоты; оезопасности и производственной санитарии в безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения				-
безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения				инструментов,
труда на рабочем месте виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения			1	весоизмерительных
безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения			*	приборов, сырья и
технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения		TPJAM NA PAGO TEM MOOTO		-
производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения				
инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения				
посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения				регламентами,
последовательность выполнения				
технологических операции,			1 1 1	
современные методы, техника			1	
обработки, подготовки сырья и			-	
продуктов;			*	
виды, назначение, правила				İ
применения и безопасного			виды, назначение, правила	
хранения чистящих, моющих и				
дезинфицирующих средств,			применения и безопасного хранения чистящих, моющих и	
			применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств,	
			применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для	
			применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;	
			применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов	
сырья и продуктов;			применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных	
виды, назначение правила			применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения	
эксплуатации оборудования для			применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;	
упаковки; способы и правила			применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для	
комплектования, упаковки на			применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила	
			применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на	
			применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных,	
	П(5.2. О		применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	ПК 5.2. Осуществлять	выполнять и контролировать приготовление,	применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий процессы приготовления,	выполнения
	приготовление,	хранение отделочных полуфабрикатов для	применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий процессы приготовления, хранения и презентации	приготовления и
	приготовление, хранение отделочных	хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для	приготовления и хранения
мучных кондитерских качество и безопасность основных продуктов и ассортимент, рецептуры, для	приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для	хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с	применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных	приготовления и
изделий дополнительных ингредиентов; пищевая ценность, требования к хлебобулочны	приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных,	хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать	применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов

организовывать их хранение до момента качеству, методы приготовления, мучных кондитерских использования: назначение отлелочных выбирать, подготавливать ароматические и полуфабрикатов; изделий температурный, временной красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; режим и правила приготовления распознавать недоброкачественные продукты; отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, проводить виды, назначение и правила взвешивание, отмеривать продукты, входящие в безопасной эксплуатации состав отделочных полуфабрикатов в соответствии технологического оборудования, с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость производственного инвентаря. инструментов, посуды, продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать используемых при региональные, сезонные продукты для приготовлении отделочных приготовления отделочных полуфабрикатов; полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, нормы взаимозаменяемости комбинировать, применять различные метолы сырья и пролуктов: ассортимент. обработки, подготовки сырья, продуктов, характеристика, правила приготовления отделочных полуфабрикатов; применения, нормы закладки контролировать ротацию продуктов; оформлять ароматических, красящих заявки на продукты, расходные материалы, веществ: необходимые для приготовления отделочных требования к безопасности полуфабрикатов: хранения отделочных контролировать, осуществлять упаковку, полуфабрикатов маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарногигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения ПК 5.3. Осуществлять процессы приготовления, приготовления, выполнять и контролировать приготовление, приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации творческого оформления, творческого творческое хлебобулочных изделий и праздничного хлеба подготовки к презентации и оформления и оформление, сложного ассортимента с учетом потребностей реализации хлебобулочных полготовки к изделий и праздничного хлеба подготовку к различных категорий потребителей, видов и форм презентации и реализации обслуживания; оценивать наличие, подбирать в сложного ассортимента с учетом использованию хлебобулочных потребностей различных хлебобулочных соответствии с технологическими требованиями, изделий и оценивать качество и безопасность основных категорий потребителей, видов и изделий и праздничного хлеба продуктов и дополнительных ингредиентов; форм обслуживания; праздничного сложного организовывать их хранение до момента ассортимент, рецептуры, хлеба сложного ассортимента с использования; выбирать, подготавливать пищевая ценность, требования к ассортимента с учетом потребностей ароматические и красящие вещества в качеству, методы приготовления учетом различных категорий соответствии с рецептурой, требованиями хлебобулочных изделий и потребностей потребителей, видов и санитарных норм и правил; распознавать праздничного хлеба сложного различных форм обслуживания недоброкачественные продукты; ассортимента, в том числе категорий региональных, для диетического потребителей

контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных излелий и празлничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных излелий и празлничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхола: ловолить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарногигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;

контролировать выбор контейнеров, упаковочных

материалов, эстетично упаковывать

питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и пролуктов: ассортимент. характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента

видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции

	хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, осуществлять выбор, комбинировать, осуществлять выбор, комбинировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских изделий по безопасноги (ХАССП); контролировать соблюдень продуктов производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расотовления: замеса теста, расотовления: замеса теста, формовать тесто до определенной консистенции; определять с	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять		

взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных конлитерских излелий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, влалеть профессиональной терминологией. консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красяшие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты: контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку. маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа: контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных конлитерских излелий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных конлитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей. оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных

требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;

выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления

процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;

правила расчета себестоимости

выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных. мучных кондитерских изделий, в том числе авторских. брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведения расчетов, оформления результатов проработки

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую
					программу
1			Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления Тема 1.3. Технологическое оборудование мучного и кондитерского цехов Тема 1.4 Нормы расхода сырья и выхода готовых изделий Тема 1.7 Ресурсное обеспечение	77	Углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части образовательных программ
2			работ в кондитерском цехе Тема 2.1.	18	Vелубланиа
2	-		Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	18	Углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части образовательных программ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	202	52
Курсовая работа (проект)	=	
Самостоятельная работа	22	
Практика, в т.ч.:		
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 03.01 в форме экзамена	4	
МДК 03.02 в форме экзамена	4	
УП 01в форме Д/3	-	
ПП 01 в форме Д/3	-	
ПМ 01 (квалификационный экзамен)	-	
Всего	412	232

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01-	МДК 05.01. Организация процессов	109	28	109	98	-	11		
09	приготовления, подготовки к реализации								
ПК	хлебобулочных, мучных кондитерских								
5.1-5.6	изделий сложного ассортимента								
OK 01-	МДК 05.02. Процессы приготовления,	115	24	115	104	-	11		
09	подготовки к реализации хлебобулочных,								
ПК	мучных кондитерских изделий сложного								
5.1-5.6	ассортимента	72	72					72	
	Учебная практика		72					72	
	Производственная практика	108	108						108
	Промежуточная аттестация	8							
_	Всего:	412	232		202	-	22	72	108

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел модуля 1. Орган кондитерских изделий	изация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	113/28	ПК 5.1, 5.6 ОК 1-07,09
МДК. 05.01. Организац изделий сложного ассор	ия процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских отимента	113/28	ПК 5.1, 5.6 ОК 1-07,09
Тема 1.1.	Содержание	22	ПК 5.1, 5.6
Классификация, ассортимент	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	4	ОК 1-07,09
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	2	
приготовления	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	2	
	Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативнотехнологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования	4	
	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическая работа №1 Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	4	
	Практическая работа №2Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	4	
Тема 1.2.	Содержание	10	
Характеристика процессов	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика.	4	
приготовления, оформления и подготовки к	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	4	
реализации хлебобулочных,	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	

мучных кондитерских		
изделий		
Тема 1.3.	Содержание	28
Технологическое	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов,	
оборудование мучного	используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Общие правила	2
и кондитерского цехов	техники безопасности и эксплуатации оборудования.	
•	Оборудование для подготовки сырья к производству: назначение, устройство, правила эксплуатации	4
	и техники безопасности. Просеиватели, их виды, назначение и особенности	4
	Машины периодического действия для приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста,	
	особенности конструкции Правила эксплуатации тестомесильных машин и техника безопасности при	4
	работе на них	
	Виды тестоформующих машин, устройство, правила безопасной эксплуатации	2
	Оборудование для выпечки сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	4
	Оборудование и инвентарь для приготовления различных видов кремов. Взбивальные машины,	2
	миксеры, устройство, принцип действия, правила безопасного пользования.	2
	Холодильное оборудование, назначение и техническая характеристика	2
	Оборудование для приготовления сиропа, карамели, помады. Оборудование для обжарки орехов.	2
	Оборудование для резки бисквита и его пропитки. Инвентарь для отделки пирожных и тортов	2
	Обзор современного оборудования для кондитерского производства отечественного и зарубежного	2
	производства	<u> </u>
	В том числе практических и лабораторных занятий	2
	Практическая работа №3 Изучение технической характеристики оборудования, сравнительная	2
	оценка, подбор оборудования для конкретного предприятия	
Тема 1.4	Содержание	10
Нормы расхода сырья и	Сборник рецептур мучных кондитерских изделий. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов для	
выхода готовых	приготовления фаршей, начинок, дрожжевого и бездрожжевого теста. Расчет массы муки с учетом ее	2
изделий	влажности. Нормы выхода полуфабрикатов и готовых изделий	
	Взаимозаменяемость сырья и порядок пересчета расхода сырья в случаях его замены. Сводная	2
	рецептура на отдельные виды хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6
	Практическая работа №4 Расчет потребности в сырье для определенного ассортимента изделий (в	6
	зависимости от заказа)	
Тема 1.5.	Содержание	8
Организация и	Организация и техническое оснащение работ на различных участках мучного цеха. Правила подбора	
техническое оснащение	технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их	2
работ по	безопасного использования и ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила	2
приготовлению,	организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	
a da a a a a a a a a a a a a a a a a a		
оформлению и подготовке к	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в мучном цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания.	2

реализации	В том числе практических и лабораторных занятий	4
хлебобулочных	Практическая работа №5Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест в мучном	
изделий	цехе на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования,	4
	производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	
Тема 1.6.	Содержание	8
Организация и	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Правила	
техническое оснащение	подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды и	2
работ по	безопасного их использования, и ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила	2
приготовлению,	организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	
оформлению и	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП,	
подготовке к	как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-	2
реализации мучных	гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	
кондитерских изделий	В том числе практических и лабораторных занятий	4
	Практическая работа №6 Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на	
	различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного	4
	инвентаря, инструментов, кухонной посуды	
Тема 1.7	Содержание	12
Ресурсное обеспечение	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов,	
работ в кондитерском	используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного	2
цехе	ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского	_
	сырья и продуктов к использованию.	
	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки,	2
	используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение,	2
	использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и	2
	дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2
	Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс- оценки качества и безопасности	
	сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	
	Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент,	2.
	одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика,	2
	назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4
	Практическая работа №7. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	4
Самостоятельная	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по	11
учебная работа при	вопросам, составленным преподавателем).	
изучении раздела 1:	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	
	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций	

Раздел модуля 2. Приг	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела отовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного	119/24	ПК 5.2-5.5
ассортимента МДК 05.02 Процессы п	риготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		ОК 1-07,09 ПК 5.2-5.5
сложного ассортимента		119/24	ОК 1-07,09
Тема 2.1.	Содержание	28	ПК 5.2-5.5
Отделочные полуфабрикаты,	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	ОК 1-07,09
фарши, начинки, используемых при приготовлении	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
сложных хлебобулочных, мучных кондитерских	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
изделий	Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	
	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	4	
	Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическая работа №1. Приготовление отделочных полуфабрикатов	4	
	Практическая работа №2 Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2	

Тема 2.2.	Содержание	32
Приготовление и	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2
подготовка к	Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов	<u>2</u>
реализации	муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка	10
хлебобулочных	качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	10
изделий сложного	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы	
приготовления и	формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим	
праздничного хлеба	выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных	6
1	изделий и праздничного хлеба.	
	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	4
	Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2
	Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос),	
	подготовке к транспортированию	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	6
	Практическая работа №3 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и	6
	праздничного хлеба, в т.ч., региональных, авторских, брендовых	6
Тема 2.3.	Содержание	26
Приготовление,	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.	
подготовка к	Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания	2
реализации мучных	основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных	2
кондитерских изделий	кондитерских изделий из различных видов теста	
сложного ассортимента	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон»,	
	тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз»,	8
	«Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий.	O
	Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	
	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	
	Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста,	6
	температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	
	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения	2
	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос),	2
	подготовке к транспортированию.	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6
	Практическая работа №4: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в	6
T2.4	т.ч. региональных, авторских, брендовых	10
Тема 2.4.	Содержание	18
Приготовление, подготовка к	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных,	2
реализации пирожных	авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	
и тортов сложного	Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.	6
ассортимента	* * *	υ
иссортимента	Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для	

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2	приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию В том числе практических и лабораторных занятий Практическая работа №5 Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	2 2 6 6 11	
Учебная практика по ПМ.05	Виды работ: Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	72	ПК 5.1-5.6 ОК 1-07,09

	Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой		
	на вынос.		
	Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных		
	полуфабрикатов.		
	Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с		
	учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований		
	по безопасности готовой продукции.		
	Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных		
	кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		
	Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности,		
	соблюдения режимов хранения.		
	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная		
	упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.		
	Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных		
	кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание		
	визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной		
	практики в условиях организации питания).		
	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья,		
	материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности,		
	пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.		
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,		
	стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на		
	хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная	Виды работ:		ПК 5.1-5.6
практика	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями,		ОК 1-07,09
(концентрированная)	регламентами стандартами организации питания – базы практики.		
по ПМ. 05	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного		
	инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники		
	безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).		
	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с		
	заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация		
	хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с	108	
	инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом		
	обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.		
	Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой		
	кондитерского цеха ресторана.		
	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,		

Всего	412/232	
Промежуточная аттестация	4	
терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной		
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных		
т.д.).		
санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и		
(степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки,		
Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания		
организация хранения.		
(охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности),		
Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению		
требований по безопасности продукции.		
Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения		
мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.		
соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных,		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1. Программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебная мастерская, оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1. Программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.2. Программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

- 1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
- 2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
 - 3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. -Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
- 3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с
- 4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
- 5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016. М.: Стандартинформ, 2016. III, 12 с.
- 6. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016 01 01. М.: Стандартинформ, 2014. III. 12 с.
- 7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 11 с.
- 8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. $2015-01-01.-\mathrm{M}.:$ Стандартинформ, $2014.-\mathrm{III}, 16~\mathrm{c}.$
- 9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 10 с.
- 10. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
- 12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- 13. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного

санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

- 14. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
- 15. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. М.: Ресторанные ведомости, 2023. 512 с.
- 16. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛипринт, 2022 544c.
- 17. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2022. 808с.
- 18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 2019. 560 с.
- 19. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. Учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. 1-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2022. 416 с.
- 20. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. 3-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2022. 384 с
- 21. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Учебное пособие для СПО. М.: ПрофОбрИздат, 2019. 304с.
- 22. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. 3-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2022. 192 с
- 23. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. 1-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2019.-336 с
- 24. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. Е.И. Соколова 5-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2022. 80 с.
- 25. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. 13-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2022. 320 с
- 26. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. М.: Альфа, 2019
 - 27. .-416 c.
- 28. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. 1-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2022.-240 с
- 29. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. 5-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2019. 352 с.
- 30. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. «Феникс», 2019 373 с.
- 31. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. 13-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2022. 432 с

Электронные издания:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: http://www.kulina.ru., http://povary.ru., http://vkus.by.

- 2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: http://www.horeca.ru
- 3. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания http://www.100menu.ru
- 4. Мглинец, А.И. Технология приготовления ресторанной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.И. Мглинец. Электрон. дан. Санкт-Петербург: 2022. 208 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/105818.
- 5. Мишина О.Ю. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / О.Ю. Мишина. Электрон. дан. Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2022. 76 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/112368.
- 6. Новикова, А.В. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / А.В. Новикова, К.П. Фудин. Электрон. дан. Пенза: ПензГТУ, 2022. 59 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/62478. —
- 7. Родионова Н.С. Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.С. Родионова, Е.В. Субботина, Н.Ю. Агаева. Электрон, дан. Воронеж: ВГУИТ, 2022. 224 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/71657.
- 8. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс]: справочник. Электрон, дан. Санкт-Петербург: 2023. 340 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/90668.
- 9. Шапкарина А.И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.И. Шапкарина, С.В. Минаева, Н.А. Янпольская. Электрон, дан. Воронеж: ВГУИТ, 2016. 183 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/92217.
- 10. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: справ. Электрон, дан. Санкт-Петербург: 2023. 194 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/90667
 - 11. Электронная библиотека http://www.aonb.ru/iatp/guide/library.html
- 12. Особенности применения пектинов в производстве кондитерских изделий [Электронный ресурс] / Г.Н. Горячева [и др.]. // Известия вузов. Пищевая технология. Электрон. дан. 2022. № 1. С. 28-31. Режим доступа: https://e.lanbook.com/journal/issue/297736.
- 13. Линич, Е.П. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. Электрон. дан. Санкт-Петербург: Лань, 2022. 188 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/10319
- 14. Федеральный закон №194 от 13.07.2020 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
- 15. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
 - 16. Гастрономъ журнал "Гастрономъ" http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
 - 17. Каталог рецептов http://www.eda-server.ru/gastronom/;

Дополнительные источники:

1. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 - 160 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата	Формы контроля и
	(показатели освоенности компетенций)	методы оценки
		Контрольные работы,
ПК 5.1.	подготавливает рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления	зачеты,
Организовывать	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в	квалификационные
подготовку	соответствии с инструкциями и регламентами;	испытания, экзамены.
рабочих мест,		Интерпретация

оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечивает технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления

результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;

выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям:

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в

соответствии с инструкциями и регламентами

обеспечение посуды для при приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 53 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с **учетом** потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление переметов и определение способов их устандения; соответствие потель пр

выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных

приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований

безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных

категорий	кондитерских изделий сложного ассортимента; соблюдение условий и сроков	
потребителей,	хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов;	
видов и форм	соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация	
обслуживания	умений пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских	
	изделий сложного ассортимента;	
	выполнение презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
	различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК 5.5.	соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;	
Осуществлять	выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при	
приготовление,	приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации	
творческое	пирожных и тортов действующим на предприятии нормам; соответствие готовой	
оформление,	продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;	
подготовку к	выбор посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации	
реализации	и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей	
пирожных и	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и	
тортов сложного	сроков хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих	
•		
ассортимента с учетом	регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации	
•		
потребностей	пирожных и тортов сложного ассортимента; соответствие времени выполнение	
различных		
категорий	презентации пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям	
потребителей,	потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
видов и форм		
обслуживания		
ПК 5.6.	разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том	
Осуществлять	числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных	
разработку,	категорий потребителей; выбор рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских	
адаптацию	изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей	
рецептур	различных категорий потребителей; подготовка рабочих мест; выбор продуктов,	
хлебобулочных,	вкусовых, ароматических, красящих веществ для хлебобулочных, мучных	
мучных	кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом	
кондитерских	требований по безопасности; обеспечение дополнительных ингредиентов к виду	
изделий, в том	основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;	
числе авторских,	соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;	
брендовых,	ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;	
региональных с	демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке,	
учетом	адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе	
потребностей	авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий	
различных	потребителей;	
категорий	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки	
потребителей	рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских,	
	брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
OK 01	- ставит цель, выбирает и применяет методы и способы решения профессиональных	контрольные работы,
OK 02	задач	зачеты,
ОК03	- использует различные источники, включая электронные ресурсы, для решения	квалификационные
OK 04	профессиональных задач	испытания, защита
OK 05	- принимает ответственность за принятые решения	курсовых и дипломных
OK 06	- взаимодействует с коллегами, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с	проектов (работ),
OK 07	руководителями учебной и производственной практик;	экзамены; интерпретация
OK 09	- грамотно, ясно и четко формулирует и излагает мысли	результатов выполнения
	- соблюдает нормы поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и	практических и
	производственной практик	лабораторных заданий,
	- знает и использует ресурсосберегающие технологии при прохождении практики,	оценка решения
	эффективно действует в чрезвычайных ситуациях	ситуационных задач,
	- использует информационно- коммуникационные технологии в профессиональной	оценка тестового
	деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	контроля.
	- пользуется нормативной документацией в процессе профессиональной деятельности	
	- принимает участие в разработке проектов профессиональной направленности	

Приложение 1.6 к ОПОП-П по профессии/специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

1.1Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «ПМ.06 ««Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

Профессиональный модуль включен в *обязательную часть образовательной программы*

1.2Планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:					
Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками		
ОК 01. Выбирать способы	распознавать задачу и/или	актуальный профессиональный	-		
решения задач	проблему в профессиональном	и социальный контекст, в			
профессиональной деятельности	и/или социальном контексте,	котором приходится работать и			
применительно к различным	анализировать и выделять её	жить			
контекстам	составные части	структура плана для решения			
	определять этапы решения	задач, алгоритмы выполнения			
	задачи, составлять план действия,	работ в профессиональной и			
	реализовывать составленный план, определять необходимые	смежных областях основные источники			
	* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *	информации и ресурсы для			
	ресурсы выявлять и эффективно искать	решения задач и/или проблем в			
	информацию, необходимую для	профессиональном и/или			
	решения задачи и/или проблемы	социальном контексте			
	владеть актуальными методами	методы работы в			
	работы в профессиональной и	профессиональной и смежных			
	смежных сферах	сферах			
	оценивать результат и	порядок оценки результатов			
	последствия своих действий	решения задач			
	(самостоятельно или с помощью	профессиональной			
	наставника)	деятельности			
ОК 02. Использовать	номенклатура информационных	определять задачи для поиска			
современные средства поиска,	источников, применяемых в	информации, планировать			
анализа и интерпретации	профессиональной деятельности	процесс поиска, выбирать			
информации и информационные	приемы структурирования	необходимые источники			
технологии для выполнения	информации	информации			
задач профессиональной	формат оформления результатов	выделять наиболее значимое в			
деятельности	поиска информации	перечне информации,			
	современные средства и	структурировать получаемую			
	устройства информатизации,	информацию, оформлять			
	порядок их применения и программное обеспечение в	результаты поиска			
	профессиональной деятельности,	оценивать практическую значимость результатов поиска			
	в том числе цифровые средства	применять средства			
	в том тиеле цифровые средства	информационных технологий			
		для решения			
		профессиональных задач			
		использовать современное			
		программное обеспечение в			
		профессиональной			
		деятельности			
		использовать различные			
		цифровые средства для			
		решения профессиональных			
OXE OZ T		задач			
ОК 03. Планировать и	содержание актуальной	определять актуальность			
реализовывать собственное	нормативно-правовой	нормативно-правовой			
профессиональное и личностное	документации	документации в			
развитие, предпринимательскую	современная научная и	профессиональной деятельности			
деятельность в профессиональной сфере,	профессиональная терминология возможные траектории	' '			
профессиональной сфере, использовать знания по	профессионального развития и	применять современную научную профессиональную			
правовой и финансовой	самообразования	терминологию			
грамотности в различных	основы предпринимательской	определять и выстраивать			
жизненных ситуациях	деятельности, правовой и	траектории профессионального			
	финансовой грамотности	развития и самообразования			
	правила разработки презентации	выявлять достоинства и			
	основные этапы разработки и	недостатки коммерческой идеи			
	реализации проекта	определять инвестиционную			
		привлекательность			
		коммерческих идей в рамках			

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной	
		деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско- патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	проявлять гражданско- патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения	использовать физкультурно- оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на	современные средства и устройства информатизации;	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	

государственном и иностранном	порядок их применения и	использовать современное	
языках	программное обеспечение в	программное обеспечение	
THI () O	профессиональной деятельности		
ПК 6.1. Осуществлять	разрабатывать и контролировать	ассортимент кулинарной и	выполнения разработки
разработку ассортимента кулинарной и кондитерской	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции,	кондитерской продукции, напитков различных видов	различных видов меню, ассортимента кулинарной и
продукции, различных видов	различных видов меню с учетом	меню с учетом потребностей	кондитерской продукции с
меню с учетом потребностей	потребностей различных	различных категорий	учетом потребностей
различных категорий	категорий потребителей, видов и	потребителей, видов и форм	различных категорий
потребителей, видов и форм	форм обслуживания;	обслуживания;	потребителей, видов и форм
обслуживания	анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню	актуальные направления, тенденции ресторанной	обслуживания; разработки и адаптации
	конкурирующих и наиболее	деятельности в области	рецептур блюд, напитков,
	популярных организаций	ассортиментной политики;	кулинарных и кондитерских
	питания в различных сегментах	классификация организаций	изделий, в том числе
	ресторанного бизнеса;	питания; стиль ресторанного	авторских, брендовых,
	разрабатывать, презентовать	меню; взаимосвязь профиля и	региональных с учетом
	различные виды меню с учетом потребностей различных	концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и	потребностей различных категорий потребителей,
	категорий потребителей, видов и	блюд в различных странах, в	видов и форм
	форм обслуживания;	том числе на иностранном	обслуживания;
	принимать решение о составе	языке; ассортимент блюд,	презентации нового меню,
	меню с учетом типа организации	составляющих классическое	новых блюд, кулинарных и
	питания, его технического оснащения, мастерства	ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в	кондитерских изделий, напитков
	персонала, единой композиции,	настоящее время; принципы,	
	оптимального соотношения блюд	правила разработки,	
	в меню, типа кухни, сезона и	оформления ресторанного	
	концепции ресторана, числа	меню; сезонность кухни и	
	конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные	ресторанного меню; основные принципы подбора	
	виды кулинарной и кондитерской	напитков к блюдам,	
	продукции, напитков;	классические варианты и	
	рассчитывать энергетическую	актуальные закономерности	
	ценность блюд, кулинарных и	сочетаемости блюд и напитков;	
	кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления	примеры успешного ресторанного меню,	
	меню с учетом профиля и	приемлемого с кулинарной и	
	концепции организации питания;	коммерческой точек зрения,	
	составлять понятные и	организаций питания с разной	
	привлекательные описания блюд	ценовой категорией и типом	
	и напитков; выбирать формы и методы	кухни в регионе; правила ценообразования, факторы,	
	рекламы, взаимодействовать с	влияющие на цену кулинарной	
	руководством, потребителем в	и кондитерской продукции	
	целях презентации новых блюд	собственного производства;	
	меню и напитков;	методы расчета стоимости	
	владеть профессиональной терминологией, консультировать	различных видов кулинарной и кондитерской продукции,	
	потребителей, оказывать помощь	напитков в организации	
	в выборе блюд напитков в меню;	питания; правила расчета	
	анализировать спрос на новую	энергетической ценности блюд,	
	кулинарную и кондитерскую	кулинарных и кондитерских	
	продукцию, напитки, и использовать различные способы	изделий; возможности применения	
	оптимизации меню	специализированного	
		программного обеспечения для	
		разработки меню, расчета	
		стоимости кулинарной и	
		кондитерской продукции; правила и техники общения,	
		ориентированные на	
		потребителя; базовый	
		словарный запас, в т.ч. на	
		иностранном языке;	
		системы показателей и нормативы качества	
		обслуживания различных	
		категорий потребителей услуг	
		питания	
ПК 6.2. Осуществлять текущее	выполнять и контролировать	знать виды организационных	выполнения текущего
планирование, координацию деятельности подчиненного	текущее планирование,	требований и их влияние на текущее планирование работы	планирования деятельности
персонала с учетом	координацию деятельности подчиненного персонала с	подчиненного персонала с	подчиненного персонала с учетом взаимодействия с
взаимодействия с другими	учетом взаимодействия с	учетом взаимодействия с	другими подразделениями;
подразделениями	другими подразделениями	другими подразделениями;	координации деятельности
	взаимодействовать со службой	дисциплинарные процедуры в	подчиненного персонала
	обслуживания и другими	организации питания;	

структурными подразделениями методы эффективного планирования работы организации питания: составлять графики работы с бригады/команды; методы учетом потребности организации привлечения членов питания; бригады/команды к процессу управлять конфликтными планирования работы; методы ситуациями, разрабатывать и эффективной организации осуществлять мероприятия по работы бригады/команды; мотивации и стимулированию способы получения персонала: информации о работе предупреждать факты хищений и бригады/команды со стороны; других случаев нарушения способы оценки качества выполняемых работ членами трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; методике основные производственные показатели, личные обязанности и стоимость готовой продукции; ответственность бригадира на вести утвержденную учетнопроизводстве; принципы отчетную документацию разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями произволства: метолы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат ПК 6.3. Организовывать выполнять и контролировать выполнения организации требования к условиям, срокам ресурсное обеспечение ресурсное обеспечение хранения и правила ресурсного обеспечения деятельности подчиненного деятельности подчиненного складирования ресурсного деятельности подчиненного персонала персонала; взаимодействовать со обеспечения в организациях персонала; службой снабжения и ресурсного питания; назначение, правила контроля хранения запасов, обеспечения; оценивать эксплуатации складских обеспечения сохранности потребности, обеспечивать помещений, холодильного и запасов; проведение наличие материальных и других морозильного оборудования; инвентаризации запасов изменения, происходящие в ресурсов; рассчитывать потребность и продуктах при и хранении; оформлять документацию по сроки и условия хранения учету товарных запасов, их скоропортящихся продуктов; получению и расходу в процессе возможные риски при хранении деятельности; продуктов определять потребность для (микробиологические, выполнения производственной физические, химические и программы; прочие); причины контролировать условия, сроки, возникновения рисков в ротацию, товарное соседство процессе хранения продуктов сырья, продуктов в процессе (человеческий фактор, хранения; отсутствие/недостаток проводить инвентаризацию, информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и контролировать сохранность запасов: составлять акты формы инструктирования персонала в области списания (потерь при хранении) безопасности хранения запасов, продуктов пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного	обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);
		кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение	анализировать уровень подготовленности подчиненного	современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу знать виды, формы и методы мотивации персонала	выполнения и контроля инструктирования и
поваров, кондитеров, пекарей и	персонала, определять	,r	обучения поваров,

других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастерклассы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов

(работников); способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, масстер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения

кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	70	22
Курсовая работа (проект)	16	
Самостоятельная работа	7	
Практика, в т.ч.:		
учебная	-	
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 06.01 в форме экзамена	3	
ПП 01 в форме Д/З		
ПМ 01 (квалификационный экзамен)		
Всего	204	130

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
OK 01-	МДК 06.01. Оперативное управление текущей	93	22	93	86	-	7		
09	деятельностью подчиненного персонала								
ПК									
6.1-6.6									
	Учебная практика	-	X					-	
	Производственная практика	108	X						108
	Промежуточная аттестация	3							
	Всего:	204	22	93	86	-	7	-	108

2.3. Содержание профессионального модуля

2.3. Содеря	кание профессионального модуля	Т	Т
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практическо й подготовки, ак. ч.	Коды компетенц ий, формирова нию которых способству программь
МДК. 06.01. Операт	чвное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96/22	ПК 6.1-6.3
Раздел 1. Управлен	ие текущей деятельностью подчиненного персонала	52/20	ПК 6.1-6.3 ОК 1-09
Тема 1.1.	Содержание	6	ПК 6.1-6.3
Отраслевые особенности организаций питания	Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питании различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)	2	ОК 1-09
	Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования) Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа №1 Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных	2	
Тема 1.2.	Содержание	10	
Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.	2	

	Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, соптимизация меню, совершенствование ассортимента В том числе практических и лабораторных занятий	2 2	
	ПР № 2 Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей	2	
	ПР №3 Расчет энергетической ценности блюд в меню	2	
Тема 1.3.	Содержание	6	ПК 6.1-6.3
Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.	2	OK 1-09
	Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	ПР №4 Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2	
Тема 1.4. Управление персоналом в	Содержание	8	

организациях питания	Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу). Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности). Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.	2
	Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия 5. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	4
	ПР №5. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	2
	ПР № 6 Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	2
Тема 1.5.	Содержание	8
Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки планаменю, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	2
	Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу). Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	4
	ПР №7 Планирование производственного задания (программы) Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	2
	ПР №8 Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	2

Тема 1.6.	Содержание	12	
Расчет основных	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот,		
производственных	производительность труда.		
показателей.	Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции	2	
Формы документов	собственного производства и покупным товарам.		
и порядок их	Производительность труда, факторы роста.		
заполнения	Методика расчета основных производственных показателей		
	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и	2	
	порядок оформления калькуляционной карточки.		
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и		
	расходу в процессе производства.		
	Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета	2	
	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты),	2	
	филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения		
	Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции		
	Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги		
	общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к	2	
	оформлению, построению и содержанию.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	ПР №9 Расчет производственной мощности, товарооборота, производительности труда	2	
	ПР №10 Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения	2	
	посуды и приборов. Оформление дневного заборного листа. Разработка нормативно-технологической документации		
Тема 1.7.	Содержание	2	
Координация	Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации		
деятельности	питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.		
подчиненного	Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады	2	
персонала с	поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями	2	
другими службами	организации питания		
и подразделениями			
Раздел 2. Организац	ия и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	34/2	ПК 6.4-6.5
		34/2	ОК 1-09
Тема 2.1.	Содержание	10	ПК 6.4-6.5
Организация и	Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции	4	ОК 1-09
контроль текущей	организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье,		
деятельности	полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений		
подчиненного	организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни		
персонала	ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест.		
	Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для		
	различных способов реализации и методов обслуживания:		

	- потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки,		
	обслуживание официантами, барменами);		
	- отпуска на вынос по заказам потребителей;		
	- вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания		
	и др.).		
	Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных		
	изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.		
	Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование,		
	интенсивное охлаждение, шоковая заморозка		
	Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда,	2	
	пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности		
	продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов,		
	инструкций, стандартов чистоты.		
	Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового	2	
	коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в		
	стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение		
	взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.		
	Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля.	2	
	Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской		
	продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании.		
	Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных		
	исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.		
Тема 2.2.	Содержание	8	ПК 6.4-6.5
Инструктирование,	Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение	4	ОК 1-09
обучение поваров,	способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов		
кондитеров,	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем		
пекарей, других	месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их		
работников кухни,	проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.		
кондитерского цеха	Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение	2	
	документации по ведению обучения и оценке результатов.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	ПР № Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара,	2	
	кондитера, пекаря и план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых		
	видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)		
Обязательные	1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения		ПК 6.1-6.5
аудиторные	2. Разработка характеристики исследуемой организации питания		ОК 1-09
учебные занятия	3. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания		
по курсовому	4. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений	16	
проекту (работе)	5. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха)		
(если	6. Разработка расчетного плана-меню		
предусмотрено,	7. Расчет основных производственных показателей		

указать тематику	8. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам		
и(или) назначение,	9. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)		
вид (форму)	Заключение		
организации	Jan Jin Tenne		
учебной			
деятельности)			
Самостоятельная	Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления:		ПК 6.4-6.5
учебная работа	- характеристики исследуемой организации питания		OK 1-09
обучающегося над	- характеристики исследуемой организации питания - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания		OK 1-09
	 - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений 		
курсовым	 схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделении характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). 		
проектом	- характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).2. Составление:		
(работой)	- характеристики исследуемой организации питания		
1.	 - характеристики исследуемой организации питания - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания 		
	 - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений 	7	
		1	
	- характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).		
	3. Разработка, ведение расчетов:		
	- расчетного плана-меню		
	- основных производственных показателей		
	4. Разработка:		
	- должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам		
	- плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)		
П	5. Составление заключения		ПК 6.1-6.5
Производственная	Виды работ:		
практика (для	1. Ознакомление с Уставом организации питания.		ОК 1-09
программ	2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком		
подготовки	составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности		
специалистов	предприятия общественного питания.		
среднего звена –	3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.		
(по профилю	4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.		
специальности)	5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу		
	материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.	108	
	6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.		
	7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.		
	8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.		
	9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой,		
	инвентарём.		
	10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.		
	11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.		
	12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.		
	13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.		

- 14. Разработка различных видов меню.
- 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.
- 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.
- 17. Оценка качества готовой продукции.
- 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.
- 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.
- 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.
- 21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.
- 22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.
- 23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.
- 24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.
- 25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
- 26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.
- 27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.
- 28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.
- 29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.
- 30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений
- 31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.
- 32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.
- 33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.
- 34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.
- 35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).
- 36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).
- 37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.
- 38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.
- 39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.

40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате	труда, порядком	
премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составле	ения табеля.	
41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.		
Промежуточная аттестация		ПК 6.1-6.5
		ОК 1-09
Всего	204/130	

Курсовой проект (работа) (если предусмотрено)

Тематика курсовых проектов (работ):

- 1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).
- 2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех).
- 3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех).
- 4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех).
- 5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех).
- 6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех).
- 7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале.
- 8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале.
- 9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак шведская линия.
- 10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе.
- 11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.
- 12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе.
- 13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни.
- 14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской.
- 15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого.
- 16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.
- 17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.
- 18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной.
- 19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.
- 20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.
- 21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.
- 22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.
- 23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд). 24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).
 - 25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам).
 - 26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал.
 - 27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.
 - 28. Организация работы структурного подразделения домовой кухни

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1. Программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебная мастерская, оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1. Программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.2. **П**рограммы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Печатные излания:

- 1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015 г. № 213-ФЗ].
- 2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
 - 3. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
- 4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)
- 5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016 01 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III. 12 с.
- 9. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 — 01 — 01. — М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 11 с.
- 11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015-01-01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- 12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 10 с.
- 13. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
- 15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- 16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного

санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

- 17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
- 18. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 19. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2022.- 544с.
- 20. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2022.- 808с.
- 21. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. М.:Экономика, 2022. 254 с.
- 25. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. М.: Мастерство, 2019. 216 с.
- 26. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. 1-е изд. М. : Издательский центр «Академия», 2022. 416 с.
- 27. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. 3-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2022. 384 с
- 28. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. 3-е изд., стер. М. : Издательский центр «Академия», 2022. 192 с
- 29. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. М: ДеЛи принт, 2022. 590 с
- 30. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. 13-е изд. М. : Издательский центр «Академия», 2022. 320 с
- 33. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. М.: Альфа, 2022. 416 с.
- 34. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. М.: ИД «Деловая литература», 2022. 544 с
- 35. Лутошкина Γ . Γ . Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Γ . Γ . Лутошкина, Ж.С. Анохина. 1-е изд. М. : Издательский центр «Академия», 2019. 240 с
- 36. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. М.:КолосС, 2019. 247 с
- 38. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. М.: Ресторанные ведомости, 2023. 512 с.
- 39. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: учеб. для студ. Учреждений сред. проф. образования/ Н.Н. Пукалина. М.: Издательский центр «Академия», 2022. 304 с.
- 39. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2022 373 с.
- 40. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. 13-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2022. 432 с.
- 41. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности: учеб.пособие для учащихся учреждений сред.проф.образования Г.М.Шеламова. 1-е изд. М. : Издательский центр «Академия», 2019.-64 с.

1.2.2. Электронные издания (ресурсы):

- 1. Концепции деятельности заготовочных цехов. Часть первая http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html
 - 2. http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html
 - 3. Идея и концепция ресторанаhttp://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php

- 4. Сборники рецептур, Система ХАССП, Программы и услуги для общепита Компания «Креатив-шеф» http://www.creative-chef.ru/
 - 5. Бизнес-портал AUP.Ru http://www.aup.ru/books/m21/
- 6. Должностные инструкции. Общественное питание. Бытовые услуги. Досуг. (образец текста скачать) http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОЛУЛЯ

МОДУЛЯ				
Код ПК, ОК	Критерии оценки результата	Формы контроля		
****	(показатели освоенности компетенций)	и методы оценки		
ПК 6.1. Осуществлять	разрабатывает ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов			
разработку	меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм			
ассортимента	обслуживания; анализирует потребительский спрос и предпочтения потребителей			
кулинарной и	услуг поварского и кондитерского дела; выполнение расчета энергетической ценности			
кондитерской	ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом			
продукции, различных	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;			
видов меню с учетом	разработка и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных			
потребностей	категорий потребителей, видов и форм обслуживания;			
различных категорий	выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных категорий			
потребителей, видов и	потребителей, видов и форм обслуживания			
форм обслуживания	D.			
ПК 6.2. Осуществлять	Выполняет:			
текущее планирование,	текущее планирование; координацию деятельности подчиненного персонала с учетом			
координацию	взаимодействия с другими подразделениями; составление графиков работы персонала			
деятельности	с учетом потребности организации питания;			
подчиненного	распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады;			
персонала с учетом	регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения			
взаимодействия с	работ;			
другими	предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;			
подразделениями	проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике			
HIC C 2	основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации			
ПК 6.3.	Выполняет:			
Организовывать	обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами,			
ресурсное обеспечение	оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ; контроль за хранением и			
деятельности	расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по			
подчиненного	безопасности; обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов;			
персонала	подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного			
TIV 6.4 Ogymygamp namy	персонала; проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов			
ПК 6.4. Осуществлять	Выполняет:			
организацию и	соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены; соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд,			
контроль текущей				
деятельности	кулинарных, кондитерских изделий, напитков; проведение бракеража; ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности			
подчиненного персонала	подчиненного персонала			
ПК 6.5. Осуществлять	Выполняет:			
инструктирование,	инструктирование подчиненного персонала; оценка уровня подготовленности поваров,			
обучение поваров,	кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела,			
кондитеров, пекарей и	установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбор			
других категорий	образовательных программ; составление и актуализация программ обучения в			
работников поварского	соответствии с индивидуальными потребностями работника;			
и кондитерского дела	бор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров,			
на рабочем месте	пекарей и других категорий работников; бучение поваров, кондитеров, пекарей и			
na paoo iem meere	других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по			
	утвержденным образовательным программам; проведение тренингов и мастер-классов			
	в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при			
	предоставлении услуг питания, оценка результатов обучения подчиненного персонала,			
	поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;			
OK 01	- ставит цель, выбирает и применяет методы и способы решения профессиональных	контрольные		
OK 02	задач	работы, зачеты,		
ОК03	- использует различные источники, включая электронные ресурсы, для решения	квалификационные		
OK 04	профессиональных задач	испытания, защита		
OK 05	- принимает ответственность за принятые решения	курсовых и		
ОК 06	- взаимодействует с коллегами, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с	дипломных		
OK 07	руководителями учебной и производственной практик;	проектов (работ),		
OK 08	- грамотно, ясно и четко формулирует и излагает мысли	экзамены;		
OK 09	- соблюдает нормы поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и	интерпретация		
	производственной практик	результатов		
	- знает и использует ресурсосберегающие технологии при прохождении практики,	выполнения		
	эффективно действует в чрезвычайных ситуациях	практических и		
	- ведет здоровый образ жизни, занимается физической	лабораторных		
	подготовкой	заданий, оценка		
	- использует информационно- коммуникационные технологии в профессиональной	решения		
	деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	ситуационных		
	- пользуется нормативной документацией в процессе профессиональной деятельности	задач, оценка		

- принимает участие в разработке проектов профессиональной направленности тестового контроля.

Приложение 1.7 к ОПОП-П по профессии/специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Повар»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Повар»

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности « $\Pi M.07$ «Выполнение работ по профессии $\Pi obap$ "»

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.2Планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы	распознавать задачу и/или	актуальный профессиональный и	-
решения задач	проблему в профессиональном	социальный контекст, в котором	
профессиональной деятельности	и/или социальном контексте,	приходится работать и жить	
применительно к различным	анализировать и выделять её	структура плана для решения	
контекстам	составные части	задач, алгоритмы выполнения	
	определять этапы решения	работ в профессиональной и	
	задачи, составлять план действия,	смежных областях	
	реализовывать составленный	основные источники информации	
	план, определять необходимые	и ресурсы для решения задач	
	ресурсы	и/или проблем в профессиональном и/или	
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для	социальном контексте	
	решения задачи и/или проблемы	методы работы в	
	владеть актуальными методами	профессиональной и смежных	
	работы в профессиональной и	сферах	
	смежных сферах	порядок оценки результатов	
	оценивать результат и	решения задач профессиональной	
	последствия своих действий	деятельности	
	(самостоятельно или с помощью	Assistantion in	
	наставника)		
ОК 02. Использовать	номенклатура информационных	определять задачи для поиска	
современные средства поиска,	источников, применяемых в	информации, планировать процесс	
анализа и интерпретации	профессиональной деятельности	поиска, выбирать необходимые	
информации и информационные	приемы структурирования	источники информации	
технологии для выполнения	информации	выделять наиболее значимое в	
задач профессиональной	формат оформления результатов	перечне информации,	
деятельности	поиска информации	структурировать получаемую	
	современные средства и	информацию, оформлять	
	устройства информатизации,	результаты поиска	
	порядок их применения и	оценивать практическую	
	программное обеспечение в	значимость результатов поиска	
	профессиональной деятельности,	применять средства	
	в том числе цифровые средства	информационных технологий для	
		решения профессиональных задач	
		использовать современное	
		программное обеспечение в	
		профессиональной деятельности	
		использовать различные цифровые	
		средства для решения	
OK 02 H		профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и	содержание актуальной	определять актуальность	
реализовывать собственное	нормативно-правовой	нормативно-правовой	
профессиональное и личностное	документации	документации в	
развитие, предпринимательскую	современная научная и	профессиональной деятельности	
деятельность в профессиональной сфере,	профессиональная терминология	применять современную научную	
профессиональной сфере, использовать знания по	возможные траектории профессионального развития и	профессиональную терминологию	
правовой и финансовой	самообразования	определять и выстраивать траектории профессионального	
правовои и финансовои грамотности в различных	основы предпринимательской	развития и самообразования	
жизненных ситуациях	деятельности, правовой и	выявлять достоинства и	
жизнениям ситуациям	финансовой грамотности	недостатки коммерческой идеи	
	правила разработки презентации	определять инвестиционную	
	основные этапы разработки и	привлекательность коммерческих	
	реализации проекта	идей в рамках профессиональной	
	r	деятельности, выявлять источники	
		финансирования	
		презентовать идеи открытия	
		собственного дела в	
		профессиональной деятельности	

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста сущность гражданскопатриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных	определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе проявлять гражданскопатриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей	
духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения	использовать физкультурно- оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках ПК 7.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,
	производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в	инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и

оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с вилом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте: обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья. пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения

том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, произволственного инвентаря. инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов

ПК 7.2. Осуществлять обработку, подготовку, проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости. взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования. фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом: правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов

выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

_	1	T	1
	осуществлять выбор, подготовку		
	пряностей и приправ, их		
	хранение в измельченном виде;		
	проверять качество готовых		
	полуфабрикатов перед		
	комплектованием, упаковкой на		
	вынос; осуществлять выбор		
	материалов, посуды, контейнеров		
	для упаковки, эстетично		
	упаковывать на вынос;		
	выполнять соблюдение условий,		
	сроков хранения, товарного		
	соседства скомплектованных,		
	упакованных полуфабрикатов;		
	соблюдать выход готовых		
	полуфабрикатов при		
	порционировании		
	(комплектовании); применять		
	различные техники		
	порционирования		
	* *		
	(комплектования)		
	полуфабрикатов с учетом		
	ресурсосбережения)		
ПК 7.3 Организовывать	выполнять и контролировать	процессы подготовки рабочих	
подготовку рабочих мест,	подготовку рабочих мест,	мест, оборудования, сырья,	
оборудования, сырья,	оборудования, сырья, материалов	материалов для приготовления	
материалов для приготовления	для приготовления горячих блюд,	горячих блюд, кулинарных	
горячих блюд, кулинарных	кулинарных изделий, закусок	изделий, закусок сложного	
изделий, закусок в соответствии	сложного ассортимента в	ассортимента; требования охраны	
с инструкциями и регламентами.	соответствии с инструкциями и	труда, пожарной безопасности,	
	регламентами; оценивать	техники безопасности при	
	качество и безопасность сырья,	выполнении работ для	
	* '	приготовления горячих блюд,	DI HIO HUMUM HO HEOTODICH
	продуктов, материалов;		выполнения подготовки
	контролировать ротацию	кулинарных изделий, закусок	рабочих мест к
	неиспользованных продуктов в	сложного ассортимента в	безопасной работе и
	процессе производства;	соответствии с инструкциями и	эксплуатации
	составлять заявку и обеспечивать	регламентами;	технологического
	получение продуктов для	санитарно-гигиенические	оборудования,
	производства горячих блюд,	требования к процессам	производственного
	кулинарных изделий, закусок	производства продукции, в том	инвентаря,
	сложного ассортимента с учетом	числе требования системы	инструментов,
	потребности и имеющихся	анализа, оценки и управления	весоизмерительных
	условий хранения; распределять	опасными факторами (системы	приборов, сырья и
	задания между подчиненными в	ХАССП); методы контроля	материалов в
	соответствии с их	качества полуфабрикатов,	соответствии с
	квалификацией; объяснять	пищевых продуктов; способы и	инструкциями и
			* *
	правила и демонстрировать	формы инструктирования	регламентами;
	приемы безопасной	персонала в области обеспечения	обеспечения наличия
	эксплуатации, контролировать	безопасных условий труда,	качественных сырья,
	выбор и рациональное	качества и безопасности	материалов, продуктов
	размещение на рабочем месте	полуфабрикатов, пищевых	для приготовления
	производственного инвентаря и	продуктов; виды, назначение,	горячих блюд,
	технологического оборудования	правила безопасной эксплуатации	кулинарных изделий,
	посуды, сырья, материалов в	технологического оборудования,	закусок сложного
	соответствии с видом работ	производственного инвентаря,	ассортимента в
	требованиями инструкций,	инструментов, весоизмерительных	соответствии с
	регламентов, стандартов	приборов, посуды и правила ухода	инструкциями и
	чистоты; контролировать	за ними; последовательность	регламентами;
	соблюдение правил техники	выполнения технологических	осуществления контроля
	безопасности, пожарной	операций для приготовления	качества и расхода
	безопасности, охраны труда на	горячих блюд, кулинарных	сырья, материалов,
	рабочем месте;	изделий, закусок сложного	продуктов с учетом
	контролировать своевременность	ассортимента; требования к	технологий
	текущей уборки рабочих мест в	личной гигиене персонала при	ресурсосбережения и
			безопасности упаковки и
	соответствии с инструкциями и	подготовке производственного	-
	регламентами, стандартами	инвентаря и кухонной посуды;	хранения горячих блюд,
	чистоты, разъяснять	возможные последствия	кулинарных изделий,
	ответственность за несоблюдение	нарушения санитарии и гигиены;	закусок сложного
	санитарно-гигиенических	виды, назначение, правила	ассортимента
	требований, техники	применения и безопасного	
	безопасности, пожарной	хранения чистящих, моющих и	
	безопасности в процессе работы;	дезинфицирующих средств;	
	демонстрировать приемы	правила утилизации отходов;	
	рационального размещения	виды, назначение упаковочных	
	оборудования на рабочем месте;	материалов, способы хранения	
	контролировать, осуществлять	сырья и продуктов; виды	
	упаковку, маркировку,	кухонных ножей, других видов	
	упаковку, маркировку, складирование,	инструментов, инвентаря, правила	
	окладирование,	потрументов, инвентаря, правила	J

	неиспользованных	подготовки их к работе, ухода за	
	полуфабрикатов, пищевых	ними и их назначение	
	продуктов с учетом требований		
	по безопасности (ХАССП),		
777.7.4.0	сроков хранения		
ПК 7.4 Осуществлять	выполнять и контролировать	процессы приготовления,	выполнения
приготовление, творческое	приготовление, творческое	творческого оформления,	приготовления,
оформление, подготовку к	оформление и подготовку к	подготовки к реализации горячих	творческого оформления
реализации непродолжительное хранение горячих супов и	реализации горячих супов и соусов сложного ассортимента с	супов и соусов с учетом потребностей различных	и подготовки к реализации горячих
соусов сложного ассортимента с	учетом потребностей различных	категорий потребителей, видов и	супов и соусов с учетом
учетом потребностей различных	категорий потребителей, видов и	форм обслуживания;	потребностей различных
категорий потребителей, видов	форм обслуживания;	рецептуры, современные методы	категорий потребителей,
и форм обслуживания.	контролировать наличие,	приготовления, варианты	видов и форм
	хранение и расход запасов,	оформления и подачи супов и	обслуживания
	продуктов на производстве и	соусов, в том числе авторских,	
	осуществлять выбор в	брендовых, региональных;	
	соответствии с	актуальные направления в	
	технологическими требованиями,	приготовлении супов и соусов	
	оценивать качество и	сложного ассортимента;	
	безопасность основных	правила разработки или адаптации	
	продуктов и дополнительных	рецептур с учетом выхода порции	
	ингредиентов; сочетать основные	в соответствии с особенностями	
	продукты с дополнительными	заказа, использованием сезонных	
	ингредиентами для создания	видов сырья, продуктов, заменой	
	гармоничных супов и соусов	сырья и продуктов в соответствии	
	сложного ассортимента;	с нормами закладки,	
	осуществлять взвешивание,	особенностими заказа,	
	измерение продуктов, входящих в состав супов и соусов сложного	сезонностью;	
	ассортимента в соответствии с	правила сочетания основных продуктов с дополнительными	
	рецептурой, заказом;	ингредиентами для создания	
	осуществлять	гармоничных супов и соусов	
	взаимозаменяемость продуктов в	сложного ассортимента;	
	соответствии с нормами	правила минимизации потерь	
	закладки, особенностями заказа,	питательных веществ, массы	
	сезонностью; использовать	продукта при термической	
	региональное сырье, продукты	обработке, определения степени	
	для приготовления супов и	готовности, доведения до вкуса,	
	соусов сложного ассортимента;	оценки качества	
	минимизировать потери	органолептическим способом	
	питательных веществ, массы	супов и супов сложного	
	продукта при термической	ассортимента;	
	обработке; обеспечивать	способы выявления и исправления	
	безопасность готовых супов и	дефектов,	
	соусов; определять степень		
	готовности, доводить до вкуса и		
	оценивать качество органолептическим способом		
	супов и соусов сложного		
	ассортимента; предупреждать в		
	процессе приготовления,		
	выявлять и исправлять		
	исправимые дефекты,		
	отбраковывать		
	недоброкачественную		
	продукцию; охлаждать и		
	замораживать, размораживать		
	отдельные полуфабрикаты для		
	супов и соусов, и готовую		
	продукцию для организации		
	хранения; организовывать,		
	контролировать, выполнять		
	порционирование, оформление сложных супов и соусов;		
	сложных супов и соусов, сервировать для подачи с учетом		
	потребностей различных		
	категорий потребителей, форм и		
	способов обслуживания;		
	контролировать температуру		
	подачи супов; организовывать		
	хранение сложных супов и		
	соусов с учетом требований к		
	безопасности готовой продукции;		
ПК 7.5. Осуществлять	выполнять приготовление,	процессы приготовления,	выполнять
приготовление, творческое	творческое оформление и	творческого оформления и	приготовление,
оформление и подготовку к	подготовку к реализации горячих	подготовку к реализации горячих	творческое оформление и
реализации горячих блюд и	блюд и гарниров из овощей,	блюд и гарниров из овощей, круп,	подготовку к реализации

гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

круп, бобовых, макаронных изделий блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров, изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров, определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров, сервировать для подачи с учетом потребностей различных

категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче		
ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использовать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями в приготовления пособом обслуживания; изменять различные методы приготовления пособом обслуживания; изменять даптировать прецептуру, выход порции в соответствии с особенностями в соответствии с особенностем и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способо подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать	процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд; варианты подбора пряностей и приправ правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требования к безопасности; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требования к безопасности хранения; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд	выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	безопасность готовых горячих блюд определять степень		

оценивать качество органолептическим способом горячих блюд, предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд, готовые блюда для организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление; сервировать для
горячих блюд, предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд, готовые блюда для организовывать, контролировать, выполнять порционирование,
процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд, готовые блюда для организовывать, контролировать, выполнять порционирование,
выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование,
исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование,
отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование,
недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование,
продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование,
замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование,
отдельные полуфабрикаты для горячих блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование,
горячих блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование,
для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование,
организовывать, контролировать, выполнять порционирование,
выполнять порционирование,
оформление, сервировать для
подачи с учетом потребностей
различных категорий
потребителей, форм и способов
обслуживания; контролировать
температуру подачи горячих
блюд, организовывать их
хранение с учетом требований к
безопасности готовой продукции;
организовывать, контролировать
процесс упаковки на вынос:
выполнять и контролировать процессы подготовки рабочих выполнения подготовки
подготовку рабочих мест, мест, оборудования, сырья, рабочих мест к
оборудования, сырья, материалов материалов для приготовления безопасной работе и
для приготовления холодных холодных блюд, кулинарных эксплуатации
блюд, кулинарных изделий, изделий, закусок в соответствии с технологического
закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; оборудования,
инструкциями и регламентами; требования охраны труда, производственного
контролировать хранение, расход пожарной безопасности, техники инвентаря,
полуфабрикатов, пищевых безопасности при выполнении инструментов,
продуктов и материалов с учетом работ; весоизмерительных
нормативов, требований к санитарно-гигиенические приборов, сырья и
безопасности; контролировать требования к процессам материалов в ротацию неиспользованных производства продукции, в том соответствии с
продуктов в процессе числе требования системы инструкциями и
производства; составлять заявку анализа, оценки и управления регламентами;
и обеспечивать получение опасными факторами (системы обеспечения наличия
продуктов для производства ХАССП); качественных сырья,
холодных блюд, кулинарных методы контроля качества материалов, продуктов
изделий, закусок с учетом полуфабрикатов, пищевых для приготовления
потребности и имеющихся продуктов; способы и формы холодных блюд,
условий хранения; инструктирования персонала в кулинарных изделий,
ПК 7.7 Организовывать оценивать качество и области обеспечения безопасных закусок в соответствии
подготории рабочих мост оезопасность сырья, продуктов, условии труда, качества и инструкциями и
оборудования сыркя материалов; распределять оезопасности полуфаорикатов, регламентами;
материалов для приготовления задания между подчиненными в пищевых продуктов, осуществления контрол
хололных блюл кулинарных
изпений закусок в соответствии квалификацией; оезопасной эксплуатации сырья, материалов,
с инструкциями и регламентами объяснять правила и технологического оборудования, продуктов с учетом
демонстрировать приемы производственного инвентаря, технологий безопасной эксплуатации, инструментов, весоизмерительных ресурсосбережения и
контролировать выбор и приборов, посуды и правила ухода безопасности упаковки
рациональное размещение на за ними; хранения холодных
рабочем месте последовательность выполнения блюд, кулинарных
производственного инвентаря и технологических операций; изделий, закусок
технологического оборудования требования к личной гигиене
посуды, сырья, материалов в персонала при подготовке
соответствии с видом работ производственного инвентаря и
требованиями инструкций, кухонной посуды; возможные
регламентов, стандартов последствия нарушения санитарии
чистоты; контролировать и гигиены;
соблюдение правил техники виды, назначение, правила
безопасности, пожарной применения и безопасного
безопасности, охраны труда на хранения чистящих, моющих и
рабочем месте; контролировать дезинфицирующих средств;
своевременность текущей уборки правила утилизации непищевых рабочих мест в соответствии с отходов;
раобчих мест в соответствии с отходов, инструкциями и регламентами, виды, назначение упаковочных
стандартами чистоты, разъяснять материалов, способы хранения
ответственность за несоблюдение сырья и продуктов;
санитарно-гигиенических виды кухонных ножей, других
требований, техники видов инструментов, инвентаря,

	безопасности, пожарной	правила подготовки их к работе,	
	безопасности в процессе работы;	ухода за ними и их назначение	
	демонстрировать приемы	, ,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	
	рационального размещения		
	оборудования на рабочем месте		
	повара; контролировать,		
	осуществлять упаковку,		
	маркировку, складирование,		
	неиспользованных		
	полуфабрикатов, пищевых		
	продуктов с учетом требований		
	по безопасности (ХАССП),		
	сроков хранения		
ПК 7.8 Осуществлять	выполнять и контролировать	процессы приготовление,	выполнения
приготовление,	приготовление, творческое	творческое оформление и	приготовления,
непродолжительное хранение	оформление и подготовку к	подготовку к реализации	творческого оформления
холодных блюд и закусок из	реализации холодных блюд и	холодных блюд и закусок с учетом	и подготовки к
рыбы, нерыбного водного	закусок с учетом потребностей	потребностей различных	реализации холодных
сырья, мяса, домашней птицы,	различных категорий	категорий потребителей, видов и	блюд и закусок с учетом
дичи, соусов, заправок с учетом	потребителей, видов и форм	форм обслуживания;	потребностей различных
потребностей различных	обслуживания; контролировать	ассортимент, рецептуры,	категорий потребителей,
категорий потребителей, видов	наличие, хранение и расход	характеристика, требования к	видов и форм обслуживания
и форм обслуживания	запасов, продуктов на производстве; контролировать,	качеству, примерные нормы	оослуживания
	осуществлять выбор в	выхода холодных блюд и закусок, в том числе авторских, брендовых,	
	соответствии с	региональных;	
	технологическими требованиями,	правила выбора, требования к	
	оценивать качество и	качеству, принципы сочетаемости	
	безопасность основных	основных продуктов и	
	продуктов и дополнительных	дополнительных ингредиентов к	
	ингредиентов; сочетать основные	ним;	
	продукты с дополнительными	характеристика региональных	
	ингредиентами для создания	видов сырья, продуктов; нормы,	
	гармоничных холодных блюд из	правила взаимозаменяемости	
	рыбы, нерыбного водного сырья	сырья и продуктов;	
	сложного ассортимента;	пищевая, энергетическая ценность	
	контролировать, осуществлять	сырья, продуктов, готовых	
	взвешивание, измерение	холодных блюд и закусок;	
	продуктов, входящих в состав	варианты сочетания основных	
	холодных блюд и закусок в	продуктов с другими	
	соответствии с рецептурой,	ингредиентами для создания	
	заказом; осуществлять	гармоничных холодных блюд;	
	взаимозаменяемость продуктов в	варианты подбора пряностей и	
	соответствии с нормами	приправ ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов	
	закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;	промышленного производства и	
	использовать региональное	варианты их использования;	
	сырье, продукты для	способы оптимизации процессов	
	приготовления холодных блюд и	приготовления с помощью	
	закусок; контролировать,	использования	
	осуществлять выбор,	высокотехнологичного	
	комбинировать, применять	оборудования, новых видов	
	различные методы	пищевых продуктов,	
	приготовления в соответствии с	полуфабрикатов промышленного	
	заказом, способом обслуживания;	производства;	
	изменять, адаптировать	техника порционирования,	
	рецептуру, выход порции в	варианты оформления сложных	
	соответствии с особенностями	холодных блюд для подачи;	
	заказа, использованием сезонных	методы сервировки и способы	
	видов сырья, продуктов, заменой	подачи холодных блюд	
	сырья и продуктов на основе	виды, назначение посуды для	
	принципов взаимозаменяемости,	подачи, термосов, контейнеров для	
	региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и	отпуска на вынос; температурный режим,	
	приготовлении пищи, формои и способом обслуживания и т.д.;	последовательность выполнения	
	организовывать приготовление,	технологических операций;	
	готовить холодные блюда и	современные, инновационные	
	закуски в соответствии с	методы приготовления холодных	
	рецептурой, с учетом	блюд и закусок	
	особенностей заказа, способа	требования к безопасности	
	подачи, требований к качеству и	хранения холодных блюд	
	безопасности готовой продукции;	правила упаковки на вынос,	
	минимизировать потери	маркирования упакованных	
	питательных веществ, массы	холодных блюд	
	продукта при термической	правила и техники общения,	
	обработке; обеспечивать	ориентированные на потребителя;	
	безопасность готовых холодных	базовый словарный запас, в т.ч. на	
	блюд и закусок определять	иностранном языке	

степень готовности, доводить до вкуса опенивать качество органолептическим способом холодных блюд и закусок предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать нелоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюди закусок, готовые холодные блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд и закусок организовывать хранение сложных холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд и закусок

правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд с учетом требований к безопасности;

ПК 7.9 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

выполнять и контролировать подготовку рабочих мест. оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять

процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам

санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы XACCII); методы контроля качества

полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения

технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила

виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов;

виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;

выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья. материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

виды кухонных ножей, других

ответственность за несоблюдение

санитарно-гигиенических вилов инструментов, инвентаря. требований, техники правила подготовки их к работе, безопасности, пожарной ухода за ними и их назначение безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку. маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения ПК 7.10 Осуществлять выполнять и контролировать процессы приготовления, выполнения приготовление, творческое приготовление, творческое творческого оформления и приготовления, творческого оформления оформление и полготовку к оформление и подготовку к подготовки к презентации и реализации холодных и горячих реализации холодных и горячих реализации холодных и горячих и подготовки к сладких блюд, и напитков с сладких блюд, и напитков с сладких блюд и напитков с учетом реализации холодных и учетом потребностей различных учетом потребностей различных потребностей различных горячих сладких блюд и категорий потребителей, видов категорий потребителей, видов и категорий потребителей, видов и напитков с учетом и форм обслуживания. форм обслуживания; форм обслуживания; потребностей различных контролировать наличие, ассортимент, рецептуры, категорий потребителей, хранение и расход запасов, характеристика, требования к видов и форм продуктов на производстве; качеству, примерные нормы обслуживания контролировать, осуществлять выхода холодных и горячих выбор в соответствии с сладких блюд и напитков, в том технологическими требованиями, числе авторских, брендовых, оценивать качество и региональных; безопасность основных правила выбора, требования к продуктов и дополнительных качеству, принципы сочетаемости ингредиентов; сочетать основные основных продуктов и продукты с дополнительными дополнительных ингредиентов к ингредиентами для создания ним; гармоничных холодных и характеристика региональных горячих сладких блюд, и видов сырья, продуктов; напитков контролировать, нормы, правила осуществлять взвешивание, взаимозаменяемости сырья и продуктов пишевая. измерение продуктов, входящих в состав холодных и горячих энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных и сладких блюд и напитков в горячих сладких блюд, и напитков соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять варианты сочетания основных взаимозаменяемость продуктов в продуктов с другими соответствии с нормами ингредиентами для создания закладки, особенностями заказа. гармоничных лесертов: варианты подбора пряностей и сезонностью; использовать региональное сырье, продукты приправ; ассортимент вкусовых добавок, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, и соусов, отделочных напитков, контролировать, полуфабрикатов промышленного осуществлять выбор, производства и варианты их комбинировать, применять использования; различные методы правила выбора вина и других приготовления в соответствии с алкогольных напитков для заказом, способом обслуживания; ароматизации десертов, сладких изменять, адаптировать соусов к ним. правила рецептуру, выход порции в композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных эксплуатации технологического видов фруктов, ягод, заменой оборудования и сырья и продуктов на основе производственного инвентаря; принципов взаимозаменяемости, температурный режим, региональными особенностями в послеловательность выполнения приготовлении пищи, формой и технологических операций; виды, способом обслуживания и т.д.; назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для организовывать приготовление, готовить холодных и горячих отпуска на вынос сладких блюд, и напитков в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа. способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы

продукта в процессе
приготовления; обеспечивать
безопасность готовой продукции;
определять степень готовности,
доводить до вкуса холодные и
горячие сладкие блюда и
напитки; оценивать качество
органолептическим способом;
предупреждать в процессе
приготовления, выявлять и
исправлять исправимые дефекты,
отбраковывать
недоброкачественные десерты;
охлаждать и замораживать,
размораживать отдельные
полуфабрикаты для холодных и
горячих сладких блюд и
напитков, организовывать,
контролировать, выполнять
порционирование, оформление
холодных и горячих сладких
блюд и напитков; сервировать
для подачи с учетом
потребностей различных
категорий потребителей, форм и
способов обслуживания;
контролировать температуру
подачи; организовывать хранение
холодных и горячих сладких
блюд и напитков с учетом
требований к безопасности
готовой продукции;
охлаждать и замораживать
готовую кулинарную продукцию
с учетом требований к
безопасности пищевых
продуктов; организовывать,
контролировать процесс
подготовки к реализации
(упаковки на вынос, для
транспортирования,
непродолжительного хранения,
отпуска на раздачу и т.д.);

3.1. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Профессиональный модуль был введен за счет вариативной части для углубленной подготовки, определяемой содержанием обязательной части образовательных программ.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки			
Учебные занятия	58	20			
Курсовая работа (проект)		-			
Самостоятельная работа	15	-			
Практика, в т.ч.:	180	180			
учебная	72	72			
производственная	108	108			
Промежуточная аттестация, в том числе:	4				
МДК 07.01 в форме экзамена	4				
УП 01в форме Д / 3	-				
ПП 01 в форме Д / 3	-				
ПМ 01 (квалификационный экзамен)	-				
Всего	257	200			

2.2. Структура профессионального модуля

	10 01 1 1								
Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
ОК 01-09 ПК 7.1- 7.10	МДК 07.01 Технология приготовления кулинарной продукции	73	20	73	58		15		
	Учебная практика	72	X				ı	72	
	Производственная практика	108	X						108
	Промежуточная аттестация	4							
	Всего:	257	20	73	58	-	15	72	108

2.3. Содержание профессионального модуля

2.5. Содерж	ание профессионального модуля		
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК. 07.01. Техноло	огия приготовления кулинарной продукции	58/20	ПК 7.1-7.10 ОК 1-09
Раздел модуля 1. Ор полуфабрикатов.	оганизация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных	12/4	ПК 7.1-7.10 ОК 1-09
Тема 1.1	Содержание	4	
Характеристика процессов обработки сырья,	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, с\х птицы.	2	
приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Организация процесса механической кулинарной обработки овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, с\х птицы на предприятиях общественного питания. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	2	
Тема 1.2	Содержание	8	
Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного	1. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки овощей, грибов. Виды и правила эксплуатации оборудования для обработки и нарезки овощей и грибов. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	2	
сырья, мяса, с\х птицы	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, с/х птицы к обработке. Виды и правила эксплуатации оборудования для обработки и приготовлении п\ф из рыбы, мяса, с/х птицы. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	2	
	Практических занятий	4	
	Практическое занятие 1 Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.	2	
	Практическое занятие 2 Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, приготовлению п\ф из рыбы нерыбного водного сырья, мяса, с\х птицы.	2	
Раздел 2. Организац изделий, закусок	ия и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных	22/6	ПК 7.3-7.6 ОК 1-09
	Содержание	8	ПК 7.3-7.6

Тема 2.1 Характеристика	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки горячих блюд, кулинарных изделий и	2	ОК 1-09
процессов	Закусок	2	_
приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов, горячих соусов. Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними по приготовлению бульонов, отваров, супов ними, горячих соусов	2	
блюд, кулинарных изделий и закусок	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ним по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок	2	
Тема 2.2	Содержание	2	
Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к бульонам, отварам, супам	2	
Тема 2.3.	Содержание	2	
Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных.	2	
Тема 2.4	Содержание	2	
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ	2	
Тема 2.5	Содержание	8	
Приготовление, подготовка к реализации горячих	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, с\х птицы. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, с\х птицы и дополнительных	2	

нерыбного водного	с технологическими требованиями. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню		
сырья, мяса,	организаций питания различного типа		
мясопродуктов и с\х	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
птицы.	Практическое занятие 3 «Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного	2	ПК 7.3-7.6
	ассортимента»		ОК 1-09
	Практическое занятие 4 «Приготовление, оформление и отпуск горячих соусов, блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента»	2	
	Практическое занятие 5 «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рыбы, нерыбного		
	водного сырья, мяса, мясных продуктов, с\х птицы разнообразного ассортимента»	2	
Раздел 3. Организац	ия и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных	14/6	ПК 7.7-7.8
изделий и закусок		14/6	ОК 1-09
Тема 3.1	Содержание	2	ПК 7.7-7.8
Характеристика	Классификация холодной кулинарной продукции. Ассортимент холодной кулинарной продукции.		ОК 1-09
процессов	Значение в питании холодной кулинарной продукции. Инновационные технологии, обеспечивающие		
приготовления,	оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции		
подготовки к		2	
реализации и		2	
хранения холодных			
блюд, кулинарных			
изделий и закусок			
Тема 3.2	Содержание	12	
Приготовление,	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок.		
подготовка к	Актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции. Ассортимент, требования к	2	
реализации	качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и	2	
холодной	заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства		
кулинарной	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов, бутербродов, холодных закусок разнообразного	2	
продукции	ассортимента, правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного качества и количества	2	
разнообразного	в соответствии с технологическими требованиями		
ассортимента	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных	2	
	продуктов, с\х птицы		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие № 6 Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп		
	холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического	2	
	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления	-	
	бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок		
	Практическое занятие № 7 Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов,	_	
	бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера,	2	
	электрохлеборезки.		

	Практическое занятие № 8 Приготовление холодных соусов, салатных заправок, салатов из овощей разнообразного ассортимента, холодных блюд и закусок из рыбы, неводного рыбного сырья, мяса, с\х	2	
	птицы.	2	
Раздел 4. Организац напитков	ия и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов,	10/4	ПК 7.9-7.10 ОК 1-09
Тема 4.1	Содержание	2	ПК 7.9-7.10
Обработка сырья	Классификация, ассортимент, пищевая ценность основных продуктов и дополнительных ингредиентов при		ОК 1-09
и приготовление	приготовлении сладких блюд и напитков, десертов. Технология приготовления сладких блюд и напитков,		
сладких блюд и	десертов. Способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и	2	
напитков, десертов	напитков, десертов, режим хранения, подача. Технологическое оборудование и производственный		
•	инвентарь, используемые для приготовления сладких блюд и напитков, десертов.		
Тема 4.2.	Содержание	8	
Приготовление,	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, напитков,		
подготовка к	десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные	2	
реализации сладких	характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в	2	
блюд, напитков и	приготовлении холодных сладких блюд, напитков, десертов.		
десертов	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, напитков,		
	десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные	2	
	характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в	2	
	приготовлении горячих сладких блюд, десертов, напитков.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 9 «Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных сладких		
	блюд, напитков, десертов с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации	4	
	необходимого технологического оборудования		
Самостоятельная	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по	15	ПК 7.1-7.10
учебная работа при	вопросам, составленным преподавателем).		ОК 1-09
изучении МДК	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
•	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций		
	преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для		
	Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных		
	изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.		
	Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления		
	сложных блюд из мяса, мясопродуктов.		
	Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления		
	сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.		
	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования,		
	инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		

Учебная практика	Виды работ:	72	ПК 7.1-7.10
по ПМ.07	Определение органолептическим способом пригодности овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья,		ОК 1-09
	мяса, мясных продуктов и с\х птицы для приготовления блюд;		
	Подбор производственного инвентаря, оборудования и приспособлений, используемых при обработке		
	овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов и с\х птицы пряностей и		
	приготовления готовой продукции.		
	Приготовление п\ф из овощей и грибов. рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов и с\х		
	птицы, оценка их качества.		
	Определение органолептическим способом пригодности различных видов п\ф из овощей и грибов, рыбы и		
	нерыбного водного сырья, мяса, с\х птицы для приготовления блюд;		
	Подбор производственного инвентаря, оборудования и приспособлений, используемых при подготовке		
	сырья и для приготовления холодной и горячей кулинарной продукции из овощей и грибов, рыбы и		
	нерыбного водного сырья, мяса, с\х птицы для приготовления блюд;		
	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,		
	сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных		
	изделий, закусок.		
	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодной и горячей кулинарной продукции с		
	учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований		
	рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа		
	Приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса,		
	с\х птицы, оценка качества готовой продукции		
	Сервировка, оформление и подача простых блюд и гарниров из различных видов из овощей и грибов, рыбы		
	и нерыбного водного сырья, мяса, с\х птицы		
	Оценка качества готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.		
	Хранение с учетом температуры подачи готовых блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.		
	Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с		
	учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		
	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с		
	учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.		
	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка		
	готовых блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.		
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,		
	стандартами чистоты:		
	Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и		
	производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная	Виды работ:	108	ПК 7.1-7.10
практика по ПМ.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями,		ОК 1-09
02	регламентами стандартами организации питания – базы практики.		
	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного		
	инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности,		
	пожаробезопасности, охраны труда).		

Всего	257/200	
Промежуточная аттестация	4	ПК 7.1-7.10 ОК 1-09
замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.		
Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и		
продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.		
Организация хранения кулинарной продукции на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности		
выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, упаковка на вынос и для транспортирования.		
Подготовка к реализации кулинарной продукции, сервировка и творческое оформление с учетом соблюдения		
производственной программой кухни предприятия.		
Выполнение задания (заказа) по приготовлению кулинарной продукции в соответствии заданием (заказом)		
базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.		
процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания –		
количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в		
Проверка наличия, продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1. Программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебная мастерская, оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1. Программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.2. Программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Печатные излания:

- 1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
- 2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
 - 3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-ІІІ, 48 с.

- 5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016-01-01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, $12\ c$.
- 7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015 01 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 11 с.
- 9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- 10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 10 с.
- 11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 12. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2020. 544с.
- 13. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2022. 808с.
- 14. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебник для спо / В.И. Богушева. Ростов н/Д: МарТ, 2023

- 15. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. 1-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2022. 416 с.
- 16. Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учеб. пособие / А.Т. Васюкова, В.И. Пивоваров, К.В. Пивоваров. 2-е изд., испр. и доп. М.: Дашков и К°, 2022.
- 17. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. 3-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2022. 192 с
- 18. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская, Е.В.. Чубасова. М.: Академия, 2023. 176 с.
- 19. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учеб. пособие / В.А. Домарецкий. М.: Форум, 2023.
- 20. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие / Г.Г. Дубцов. 4-е изд., стер. М.: Академия, 2022.
- 21. Дубцов, Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник / Г. Г. Дубцов. 4-е изд., стер. М.: Академия, 2022. 264 с.
- 22. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. 1-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2019. 176 с
- 23. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. Образования 13-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2022. 320 с
- 24. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. М.: Альфа, 2022. 416 с.
- 25. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для спо / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; ред. М.А. Николаева. М.: Деловая литература, 2022.
- 26. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. 1-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2022.-240 с
- 27. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А Королев, Ю.В. Несвижский. 5-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2019. 352 с.
- 28. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. М.: Ресторанные ведомости, 2023. 512 с.
- 29. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. «Феникс», 2022 373 с.
- 30. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник/ Семичева Г.П. -М. Академия, 2022
- 31. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования М.: Академия, 2023. 192 с.
- 32. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования. М.: Академия, 2021. 128 с.
- 33. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. 2-е изд., стер. М.: Академия, 2023. 288 с
- 34. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. Образования 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2022.-128 с

- 35. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2022.-288 с
- 36. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. 13-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2022. 432 с

Электронные издания:

- 42. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015 г. № 213-ФЗ]. http://base.garant.ru
- 43. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
- 44. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 45. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. Режим доступа:
- 46. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- 47. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. Режим доступа
- 48. «Кулинарный портал». Форма доступа: http://www.kulina.ru. http://povary.ru. http://vkus.by.
- 49. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: http://www.horeca.ru
- 50. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания http://www.100menu.ru
- 51. Электронная библиотека Режим доступа: http://www.aonb.ru/iatp/guide/library.html
- 52. Мглинец, А.И. Технология приготовления ресторанной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.И. Мглинец. Электрон. дан. Санкт-Петербург: 2022. 208 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/105818.
- 53. Мишина О.Ю. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / О.Ю. Мишина. Электрон. дан. Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2022. 76 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/112368.
- 54. Новикова, А.В. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / А.В. Новикова, К.П. Фудин. Электрон. дан. Пенза: ПензГТУ, 2023. 59 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/62478.
- 55. Ратушный А.С Соусы [Электронный ресурс]: справочник / А.С. Ратушный [и др.]; под ред. А. С. Ратушного. Электрон, дан. Москва: Дашков и К, 2022. 44 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/110743.
- 56. Родионова Н.С. Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.С. Родионова, Е.В. Субботина, Н.Ю. Агаева. Электрон, дан. Воронеж: ВГУИТ, 2022. 224 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/71657.

- 57. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс]: справочник. Электрон, дан. Санкт-Петербург: 2020. 340 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/90668.
- 58. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) [Электронный ресурс] / авт.-сост. О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. Электрон. дан. Ростов-на-Дону: Феникс, 2022. 221 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/106989.
- 59. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04) [Электронный ресурс] / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. Электрон. дан. Ростов-на-Дону: Феникс, 2022. 173 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/106995.
- 60. Линич, Е.П. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. Электрон. дан. Санкт-Петербург: Лань, 2022. 188 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/103192.
- 61. ЭБС Издательство «Лань» Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/106994?category_pk=4738#book_name
- 62. Федеральный закон №194 от 13.07.2020 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
- 63. Нормативные акты в области защиты прав потребителей http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

(показатели освоенности компетенций) подготавливает рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления кулинарных полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями	и методы оценки
приготовления кулинарных полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями	
регламентами; выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями	
выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями	
системы ХАССП и требований безопасности;	
обеспечивает наличие на рабочем месте технологического оборудования и	
производственного инвентаря, посуды для приготовления кулинарных	
полуфабрикатов, оценивает качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	
для их приготовления в соответствии с инструкциями и регламентами	
полбирает необхолимое сырье лля приготовления полуфабрикаты в	
13	
1	
1	
обответетьии с инструкциями и регламентами	
полбирает необхолимое сырье и полуфабрикаты для приготовления горячих супов	
1 1 1	
при при при при при при при при при при	обеспечивает наличие на рабочем месте технологического оборудования и роизводственного инвентаря, посуды для приготовления кулинарных олуфабрикатов, оценивает качество и безопасность сырья, продуктов, материалов

ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий и горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

подбирает необходимое сырье и полуфабрикаты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий и горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с заданием; готовит их и обеспечивает непродолжительное хранение, соблюдает температурный режим, товарное соседство в холодильном оборудовании; соблюдает требования к упаковке в соответствии с инструкциями и регламентами; выявляет дефекты кулинарной продукции и устанавливает способы их устранения, соблюдает правила утилизации непищевых отходов; соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрирует умения пользоваться технологическими картами, подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий и горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с инструкциями и регламентами, выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки и подачи готовых блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

подбирает необходимое сырье и полуфабрикаты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заданием; готовит их и обеспечивает непродолжительное хранение, соблюдает температурный режим, товарное соседство в холодильном оборудовании; соблюдает требования к упаковке в соответствии с инструкциями и регламентами; выявляет дефекты кулинарной продукции и устанавливает способы их устранения, соблюдает правила утилизации непищевых отходов; соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрирует умения пользоваться технологическими картами, подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с инструкциями и регламентами, выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки и подачи готовых блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 7.7 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

подготавливает рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления холодной кулинарной продукции в соответствии с инструкциями и регламентами;

обеспечивает наличие на рабочем месте технологического оборудования и

выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;

производственного инвентаря, посуды для приготовления холодной кулинарной продукции, оценивает качество и безопасность сырья, продуктов, материалов для их приготовления в соответствии с инструкциями и регламентами подбирает необходимое сырье и полуфабрикаты для приготовления холодной кулинарной продукции в соответствии с заданием; готовит их и обеспечивает непродолжительное хранение, соблюдает температурный режим, товарное

ПК 7.8 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

подбирает необходимое сырье и полуфабрикаты для приготовления холодной кулинарной продукции в соответствии с заданием; готовит их и обеспечивает непродолжительное хранение, соблюдает температурный режим, товарное соседство в холодильном оборудовании; соблюдает требования к упаковке в соответствии с инструкциями и регламентами; выявляет дефекты кулинарной продукции и устанавливает способы их устранения, соблюдает правила утилизации непищевых отходов; соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрирует умения пользоваться технологическими картами, подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодной кулинарной продукции в соответствии с инструкциями и регламентами, выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки и подачи готовых блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 7.9 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, и напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

подготавливает рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; обеспечивает наличие на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, и напитков холодной кулинарной продукции, оценивает качество и безопасность сырья, продуктов, материалов для их приготовления в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 7.10 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд и напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

подбирает необходимое сырье и полуфабрикаты для приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков в соответствии с заданием; готовит их и обеспечивает непродолжительное хранение, соблюдает температурный режим, товарное соседство в холодильном оборудовании; соблюдает требования к упаковке в соответствии с инструкциями и регламентами; выявляет дефекты кулинарной продукции и устанавливает способы их устранения, соблюдает правила утилизации непищевых отходов; соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрирует умения пользоваться технологическими картами, подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков в соответствии с инструкциями и регламентами, выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки и подачи готовых блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

OK 01	- ставит цель, выбирает и применяет методы и способы решения	контрольные
OK 02	профессиональных задач	работы, зачеты,
ОК03	- использует различные источники, включая электронные ресурсы, для решения	квалификационные
OK 04	профессиональных задач	испытания, защита
OK 05	- принимает ответственность за принятые решения	курсовых и
OK 06	- взаимодействует с коллегами, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с	дипломных
OK 07	руководителями учебной и производственной практик;	проектов (работ),
OK 08	- грамотно, ясно и четко формулирует и излагает мысли	экзамены;
OK 09	- соблюдает нормы поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и	интерпретация
	производственной практик	результатов
	- знает и использует ресурсосберегающие технологии при прохождении практики,	выполнения
	эффективно действует в чрезвычайных ситуациях	практических и
	- ведет здоровый образ жизни, занимается физической	лабораторных
	подготовкой	заданий, оценка
	- использует информационно- коммуникационные технологии в профессиональной	решения
	деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому	ситуационных
	опыту	задач, оценка
	- пользуется нормативной документацией в процессе профессиональной	тестового
	деятельности	контроля.
	- принимает участие в разработке проектов профессиональной направленности	

Приложение 1.8 к ОПОП-П по профессии/специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.08 Выполнение работ по профессии «Кондитер» (ИП Леванцова Н.И.)

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.08 Выполнение работ по профессии «Кондитер» (ИП Леванцова Н.И.) 1.1Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности Выполнение работ по профессии "Кондитер Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы

1.2Планируемые результаты освоения профессионального модуля

	освоения профессиональног	о модуля обучающийся до	олжен:
Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором	-
профессиональной	контексте, анализировать и выделять	приходится работать и жить	
деятельности	её составные части	структура плана для решения	
применительно к	определять этапы решения задачи,	задач, алгоритмы выполнения	
различным контекстам	составлять план действия,	работ в профессиональной и	
•	реализовывать составленный план,	смежных областях	
	определять необходимые ресурсы	основные источники информации	
	выявлять и эффективно искать	и ресурсы для решения задач	
	информацию, необходимую для	и/или проблем в	
	решения задачи и/или проблемы	профессиональном и/или	
	владеть актуальными методами	социальном контексте	
	работы в профессиональной и	методы работы в	
	смежных сферах	профессиональной и смежных	
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с	сферах	
	помощью наставника)	порядок оценки результатов решения задач профессиональной	
	помощью наставника)	деятельности	
ОК 02. Использовать	номенклатура информационных	определять задачи для поиска	
современные средства	источников, применяемых в	информации, планировать процесс	
поиска, анализа и	профессиональной деятельности	поиска, выбирать необходимые	
интерпретации	приемы структурирования	источники информации	
информации и	информации	выделять наиболее значимое в	
информационные	формат оформления результатов	перечне информации,	
технологии для	поиска информации	структурировать получаемую	
выполнения задач	современные средства и устройства	информацию, оформлять	
профессиональной	информатизации, порядок их	результаты поиска	
деятельности	применения и	оценивать практическую	
	программное обеспечение в профессиональной деятельности, в	значимость результатов поиска применять средства	
	том числе цифровые средства	информационных технологий для	
	том теле цифровые ередеты	решения профессиональных задач	
		использовать современное	
		программное обеспечение в	
		профессиональной деятельности	
		использовать различные цифровые	
		средства для решения	
OK 02 H		профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и	содержание актуальной нормативно-	определять актуальность	
реализовывать собственное профессиональное и	правовой документации современная научная и	нормативно-правовой документации в	
личностное развитие,	профессиональная терминология	профессиональной деятельности	
предпринимательскую	возможные траектории	применять современную научную	
деятельность в	профессионального развития и	профессиональную терминологию	
профессиональной сфере,	самообразования	определять и выстраивать	
использовать знания по	основы предпринимательской	траектории профессионального	
правовой и финансовой	деятельности, правовой и финансовой	развития и самообразования	
грамотности в различных	грамотности	выявлять достоинства и	
жизненных ситуациях	правила разработки презентации	недостатки коммерческой идеи	
	основные этапы разработки и	определять инвестиционную	
	реализации проекта	привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной	
		деятельности, выявлять источники	
		финансирования	
		презентовать идеи открытия	
		собственного дела в	
		профессиональной деятельности	
		определять источники	
		достоверной правовой	
		информации	
		составлять различные правовые	
		документы	

_		T	T
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовнонравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	проявлять гражданско- патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения	использовать физкультурно- оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках ПК 8.1 Подготавливать рабочие места пекаря и кондитера, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического
работе в соответствии с инструкциями и регламентами	разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать	разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

ПК 8.2 Осуществият	получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; осуществлять своевременность техущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	выполнении работ; санитарногигиенические требования к процессам производства продукции, методы контроля качества сырья, продуктов, виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 8.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	выполнять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продукты в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);	процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов	выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

	рационально использовать продукты, полуфабрикаты промышленного		
	производства; соблюдать, контролировать		
	температурный и временной режим		
	процессов приготовления;		
	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода		
	отделочных полуфабрикатов;		
	определять степень готовности		
	отделочных полуфабрикатов на		
	различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты		
	до определенного вкуса, консистенции		
	(текстуры);		
	соблюдать санитарно-гигиенические		
	требования в процессе приготовления		
	отделочных полуфабрикатов; выбирать в соответствии со способом		
	приготовления, безопасно		
	использовать технологическое		
	оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;		
	проверять качество готовых		
	отделочных полуфабрикатов перед		
	использованием;		
	контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов		
	с учетом требований по безопасности,		
	соблюдения режима хранения		
ПК 8.3 Осуществлять	выполнять приготовление, творческое	процессы приготовления,	
изготовление, творческое	оформление, подготовку к реализации	творческого оформления,	
оформление, подготовку к реализации хлебобулочных	хлебобулочных изделий и праздничного хлеба разнообразного	подготовки к реализации хлебобулочных изделий и	
изделий и хлеба	ассортимента,	праздничного хлеба	
разнообразного	оценивать наличие, подбирать в	разнообразного ассортимента,	
ассортимента	соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству,	
	безопасность основных продуктов и	методы приготовления	
	дополнительных ингредиентов;	хлебобулочных изделий и	
	организовывать их хранение до	праздничного хлеба, в том числе	
	момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и	региональных, назначение и правила безопасной	
	красящие вещества в соответствии с	эксплуатации технологического	
	рецептурой, требованиями санитарных	оборудования, производственного	
	норм и правил; распознавать	инвентаря, инструментов, посуды,	
	недоброкачественные продукты; контролировать, проводить	используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и	
	взвешивание, отмеривать продукты,	праздничного хлеба;	
	входящие в состав хлебобулочных	нормы взаимозаменяемости сырья	
	изделий и праздничного хлеба в	и продуктов;	приготовления,
	соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы	творческого оформления и подготовки к
	продуктов в соответствии с нормами	закладки ароматических, красящих	реализации
	закладки, особенностями заказа,	веществ;	хлебобулочных изделий
	сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для	техника порционирования, варианты оформления	и праздничного хлеба разнообразного
	приготовления хлебобулочных	хлебобулочных изделий и	ассортимента
	изделий и праздничного хлеба;	праздничного хлеба;	1
	контролировать, осуществлять выбор,	виды, назначение контейнеров для	
	комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья,	отпуска на вынос требования к безопасности	
	продуктов; осуществлять упаковку,	хранения хлебобулочных изделий	
	маркировку, складирование,	и праздничного хлеба,	
	контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья,	правила маркирования	
	пищевых продуктов с учетом	упакованных	
	требований по безопасности		
	(ХАССП); соблюдать, контролировать		
	температурный и временной режим процессов: замеса теста, его расстойки		
	и выпечки хлебобулочных изделий и		
	праздничного хлеба разнообразного		
	ассортимента;		
	владеть техниками, замеса различных видов теста, формования		
	хлебобулочных изделий и		
	праздничного хлеба вручную и с		

	помощью средств малой механизации,		
	выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-		
	гигиенические требования в процессе		
	приготовления и хранения		
	хлебобулочных изделий и		
	праздничного хлеба; выбирать в соответствии со способом		
	приготовления, безопасно		
	использовать технологическое		
	оборудование, производственный		
	инвентарь, инструменты, посуду;		
	проверять качество готовой продукции перед отпуском, упаковкой		
	на вынос;		
	организовывать хранение		
	хлебобулочных изделий и		
	праздничного хлеба с учетом требований по безопасности		
ПК 8.4 Осуществлять	выполнять приготовление, творческое	процессы приготовления,	выполнения
изготовление, творческое	оформление, подготовку к реализации	творческого оформления,	приготовления,
оформление, подготовку к	мучных кондитерских изделий,	подготовки к реализации мучных	творческого оформления,
реализации мучных	оценивать наличие, подбирать в	кондитерских изделий,	подготовки к реализации
кондитерских изделий	соответствии с технологическими	ассортимент, рецептуры, пищевая	мучных кондитерских
разнообразного ассортимента	требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и	ценность, требования к качеству,	изделий сложного ассортимента с учетом
ассоримента	дополнительных ингредиентов;	методы приготовления мучных кондитерских изделий, в том числе	потребностей различных
	организовывать их хранение до	региональных,	категорий потребителей,
	момента использования; выбирать,	виды, назначение и правила	видов и форм
	подготавливать ароматические и	безопасной эксплуатации	обслуживания
	красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных	технологического оборудования, производственного инвентаря,	
	норм и правил; распознавать	инструментов, посуды,	
	недоброкачественные продукты;	используемых при приготовлении	
	проводить взвешивание, отмеривать	мучных кондитерских изделий,	
	продукты, входящие в состав мучных	нормы взаимозаменяемости сырья	
	кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с	и продуктов; ассортимент, характеристика,	
	рецептурой;	правила применения, нормы	
	осуществлять взаимозаменяемость	закладки ароматических, красящих	
	продуктов в соответствии с нормами	веществ;	
	закладки, особенностями заказа,	техника порционирования,	
	сезонностью; использовать	варианты оформления мучных кондитерских изделий	
	региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских	виды, назначение контейнеров для	
	изделий, осуществлять выбор,	отпуска на вынос мучных	
	комбинировать, применять различные	кондитерских изделий;	
	методы обработки, подготовки сырья,	требования к безопасности	
	продуктов; осуществлять упаковку, маркировку,	хранения мучных кондитерских изделий, правила маркирования и	
	складирование, контролировать сроки	упаковывания	
	и условия хранения		
	неиспользованного сырья, пищевых		
	продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);		
	оезопасности (ААССП), контролировать соблюдение правил		
	утилизации непищевых отходов;		
	соблюдать, контролировать		
	температурный и временной режим		
	процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных		
	кондитерских изделий;		
	изменять закладку продуктов в		
	соответствии с изменением выхода.		
	доводить тесто до определенной		
	консистенции; определять степень готовности		
	мучных кондитерских изделий,		
	владеть техниками замеса различных		
	видов теста, формования мучных		
	кондитерских изделий вручную и с		
	помощью средств малой механизации, выпечки, отделки готовых изделий;		
	соблюдать санитарно-гигиенические		
	требования в процессе приготовления		
	мучных кондитерских изделий,		
	выбирать в соответствии со способом		
	приготовления, безопасно		1

	использовать технологическое оборудование, производственный		
	инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных		
	кондитерских изделий перед		
	отпуском, упаковкой на вынос;		
	выбирать упаковочный материал,		
	эстетично упаковывать мучные		
	кондитерские изделия на вынос и для		
	транспортирования;		
ПК 8.5 Осуществлять	выполнять приготовление, творческое	процессы приготовления,	выполнять
изготовление, творческое	оформление, подготовку к реализации	творческого оформления,	приготовление,
оформление, подготовку к	пряников и сахарного печенья	подготовки к реализации пряников	творческое оформление,
реализации пряников и	разнообразного ассортимента;	и сахарного печенья	подготовку к реализации
сахарного печенья	оценивать наличие, подбирать в	разнообразного ассортимента;	пирожных и тортов
разнообразного	соответствии с технологическими	ассортимент, рецептуры, пищевая	сложного ассортимента с
ассортимента	требованиями, оценивать качество и	ценность, требования к качеству,	учетом потребностей
	безопасность основных продуктов и	методы приготовления пряников и	различных категорий
	дополнительных ингредиентов;	сахарного печенья разнообразного	потребителей, видов и
	организовывать их хранение до	ассортимента, в том числе	форм обслуживания
	момента использования; выбирать,	региональных	
	подготавливать ароматические и	температурный, временной режим	
	красящие вещества в соответствии с	и правила приготовления;	
	рецептурой, требованиями санитарных	виды, назначение и правила	
	норм и правил; распознавать	безопасной эксплуатации	
	недоброкачественные продукты;	технологического оборудования,	
	контролировать, проводить	производственного инвентаря,	
	взвешивание, отмеривать продукты,	инструментов, посуды,	
	входящие в состав пряников и	используемых при приготовлении	
	сахарного печенья разнообразного	пряников и сахарного печенья разнообразного ассортимента;	
	ассортимента в соответствии с рецептурой;	нормы взаимозаменяемости сырья	
	осуществлять взаимозаменяемость	и продуктов;	
	продуктов в соответствии с нормами	ассортимент, характеристика,	
	закладки, особенностями заказа,	правила применения, нормы	
	сезонностью; осуществлять выбор,	закладки ароматических, красящих	
	комбинировать, применять различные	веществ;	
	методы обработки, подготовки сырья,	виды контейнеров для отпуска на	
	продуктов; осуществлять упаковку,	вынос пряников и сахарного	
	маркировку, складирование,	печенья разнообразного	
	контролировать сроки и условия	ассортимента;	
	хранения неиспользованного сырья,	требования к безопасности	
	пищевых продуктов и готовой	хранения и правила маркирования	
	продукции с учетом требований по	упакованных пряников и	
	безопасности (ХАССП);	сахарного печенья разнообразного	
	определять степень готовности	ассортимента	
	пряников и сахарного печенья		
	разнообразного ассортимента		
	применять приемы замеса различных		
	видов теста, формования пряников и сахарного печенья разнообразного		
	ассортимента вручную и с помощью		
	средств малой механизации, выпечки,		
	отделки готовых изделий;		
	соблюдать санитарно-гигиенические		
	требования в процессе приготовления		
	и хранения готовой продукции;		
	выбирать упаковочный материал,		
	эстетично упаковывать готовые		
	изделия на вынос и для		
	транспортирования		
		•	

3.1. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Профессиональный модуль был введен за счет вариативной части с учетом потребностей регионального рынка труда и направлен на формирование дополнительных профессиональных компетенций, соответствующих запросу работодателя (ИП Леванцова Н.И.).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	74	46
Самостоятельная работа	4	
Практика, в т.ч.:		
учебная	36	36
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 08.01 в форме экзамена	3	
УП 01в форме Д/З		
ПП 01 в форме Д/3		
ПМ 01 (квалификационный экзамен)		
Всего	189	154

2.2. Структура профессионального модуля

	.2. Структура профессионального моду	J1 <i>7</i> 1							
Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
ОК 01- 09 ПК 8.1-8.5	МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	78	46	78	74	-	4		
	Учебная практика	36	-			,		36	
	Производственная практика	72	-						72
	Промежуточная аттестация	3							
	Всего:	189	46	78	74	-	4	36	72

2.3. Содержание профессионального модуля

2.5. Содержан	пие профессионального модуля	1	
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МЛК 08 01 Тохиологи	приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	an. i.	ПК 8.1-8.5
мідк. об.от. технологи	и приготовления хлеоооулочных, мучных и кондитерских изделии	74/46	ОК 1-9
Раздал 1 Оправилация	процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных		ПК 8.1
кондитерских изделий		30/18	OK 1-9
Тема 1.1.	Содержание	2	ПК 8.1
Классификация,	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости	2	ОК 1-9
ассортимент	от используемого сырья и метода приготовления.		OK 1-9
хлебобулочных,	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов,		
мучных кондитерских	используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерского сырья и продуктов,	2	
изделий и виды сырья,	ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского	2	
используемого для их	сырья и продуктов к использованию. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного		
приготовления	производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий		
Тема 1.2.	Содержание	2	
Характеристика	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных и мучных		
процессов	кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их		
приготовления,	характеристика. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых изделий		
оформления и	ларактернетика. Треоования к организации хранения полуфаорикатов и готовых изделии		
подготовки к		2	
реализации			
хлебобулочных,			
мучных кондитерских			
изделий			
Тема 1.3.	Содержание	12	
Технологическое	Обзор современного оборудования для кондитерского производства отечественного и зарубежного		
оборудование мучного	производства Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря,		
и кондитерского цехов	инструментов, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и мучных кондитерских	2	
	изделий. Общие правила техники безопасности и эксплуатации оборудования. Холодильное		
	оборудование, назначение и техническая характеристика		
	Оборудование для подготовки сырья к производству: назначение, устройство, правила эксплуатации и		
	техники безопасности (просеиватели, сироповарочные котлы и др.)		
	Тестомесильные машины периодического действия для приготовления дрожжевого и бездрожжевого	2	
	теста, особенности конструкции Правила эксплуатации тестомесильных машин и техника безопасности		
	при работе на них. Виды тестоформующих машин, устройство, правила безопасной эксплуатации		

	Оборудование для выпечки сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическая работа 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации		
	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в		
	процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
Тема 1.4.	Содержание	10	
Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению, оформлению и подготовке к	Организация и техническое оснащение рабочих мест на различных участках мучного цеха. Правила подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их безопасного использования и ухода за ними; организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе; утилизации отходов. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в мучном цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания	2	
реализации	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Практическая работа №2 Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест в мучном цехе на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	4	
	Практическая работа №3 Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест в кондитерском цехе на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	4	
Тема 1.5	Содержание	4	
Нормы расхода сырья	Сборник рецептур мучных кондитерских изделий. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов для		ПК 8.1
и выхода готовых изделий	приготовления фаршей, начинок, дрожжевого и бездрожжевого теста. Расчет массы муки с учетом ее влажности. Нормы выхода полуфабрикатов и готовых изделий. Взаимозаменяемость сырья и порядок пересчета расхода сырья в случаях его замены. Сводная рецептура на отдельные виды хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	2	ОК 1-9
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа №4 Расчет потребности в сырье для определенного ассортимента изделий (в зависимости от заказа)		
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	2	ПК 8.1 ОК 1-9

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			ПК 8.2 8.5 ОК 1-9
Тема 2.1.	Содержание	8	ПК 8.2 8.5
Приготовление и подготовка к использованию	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов (сиропов, помады, глазури, посыпки и т.д), их назначение, технология приготовления и использование при отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. требования к качеству, условия и сроки хранения	2	OK 1-9
отделочных	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Практическая работа №1. Приготовление отделочных полуфабрикатов и их использование для оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	
Тема 2.2.	Содержание	10	
Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных	Ассортимент хлебобулочных изделий, в т.ч. регионального ассортимента. Технология приготовления различных типов теста (сдобного безопарного и на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста), оценка качества. Выявление дефектов теста и способы их устранения	2	
изделий разнообразного ассортимента	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности, техника и варианты оформления, условия и сроки хранения. Требования к упаковке на вынос, подготовке к транспортированию	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическая работа №3 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий, в т.ч., региональных, авторских, брендовых	6	
Тема 2.3.	Содержание	8	
Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления мучных кондитерских изделий из различных видов теста	2	
сложного ассортимента	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов (бисквитного, песочного, медового, миндального, воздушного, заварного и др.), оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Техника и варианты оформления мучных кондитерских изделий, условия и сроки хранения Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическая работа № 4: Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	4	
Тема 2.4.	Содержание	18	
Приготовление, подготовка к	Ассортимент и классификация пряников и сахарного печенья разнообразного ассортимента, в том числе, региональных. Рецептуры и технология приготовления сырцовых и заварных пряников, коврижек,	2	

реализации пряников и сахарного печенья разнообразного ассортимента	пряников с начинкой. Оценка качества. условия и сроки хранения. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию Рецептуры, особенности технологии приготовления сахарного печенья разнообразного ассортимента. Оценка качества. условия и сроки хранения. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию В том числе практических и лабораторных занятий Практическая работа №5 Приготовление, оформление пряников разнообразного ассортимента, в т.ч. региональных, подготовка к реализации, Практическая работа №6 Приготовление, оформление сахарного печенья разнообразного ассортимента, в т.ч. региональных, подготовка к реализации	2 12 8 4	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2	 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 	2	
Учебная практика по ПМ.08	Виды работ: Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	36	ПК 8.1 8.5 ОК 1-9

Всего		189/154	
Промежуточная атте	стация	3	ПК 8.1 8.5 ОК 1-9
практика (концентрированная) по ПМ. 08	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания — базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 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. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой предприятия. Подготовка к реализации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.		ОК 1-9
Производственная	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед упаковкой на вынос. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты Виды работ:		ПК 8.1 8.5

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1. Программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебная мастерская, оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1. Программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.2. Программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания Печатные издания:

- 1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
- 2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
 - 3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. -Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
- 32. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с
- 33. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
- 34. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016. М.: Стандартинформ, 2016. III, 12 с.
- 35. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016 01 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
- 36. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 11 с.
- 37. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- 38. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 10 с.
- 39. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 40. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
- 41. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- 42. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и

продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. — Режим доступа:

- 43. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
- 44. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛипринт, 2022 544c.
- 45. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2022. 808с.
- 46. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. Учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. 1-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2022. 416 с.
- 47. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. 3-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2022. 384 с
- 48. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Учебное пособие для СПО. М.: ПрофОбрИздат, 2019. 304с.
- 49. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. 3-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2022. 192 с
- 50. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. 1-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2019.-336 с
- 51. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. 13-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2022. 320 с
- 52. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. М.: Альфа, 2019
 - 53. -416 c.
- 54. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. 1-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2022. 240 с
- 55. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. 5-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2019. 352 с.
- 56. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. «Феникс», 2019 373 с.
- 57. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. 13-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2022. 432 с

3.2.1. Электронные издания:

- 18. «Кулинарный портал». Форма доступа: http:// www.kulina.ru., http://povary.ru., http://vkus.by.
- 19. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: http://www.horeca.ru
- 20. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания http://www.100menu.ru

- 21. Мишина О.Ю. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / О.Ю. Мишина. Электрон. дан. Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2022. 76 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/112368.
- 22. Новикова, А.В. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / А.В. Новикова, К.П. Фудин. Электрон. дан. Пенза: ПензГТУ, 2022. 59 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/62478. —
- 23. Шапкарина А.И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.И. Шапкарина, С.В. Минаева, Н.А. Янпольская. Электрон, дан. Воронеж: ВГУИТ, 2016. 183 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/92217.
- 24. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: справ. Электрон, дан. Санкт-Петербург: 2023. 194 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/90667
 - 25. Электронная библиотека http://www.aonb.ru/iatp/guide/library.html
- 26. Особенности применения пектинов в производстве кондитерских изделий [Электронный ресурс] / Г.Н. Горячева [и др.]. // Известия вузов. Пищевая технология. Электрон. дан. 2022. № 1. С. 28-31. Режим доступа: https://e.lanbook.com/journal/issue/297736.
- 27. Линич, Е.П. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. Электрон. дан. Санкт-Петербург: Лань, 2022. 188 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/10319
- 28. Федеральный закон №194 от 13.07.2020 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
- 29. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
 - 30. Гастрономъ журнал "Гастрономъ" http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
 - 31. Каталог рецептов http://www.eda-server.ru/gastronom/;

Дополнительные источники:

2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 - 160 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата	Формы контроля и
	(показатели освоенности компетенций)	методы оценки
ПК 8.1 Подготавливать	Выполняет подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для	
рабочие места пекаря и	приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
кондитера, оборудование,	разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и	
инвентарь, сырье,	регламентами;	
исходные материалы к	оценивает наличие ресурсов; составляет заявку и обеспечивает получение	
работе в соответствии с	продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных,	
инструкциями и	мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом	
регламентами	оценивает качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	
	демонстрирует приемы безопасной эксплуатации производственного	
	инвентаря и технологического оборудования;	
	рационально размещает оборудование на рабочем месте кондитера, пекаря;	
	осуществляет своевременную текущую уборку рабочих мест в соответствии	
	с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	
	соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны	
	труда на рабочем месте	
ПК 8.2 Осуществлять	выполняет приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для	
приготовление и	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
подготовку к	оценивает наличие, подбирает в соответствии с технологическими	
использованию	требованиями, оценивает качество и безопасность основных продуктов и	
отделочных	дополнительных ингредиентов; организует их хранение до момента	
полуфабрикатов для	использования; выбирает, подготавливает ароматические и красящие	
хлебобулочных, мучных	вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и	
кондитерских изделий	правил; распознает недоброкачественные продукты;	
	осуществляет выбор, проводит взвешивание, отмеривает продукты,	
	входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с	
	рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с	

нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использует региональные, сезонные пролукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществляет выбор, комбинирует, применяет различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществляет упаковку, маркировку, складирование, контролирует сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); рационально использует продукты, полуфабрикаты промышленного производства; соблюдает, контролирует температурный и временной режим процессов приготовления; изменяет закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определяет степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводит отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдает санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; выбирает в соответствии со способом приготовления, безопасно использует технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверяет качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; организует хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения

ПК 8.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

выполняет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба разнообразного ассортимента, оценивает наличие, подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организует их хранение до момента использования; выбирает, подготавливает ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознает недоброкачественные продукты; проводит взвешивание, отмеривает продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использует региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; осуществляет выбор, комбинирует, применяет различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; осуществляет упаковку, маркировку, складирование, контролирует сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); соблюдает температурный и временной режим процессов: замеса теста, его расстойки и выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба разнообразного ассортимента; владеет техниками замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдает санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления и хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; выбирает в соответствии со способом приготовления, безопасно использует технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверяет качество готовой продукции перед отпуском, упаковкой на вынос; организует хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с учетом требований по безопасности

ПК 8.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

выполняет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба разнообразного ассортимента, оценивает наличие, подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организует их хранение до момента использования; выбирает, подготавливает ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознает недоброкачественные продукты; проводит взвешивание, отмеривает продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использует региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; осуществляет выбор, комбинирует, применяет различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; осуществляет упаковку, маркировку, складирование, контролирует сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); соблюдает температурный и временной режим процессов: замеса теста, его расстойки и выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба разнообразного ассортимента; владеет техниками замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдает санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления и хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; выбирает в соответствии со способом приготовления, безопасно использует технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверяет качество готовой продукции перед отпуском, упаковкой на вынос; организует хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с учетом требований по безопасности

ПК 8.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, творческое оформление, подготовку к реализации пряников и сахарного печенья оценивает наличие, подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организует их хранение до момента	
оформление, подготовку к реализации пряников и оценивает наличие, подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность основных продуктов и	
реализации пряников и требованиями, оценивает качество и безопасность основных продуктов и	
сахарного печенья дополнительных ингредиентов; организует их хранение до момента	
разнообразного использования; выбирает, подготавливает ароматические и красящие	
ассортимента в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и	
правил; распознает недоброкачественные продукты;	
проводит взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав пряников и	
сахарного печенья разнообразного ассортимента в соответствии с	
рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с	
нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; осуществляет выбор,	
комбинирует, применяет различные методы обработки, подготовки сырья,	
продуктов; осуществляет упаковку, маркировку, складирование,	
контролирует сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых	
продуктов и готовой продукции с учетом требований по безопасности	
(ХАССП); определяет степень готовности пряников и сахарного печенья	
разнообразного ассортимента, применяет приемы замеса различных видов	
теста, формования пряников и сахарного печенья разнообразного	
ассортимента вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки,	
отделки готовых изделий; соблюдает санитарно-гигиенические требования в	
процессе приготовления и хранения готовой продукции; выбирает	
упаковочный материал, эстетично упаковывает готовые изделия на вынос и	
упаковочный материал, эстетично упаковывает готовые изделия на вынос и для транспортирования	
	раооты,
1 1 /	
ОКОЗ - использует различные источники, включая электронные ресурсы, для квалификацио	
ОК 04 решения профессиональных задач испытания, за	
ОК 05 - принимает ответственность за принятые решения курсовых и ди	
ОК 06 - взаимодействует с коллегами, преподавателями и мастерами в ходе проектов (раб	
ОК 07 обучения, с руководителями учебной и производственной практик; экзамены; инт	
ОК 08 - грамотно, ясно и четко формулирует и излагает мысли результатов ви	
ОК 09 - соблюдает нормы поведения во время учебных занятий и прохождения практических	
учебной и производственной практик лабораторных	. заданий,
- знает и использует ресурсосберегающие технологии при прохождении оценка решен	ия
практики, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях ситуационных	с задач,
- ведет здоровый образ жизни, занимается физической оценка тестов	ого
подготовкой контроля.	
- использует информационно- коммуникационные технологии в	
профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и	
получаемому практическому опыту	
- пользуется нормативной документацией в процессе профессиональной	
деятельности	
- принимает участие в разработке проектов профессиональной	