## 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. Обща	я характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО Г	модуля5
1.1.	Цель и место профессионального модуля в структуре образовательно	й
прогр	Раммы	5
1.2.	Планируемые результаты освоения профессионального модуля	5
1.3.	Обоснование часов вариативной части ОПОП-П	9
2. Струг	ктура и содержание профессионального модуля	9
2. Î. T	рудоемкость освоения модуля	10
	Структура профессионального модуля	
2.3. C	Содержание профессионального модуля	11
2.4. K	Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрен	o) <b>Ошибка!</b>
	адка не определена.	
	Ошибка! Закладка н	е определена.
3. Услог	вия реализации профессионального модуля	24
3.1. N	Латериально-техническое обеспечение	24
3.2. J	Учебно-методическое обеспечение	24
<b>4.</b> Контр	роль и оценка результатов освоения профессионального модуля	27

# 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	

	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	порядок их применения и программное обеспечение в	профессиональных задач;	
государственном и иностранном языках	программное ооеспечение в профессиональной деятельности	использовать современное программное 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, пролуктов, 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);

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

выполнения

		контролировать соблюдение правил	
ПК 1.3. Проводить приготовку 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; 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	контролировать соблюдение правил 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, 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, формования, панирования, формования, изделий сложного ассортимента; 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	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
		полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное	полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)  выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.

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 проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт пророаботки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации	
---	---	--

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнитель ные профессиона льные компетенци и	Дополнитель ные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1			Тема 1.3 Нормативный расход сырья и выход полуфабрикатов Тема 1.4 Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них 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 оснашение	61	Углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части образовательных программ
2		-	Тема 2.2 Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Тема 2.9 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	51	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	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								
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
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

2.21 Содеря	кание профессионального модуля	Объем, ак. ч.	Коды
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел модуля 1 Ор	оганизация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,	96/ 20	ПК 1.1-1.2
кулинарных изделі	ий сложного ассортимента		ОК 01-07,09
<b>МДК. 01.01. Орган</b> і	изация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	96/20	ПК 1.1-1.2 ОК 01-07,09
Тема 1.1.	Содержание	8	ПК 1.1-1.2
Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд,	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
кулинарных изделий сложного	Понятие и особенности авторской рецептуры, правила разработки и адаптации авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	2	
ассортимента	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)  Практическая работа №2. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного	2	
	ассортимента из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)		
Тема 1.2	Содержание	14	
Нормативная документация и документальное	Понятие нормативной документации и ее использование на предприятиях питания (ГОСТы, технический регламент, СанПиН, технологические и технико-технологические карты, сборник рецептур и др)., их значение, принцип построения и содержание.	2	
оформление хозяйственных	Документальное оформление поступления сырья на предприятие (накладная, акт закупки, доверенность). Понятие материальной ответственности и ее виды	4	
операций	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	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
TF 1.2	Практическая работа №3 Оформление первичных документов при закупке сырья и получении со склада	22	
Тема 1.3	Содержание	22	

Нормативный	Нормативный расход сырья и нормы выхода полуфабрикатов при обработке грибов и овощей, в том числе,	4
расход сырья и	экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.	4
выход сырья и	Нормативный расход сырья и нормы выхода полуфабрикатов при обработке рыбы и нерыбного водного	4
полуфабрикатов	сырья	4
полуфиорикатов	Нормативный расход сырья и нормы выхода полуфабрикатов при обработке мяса	4
		2
	Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах с учетом сезонности и кондиции. Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа	4
	1 71	0
	В том числе практических и лабораторных занятий	8
	Практическая работа № 4 Расчет потребности в сырье для приготовления полуфабрикатов из овощей,	8
	рыбы, мяса, птицы для обеспечения выполнения заказа	10
Тема 1.4	Содержание	18
Характеристика	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки	2
процессов	различного вида сырья для приготовления полуфабрикатов (овощи, грибы, рыба, мясо, птица, дичь).	
обработки сырья и	Характеристика этапов и способов обработки овощей и грибов с учетом их вида	2
приготовления	Характеристика этапов и способов обработки рыбы и нерыбного водного сырья с учетом их вида.	2
полуфабрикатов из	Особенности первичной обработки чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы и рыб осетровых пород	
них	Характеристика этапов и способов обработки мяса (в том числе диких животных), птицы и дичи с учетом	2
	их вида	
	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов (интенсивное	4
	охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование), условия, температурный режим и сроки хранения	
	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых	2
	полуфабрикатов.	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	4
	Практическая работа №5 Составление схем обработки сырья с учетом их вида и дальнейшего	2
	использования	
	Практическая работа №6 Оценка качества сырья по органолептическим признакам, принятие решения по	2
	его дальнейшему использованию	
Тема 1.5	Содержание	14
Технологическое	Основные требования техники безопасности и правила эксплуатации оборудования, используемого при	
оборудование для	обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов (ГОСТ 30390-2013). Подъемно-транспортное	2
обработки и	оборудование, оборудование для внутрицехового перемещения и дефростации сырья.	
приготовления	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования,	
полуфабрикатов из	инвентаря, инструментов, используемых при обработке овощей и грибов, приготовлении полуфабрикатов и	4
овощей, рыбы,	их хранении, подготовке к транспортированию	
мяса и птицы	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования,	
		2
		4
мяса и шицы	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  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	2	
	полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию		
Тема 1.6	Содержание	10	
Организация	Организация и техническое оснащение процессов обработки овощей и грибов и производства		
рабочих мест по	полуфабрикатов из них для кулинарной продукции сложного ассортимента Требования к организации	2	
обработке сырья и	рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности	2	
приготовлению	технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.		
полуфабрикатов и	Организация и техническое оснащение процессов обработки рыбы и производства полуфабрикатов из нее	2	
их техническое	для кулинарной продукции сложного ассортимента. Требования к организации рабочих мест		
оснащение	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.	2	
	.Требования к организации рабочих мест		
	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	2	
	ассортимента. Требования к организации рабочих мест.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 7Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом	2	
	оптимизации процессов.		
Самостоятельная	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по	7	
учебная работа	вопросам, составленным преподавателем).		
при изучении	2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
раздела 1:	3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя,		
	учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
	4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа		
	характеристик высокотехнологичного оборудования.		
	5. 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.		
	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 по организации рабочих мест.		
	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
	едение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для	108/22	ПК 1.3-1.4
сложной кулинарн		100/22	ОК 01-07,0
МДК 01.02. Процес	сы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	108	ПК 1.3-1.4
		100	ОК 01-07,0
Тема 2.1	Содержание	8	
Особенности	Ассортимент, основные технологические характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их		
обработки и	кулинарное назначение и пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких	2	
подготовки	видов овощей и грибов. Методы оценки их качества, условия и сроки хранения		

экзотических и	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки экзотических и редких видов		
редких видов	овощей (фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и др.). Способы минимизации отходов при подготовке	2.	
овощей, грибов	экзотических и редких видов овощей и грибов	2	
	Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего		1
	приготовления (правила перевязки артишоков и спаржи, подготовка фенхеля для фарширования)	_	
	Сложные формы нарезки овощей (карвинг), составление композиций. Способы предохранения очищенных	2	
	овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения, условия, сроки хранения.		
	Обработка сушеных грибов типа шиитаке, сморчки и др.	2	1
Тема 2.2	Содержание	18	
Приготовление	Классификация, химический состав и пищевая ценность овощей и грибов. Ассортимент и технология		1
полуфабрикатов из	приготовления полуфабрикатов из корнеплодов и клубнеплодов	2	
овощей и грибов	Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из капустных, салатно-шпинатных, луковых,	,	1
•	томатных, плодовых, десертных, бобовых и зерновых овощей.	4	
	Простые и сложные формы нарезки овощей, и их кулинарное использование	2	1
	Способы предохранения очищенных овощей от потемнения. Требования к качеству обработанных овощей,		1
	условия и сроки хранения.	2	
	Виды грибов и их пищевая ценность. Способы обработки грибов, в том числе сушеных, и их кулинарное	2	
	использование. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанных грибов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	1
	Практическая работа №1 Обработка и приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов, упаковка и	(	
	замораживание	6	
Тема 2.3	Содержание	6	
Обработка,	Основные характеристики экзотических и редких видов рыбы (ската, морского черта, зубатки, солнечника,		
подготовка	саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других), их пищевая ценность.	2	
экзотических и	Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в	∠	
редких видов	охлажденном и замороженном виде.		
рыбы	Технология обработки и подготовки отдельных видов экзотических и редких рыб с учетом особенностей		
	строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам.	2	
	Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов		
	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб.	2	
	Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.		
Тема 2.4	Содержание	8	
Обработка,	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных, их пищевая ценность.	2	
подготовка	Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных и к безопасности их хранения.		1
нерыбного водного	Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных (омаров, лангустов,		
сырья для блюд	норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком	2	
сложного	панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц).		1
ассортимента	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила	2	
	охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	

	Практическая работа №2 Обработка и подготовка моллюсков и ракообразных для приготовления блюд	2
	сложного ассортимента	
Гема 2.5	Содержание	18
Приготовление полуфабрикатов из	Классификация, химический состав и пищевая ценность рыбы. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	2
рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных	Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом в зависимости от дальнейшего использования и способа тепловой обработки. Использование пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы Способы минимизации отходов при обработке рыбы и приготовлении полуфабрикатов из нее	4
изделий сложного ассортимента	Приготовление котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из нее. Способы фарширования рыбы (фарширование рыбы целиком, порционными кусками, 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 полуфабрикатов. Упаковка полуфабрикатов на вынос	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	4
	<b>Практическая работа №3.</b> Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	4
Тема 2.6	Содержание	4
Обработка, подготовка и приготовление	Основные характеристики мяса диких животных (косули, кабана, оленя, лося), их пищевая ценность, особенности строения и состава мышечной ткани. Требования к качеству мяса диких животных, условия и сроки хранения	2
полуфабрикатов из 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. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных.	2
Тема 2.7	Содержание	22
Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных	Основные характеристики мяса и мясных продуктов, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции Технологические приемы, используемые при приготовлении мясных полуфабрикатов для сложных блюд (нарезание, отбивание, маринование, шпигование, панирование, перевязывание, и др.).	2
изделий сложного ассортимента	Ассортимент и технологический процесс приготовления полуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции из говядины, в том числе мраморной, и телятины.	4
	Ассортимент и технологический процесс приготовления полуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции из свинины, молочных поросят, свиных голов	2
	Ассортимент и технологический процесс приготовления полуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции из баранины и тушек ягнят с учетом требований к безопасности	2
	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).	2

	T .	
	Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению приготовленных мясных полуфабрикатов, в том числе, обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов.	2
	Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.	
	Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	
	полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	6
	<b>Практическая работа №4.</b> Приготовление и оценка качества полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета	6
	для карпаччо, стейков и рулетов из мраморного мяса.	U
Тема 2.8	Содержание	4
Обработка и		4
подготовка	Классификация, основные характеристики и пищевая ценность пернатой птицы, особенности строения и состава мышечной ткани. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи, условия и сроки ее	2
пернатой дичи	хранения.	
•	Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Правила охлаждения,	2
	замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи.	<u> </u>
Тема 2.9	Содержание	10
Приготовление	Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой дичи, их кулинарное	2
полуфабрикатов из	использование. Требования к качеству сырья, используемого для приготовления полуфабрикатов, условия и	
птицы и пернатой	сроки хранения	
дичи для блюд,	Современные методы приготовления полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой дичи. Приготовление	2
кулинарных	натуральных и фаршированных полуфабрикатов из филе птицы	
изделий сложного	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки	2
ассортимента	хранения.	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4
	Практическая работа № 5. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного	4
	ассортимента: котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке	
	пернатой дичи (перепелов).	
Самостоятельная	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по	7
учебная работа	вопросам, составленным преподавателем).	
при изучении	2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	
раздела 2	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 и приготовления	
	полуфабрикатов сложного ассортимента.	
	5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация	
	высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, 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.	
	г. Analus производственных ситуации, 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	Виды работ:	72	ПК 1.1-1.4
по ПМ.01	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и		ОК 01-07,09
	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		
	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.		
	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.		

Всего		348/186	
11ромежуточних ин	итестиция.	-	ОК 01-07,09
Промежуточная ап		6	ПК 1.1-1.4
	профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос		
	кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование		
	9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд,		
	(соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).		
	8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания		
	мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом треоовании по оезопасности обработанного сырья и готовой продукции		
	7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности		
	(комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.		
	6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование		
	блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.		
	5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для		
	водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.		
	4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного		
	регламентов, стандартов чистоты		
	3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и		
	2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке.		
-	основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.		•
практика	1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья,		ОК 01-07,09
Производственная	Виды работ:	72	ПК 1.1-1.4
	кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
	стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение		
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,		
	пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.		
	материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности,		
	18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья,		
	учебной практики в условиях организации питания).		
	изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении		
	17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных		

2.4 Содержание работ по учебной практике профессионального модуля (ПМ.01)

2.4 Содержание работ по учебн Наименование разделов и тем производственной практики ПМ 01		
1	1 2	
Раздел 1 Организация по		3 12
,	инструкциями и регламентами	
	Виды работ	6
Тема 1.1 Организация рабочих мест по подготовке и обработке овощей и грибов, рыбы и	Разработка ассортимента полуфабрикатов из овощей и грибов, рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6
нерыбного сырья и их техническое оснащение	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. Первичная обработка овощей и грибов (сортировка, мойка, очистка), подготовка рыбы и нерыбного водного сырья для приготовления полуфабрикатов (удаление чешуи, плавников и голов, потрошение, промывание), охлаждение, замораживание, размораживание и хранение обработанной рыбы и овощей	
Тема 1.2	Виды работ	6
Организация рабочих мест по подготовке и обработке мяса, домашней птицы и пернатой дичи и их техническое оснащение	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы и пернатой дичи для сложных блюд и расчет массы сырья для их приготовления.  Определение качества мяса, домашней птицы и пернатой дичи органолептическим методом Организации технологического процесса первичной обработки мяса (в том числе, тушек ягнят и молочных поросят, диких животных), домашней птицы и пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов, используя различное оборудование и инвентарь. Размораживание, зачистка, обвалка и жиловка, охлаждение, замораживание, хранение обработанного мяса, птицы, утиной и гусиной печени	
Раздел II Обработк	са, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	12
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов,	Отработка технологических процессов механической кулинарной обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов (артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и др.). Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Определение норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. Отработка приемов по сложным формам нарезки овощей (карвинг), составление композиций.	6
Тема 2.2 Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы и нерыбного водного сырья	Оценка качества различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам, применяя различные способы сокращения потерь в процессе обработки сырья. Оценка качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб Выбор моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Отработка методов и видов обработки и подготовки моллюсков и ракообразных, используя безопасную технику выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных	6

Раздел III Приготог	вление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	42
Тема 3.1	Инструктаж по технике безопасности при обработке овощей, грибов и приготовлении полуфабрикатов из них.	12
Приготовление и подготовка	Оценка качества овощей и грибов, используемых для приготовления полуфабрикатов	
к реализации полуфабрикатов	Разработка и корректировка ассортимента полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; разработка и адаптация	
из овощей и грибов для	новых рецептур	
блюд, кулинарных изделий	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из различных овощей и грибов для блюд, кулинарных изделий	
сложного ассортимента	сложного ассортимента (нарезка простой и сложной формы с использованием элементов карвинга)	
	Оценка качества приготовленных полуфабрикатов, упаковка и хранение. Упаковка полуфабрикатов на вынос	
Тема 3.2	Оценка качества и выбор способов приготовления полуфабрикатов в зависимости от вида рыбы и технических требований	12
Приготовление и подготовка	блюда.	
к реализации полуфабрикатов	Приготовление полуфабрикатов из рыбы в зависимости от используемой последующей тепловой обработки (рыба целиком,	
<b>из рыбы</b> для блюд,	непластованными и пластованными порционными кусками, фигурный полуфабрикат и др.).	
кулинарных изделий	Приготовление кнельной массы и массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Фарширование рыбы в целом	
сложного ассортимента	виде, порционными кусками, приготовление рулетов из филе рыбы, тельного и др.	
	Контроль качества и безопасности приготовленных полуфабрикатов, организация их хранения. Упаковка полуфабрикатов	
	на вынос	
Тема 3.3	Оценка качества мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса, (в том числе, мяса диких животных) для сложных блюд:	12
Приготовление и подготовка	крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, используя различные технологические приемы (маринование, сворачивание	
к реализации полуфабрикатов	рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание и т.д.). Приготовление полуфабрикатов из мраморного	
из мяса домашних и диких	мяса.	
животных для блюд,	Приготовление рубленной массы и полуфабрикатов из нее, подбор пряностей и приправ.	
кулинарных изделий	Оценка качества и безопасности приготовленных полуфабрикатов, организация их хранения. Порционирование	
сложного ассортимента	(комплектование), упаковка и маркирование упакованных полуфабрикатов	
Тема 3.4	Оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы (заправка домашней птицы, приготовление	6
Приготовление и подготовка	натуральных и фаршированных котлет, котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из них).	
к реализации полуфабрикатов	Приготовление полуфабрикатов из пернатой дичи	
из домашней птицы и	Оценка качества и безопасности приготовленных полуфабрикатов, организация их хранения.	
пернатой дичи для блюд,		
кулинарных изделий		
сложного ассортимента		
Раздел IV Разработка,	 адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	6
,	обслуживания	
Тема 4.1 Разработка,	Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов из овощей и грибов (в том числе экзотических и редких видов) с учетом	6
адаптация рецептур	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
полуфабрикатов с учетом	Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья (в том числе экзотических и редких	
потребностей различных	видов) с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
категорий потребителей,	Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов из мяса (в том числе мяса диких животных)и домашней птицы и пернатой	
видов и форм обслуживания	дичи с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	Всего	72

### 2.5 Содержание работ по производственной практике ПМ.01

Наименование разделов и тем производственной практики ПМ 01	Содержание практических работ	Объем часов
1	2	3
Раздел 1 Организация подготовки	рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	24
	Виды работ	6
<b>Тема 1.1</b> Организация работ по подготовке и обработке <b>овощей и грибов</b>	Разработка ассортимента полуфабрикатов из овощей и грибов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки овощей и материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Определение норм выхода отдельных видов овощей в зависимости от сезонности Расчет потребности в сырье, продуктах, материалах Организация и техническое оснащение процессов обработки овощей и грибов и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента	6
	Виды работ	6
<b>Tema 1.2</b> Организация работ по подготовке и обработке рыбы и нерыбного сырья	Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложных блюд и расчет потребности в сырье для их приготовления.  Оформление заказа на сырье со склада и прием его со склада и от поставщиков, определение качества рыбы и нерыбного водного сырья органолептическим методом.  Первичная обработка и подготовки рыбы нерыбного водного сырья для сложных блюд	6
	Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы	
Тема 1.3	Виды работ	6
Организация работ по подготовке и обработке мяса	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, Организации технологического процесса первичной обработки мяса (в том числе, тушек ягнят и молочных поросят, диких животных) и приготовления полуфабрикатов из него, используя различное оборудование и инвентарь. Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении	
Тема 1.4	Виды работ	6
Организация работ по подготовке и обработке домашней птицы и пернатой дичи	Разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой дичи для сложных блюд и расчет массы птицы для их приготовления.  Определение качества поступившей на производство птицы органолептическим методом.  Организация процесса подготовки и подготовка птицы для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь  Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени.	

Раздел II Обработка, п	одготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	12
	Виды работ	6
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов,	Отработка технологических процессов механической кулинарной обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов (артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и др.). Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Определение норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.  Отработка приемов по сложным формам нарезки овощей (карвинг), составление композиций.	6
	Виды работ	6
Тема 2.2 Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы и нерыбного водного сырья	Оценка качества, обеспечение безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам, применяя различные способы сокращения потерь в процессе обработки сырья.  Оценка качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб Выбор моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Отработка методов и видов обработки и подготовки моллюсков и ракообразных, используя безопасную технику	6
	выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных	
Раздел III Приготовлен	ние и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	30
	Виды работ	6
Тема 3.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Отработка технологических процессов механической и ручной кулинарной обработки, и подготовки традиционных видов овощей и грибов и предохранение их от потемнения.  Отработка приемов по нарезке овощей, в том числе, сложных форм нарезки (карвинг) и составление композиций. Контроль качества и безопасности приготовленных полуфабрикатов, организация их хранения. Упаковка полуфабрикатов на вынос.	6
Тема 3.2	Виды работ	6
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Выбор способов приготовления и приготовление полуфабрикатов в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда.  Приготовление кнельной массы и рубленой массы для фарширования рыб, приготовление фаршированных полуфабрикатов из рыбы (фарширование рыбы целиком, порционных кусков; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного).  Контроль качества и безопасности приготовленных полуфабрикатов, организация их хранения. Упаковка полуфабрикатов на вынос.	6
Тема 3.3	Виды работ	12

П	05			
Приготовление и подготовка к	Отработка приемов по приготовлению полуфабрикатов из мяса, (в том числе, мяса диких животных), тушек ягнят,			
реализации полуфабрикатов из	поросят-молочников и свиных голов для сложных блюд (маринование, сворачивание рулетом, фарширование,			
мяса домашних и диких	ование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка, подбор			
животных для блюд, кулинарных	пряностей и приправ)			
изделий сложного ассортимента	Приготовление полуфабрикатов из мраморного мяса.			
	Контроль качества и безопасности приготовленных полуфабрикатов, организация их хранения. Порционирование (комплектование), упаковка и маркирование упакованных полуфабрикатов			
Тема 3.4	Виды работ	6		
Приготовление и подготовка к	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	6		
реализации полуфабрикатов из	Заправка домашней птицы, приготовление натуральных и фаршированных котлет, котлетной и кнельной массы и			
домашней птицы и пернатой дичи	полуфабрикатов из них.			
для блюд, кулинарных изделий	Приготовление полуфабрикатов из пернатой дичи Контроль качества и безопасности приготовленных полуфабрикатов,			
сложного ассортимента	организация их хранения.			
	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			
Раздел IV	Виды работ	6		
Разработка, адаптация рецептур	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и	6		
полуфабрикатов с учетом	формы обслуживания.			
потребностей различных	Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.			
категорий потребителей, видов и				
форм обслуживания				
	Всего	72		

#### 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.  $2016-01-01.-\mathrm{M}.:$  Стандартинформ,  $2014.-\mathrm{III}, 12~\mathrm{c}.$
- 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». 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», 2021. 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», 2021 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

	птофессионального модзии	
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;	
ассортимента	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	
	выоирает продукты, вкусовые, ароматические, красящие вещества с учетом требований по безопасности;	
адаптацию	преоовании по оезопасности; выбирает дополнительные ингредиенты к виду основного сырья;	
рецептур		
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	l .	

	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,
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 1.2 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 молуля обучающийся лолжен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыкамі
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	
	* *	задач профессиональной деятельности	
	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	
	11 1	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	
		правовой информации	
		составлять различные правовые	
		документы	

растить и компентов и поставление и компентации в правила оброзацения устига сообщений профессиональной деятельности и профессиональной деятельности поседения и				
ОК ОК ОК Эффективно вымосрабочности и разрабочности и разрабо				
оксіонавата жатинсепособовость просестава плана просестава просеста просестава просестава просестава просестава просестава просеста просестава просестава просеста просестава просеста прос				
проектибника поделения и пенахополические основы деятельности организовать, работать в должения и пенахополические основы деятельности организовать, работать в должения и пенахополические основы деятельности организовать, работать в должения и пенахополические основны деятельности организовать, работать в должения и пенахополические основны деятельности организовать, работать учения деятельности организовать, работать учения в должения и префессионального и организовать, работам учения в должения организовать от организовать от организовать префессионального и организовать профессионального и организовать, работам учения в должения деятельности и профессионального и организовать должения по профессионального и организовать должения профессионального и организовать профессионального и организовать должения профессионального и организовать должения по профессионального и организовать должения организовать должения и профессионального и организовать должения в деятельности и применты стоим учение учения профессионального и организовать должения дол				
привотить в коллектива и пенежение обенности и положение основных и пределять и коллектива и пенежения деятельности и произведения деятельности и применты деятельности и произведения обрежения и применты деятельности и предестивать деятельности и применты деятельности и применты деяте			1	
В селомогрателение участности и работать в коллестиве и постологическое сообенности и инстенствурательности участво сообенности и участво сообенности и участво сообенности от сударственности участво сообенности от сударственности участво сообенности от сударственности участво сообенности от сударственности участво с участво сообенности от сударственности участво с участво сообенности от сударственности от куда участво с обенности от сударственности от куда участво с обенности от сударственности от куда участво с обенности от куда участво с обенности от куда участво с участво с обенности от куда участво с обенности обенности от обенности от куда участво с обенн			*	
модарситив видоветием и мосторыем применями обрежением обрежением применями и мосторыем применями обрежением обрежением применями и применями обрежением применями и применями обрежением применями обрежением применями и применями обрежением применями обрежением применями и применями обрежением применями обрежением применями обрежением применями и применями обрежением применями применями обрежением применями применями обрежением применями обрежением применями п	ОК 04. Эффективно	психологические основы деятельности	•	
момарам  момарам  момарам  момарамания в морамита в морамита в морамита в морамита	взаимодействовать и	коллектива		
россовованьной деятельности организация обромения документов правила посродарственном являе Ресейносий тесритов с обстоять правила посробенности социального и культурного контехста остановать посробенности социального и культурного контехста остановать с обстоять предественном являе Ресейности социального и культурного контехста остановать переводения с обстоять предественном являе остановать с остановать предественном являе остановать в остановать постановать применты знаним об производство остановать в производство остановать принципального и применты и производство обстановать и производство обстановать и производство обстановать и производство обстановать и применты и произв	работать в коллективе и	психологические особенности	взаимодействовать с коллегами,	
Правила оброльения документов по проваета селонального и культурного компуникацию на инференции деятельности и удитурного компуникацию на инференции деятельности и удитурного компуникацию какага построения удитов компуникацию какага построения и провессиозать построения и предессиозать построения и предессиозать построения и принципа бережиности произвольности принципа бережиности по принципа бережиности принципа бережиности принципа бережиности по принци	команде	личности	руководством, клиентами в ходе	
устиую плесьменную коммуникацию на посударетиченном языке Российской Федерации с учетом сообщенности социального и достовку распеченном языке учетом сообщенности социального и достовку распеченности от применять социальности от применять сочинение почесение на состовку распечение и достовку распеченности достовку распеченности достовку распеченности достовку распеченности достовку распеченности достовку распеченности достовку распечение достовку распечения достовку распеченных достовку распечения достовку распечения достовку распечения достовку распечения достовку распечения достовку распеченных достовку распечения достовку распеченных достовку распеченных достовку распеченных достовку распеченных достовку распеченных достов			профессиональной деятельности	
российской Федерации с культурного контекста составляется и культурного культурного культурного поседения и последения и последения и последения и последения и последения и правила экологической безопасности применять знании об составляется и профессиональной деятельности и применять знании об применять знании об применять знании об применять знании об составляется и профессиональной деятельности и применять знании об сумпления и профессиональной деятельности и профессиональной деятельности и профессиональной деятельности и процессе об применять знании уческого зумплувы в общежуватурном, профессиональной деятельности в профессиональной деятельности за профессиональной деятельности в профессиональных за пристовления профессиональной деятельности в профессиональных знани уческого зумром, профессиональной деятельности в профессиональных знании уческого зумплувы и предеставляющей применять за профессиональных за профессиональных за пристовления в профессиональных за пр	ОК 05. Осуществлять	правила оформления документов	грамотно излагать свои мысли и	
особенности социального и догодировательного и учетом сообенностей социального и догодировательного и от состемента учетом сообенностей социального и догодинательного и догодинательно	устную и письменную			
режданской Федерации учетом сооблиного и культурного контекста ОК Об. Проявлять особлиного посудение в соответствии правительности и традиционных общечеловеческих деловительных действовать о специальности правила посудению посудения посудению по	коммуникацию на		профессиональной тематике на	
рочение кообъенностей соответствия соответствия с производства удение в профессионального и предвати профессионального производства удение профессионального деятельности и производства удение профессионального деятельности и профе	государственном языке	особенности социального и	государственном языке	
ОК 06. Проявлять ражданско-патриотической позицию дажиногия профессиональной деятельности поделения и правила экологической безопасности принципа беденального проявдения и поделения и правила экологической безопасности принципа беденального проявдения и поделения и поделения и поделения и поделения и поделения и поделения поделения поделения поделения поделения поделения поделения принципа беденального проявдения и поделения поделения поделения поделения поделения поделения поделения поделения поделения принципа беденального проявдения и поделения п		культурного контекста	проявлять толерантность в рабочем	
уживоты гражданско-патриотической правиты гражданско-патриотической полинии домонгорировать д	учетом особенностей		коллективе	
ОК ОБ. Использовать профессиональной правила колотической культуры для сосращения и справдения и предествоивления и профессиональной правила поведения и предествои должное троительности принципа бреждвить с танарты антикоррупционного поведения и поседения и применть заначность с облюдать нормы колотической семъваемости применть заначность с облюдать нормы колотической семъщения применть заначность с облюдать нормы колотической обековаемости применть заначность с облюдать нормы колотической обековаемости применты бреженного применты предествовать и предествовать построи применты предествовать и предествовать поседения и предествовать и предествовать поседения и предествовать поседения и предествовать поседения и предествовать и префессиональной дотого образа жизии укрепления укрепления укрепления укрепления укрепления до образа жизии префествовать и сущивають с образа мунити условия префествовать и профессиональной деятельности и спользовать профессиональной дотого образа жизии укрепления укрепления застрова, достижения укрепленных профессиональной деятельности применты работ для укрепления застрова, достижения укрепленных профессиональной деятельности применты реализовать профессиональной деятельности применты работ для укрепленных профессиональной деятельности профессиональной деятельности применты работ для укрепленных пре	социального и культурного			
траждальско- патриотическую полиции патриотическую полиции партиотическую полиции патриотическую полиции патриотическую полиции патриотическую полиции патриотическую полиции патриотическую полиции проможании в межделитиольном отношений, применять и поделетния и поделетния применять направления помежению поведения применти в постотоговеремения и правила экологической безопасности применти вышка об именении канмита, применти канмита, прожесновальной применти канмита, прожесновальной применти канмита, профессновальной применти канмита, профессновальной применти канматической кузьтуры в общекультурном, профессновальном и облежательности и опитальности применти канмита  ОК 08. Меновьювать пренатрижения  оспоза заровая в в применти канмита  оспоза заровая в оспоза заровая в применти канмита профессновальном и общекультурном, профессновальном и общекультурном, профессновальном и обпекультальной применти канмита  оспоза заровая в в профессновальном и общекультурном, профессновальном и общекультурном, профессновальном и общекультурном, профессновальном и применти канмита применти канмита  оспоза заровая два специальности применти канмита  оспоза заровая, заровая, заровая, заровая, заровая, заровая, зарова, зарованности и подържанном канматими и комоват  подтот				
деятельности и правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности по стоявать знания об том тисле с учетом гарионгазации межащиюнальных и межрелитовых отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения и подедения и подеде	ОК 06. Проявлять	сущность гражданско-патриотической	проявлять гражданско-	
ценкостей, в том числе с учетом том исле с учетом том числе с учетом траниционных российских духовно- поведения и последствия его нажителе учетом гармонизации межпациональных и межренитиолых отношений, применять стандарты аптиморущиюнного поведения и последствия его нажителерущиюнного поведения и правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности потрименать вышная об изменении климата, принципы бережанного производства, эффективно действовать и правила поведения а чревычайных ситуациях ситуациях ситуациях ситуациях ситуациях ситуациях ситуациях обоборущей в профессиональной деятельности и правила поведения и превычающий правила поведения и правила	гражданско-		патриотическую позицию	
осоябения традициональ у российских духовно- вражетельних и нежеренитовилых котношений драментальных и межренитовиных отношений драментальных и межренитовиных отношений, правыва последствия его нарушения и последствия его нарушения профессиональной деятельности организации береживного призводства, организации береживного призводства, организации береживного призводства, организации береживного призводства, организации береживного призводства опрессиональной деятельности организации береживного призводства опрессиональной деятельности организация береживного призводства опрессиональной деятельности организации береживного призводства опрессиональной деятельности организации береживного призводства опрессиональной деятельности определять напривения организации орга	патриотическую позицию,		демонстрировать осознанное	
росибеских условию правителенных инмережационных отношений диников профессионального поведения и последствия его нарушения и правила воклютической безопасности при ведении профессиональной деятельности и привидных бережилного производства, эффективно остроизводства, эффективно сиго производства, эффективно сиго производства, эффективно сиго производства, эффективно сиго производства и правила почествия в чрезвычайных ситуациях сиго производства и производства и правила почествия в производство производства и профессиональной деятельности и подътовающения и производства				
рассийских духовно- враственных ценкостей, ва том часле с учетом гармонизация межнациональных и межаринизональных и межариниз		*		
иравственных ценвостей, в том числе с учетом тармональноги от опециальности от пом числе с учетом тармональных и межрения профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности применты инива об изменении книжата, принципы береживого производства, эффективно действовать сирования и последствия в чрезычайных ситуациях ситуациях ситуациях ситуациях об изменении книжата, принципы береживого производства, эффективно действовать и правила поведения в чрезычайных ситуациях ситуациях ситуациях ситуациях ситуациях ситуациях ситуациях с профессиональной деятельности и производства уфрективно действовать и правила поведения в чрезычайных ситуациях ситуациях с профессиональной деятельности и правила поведения в чрезычайных ситуациях с профессиональной деятельности и правила поведения в чрезычайных ситуациях с профессиональной деятельности и правила поведения в чрезычайных ситуациях с профессиональной деятельности и профессиональной деятельности профессиональный двя профессиональной двя притовления профессиона	•	<u> </u>	· ·	
том числе с учетом пеждения и последствия его нарушения межпациональных и меж пользовать сохрансению окружающей среды, ресурсосбережению ресурсосбережению привыемых знания об изменении кимата, при ведетивнородства, эффективно опроизводства учетовым айных ситуациях			*	
правила экологической безопасности при ведения и последения и последения и последения и последения и последения и последения профессиональной деятельности определять направления учетновать действовать в чрезвычайных ситуациях и принципы бережливого производства, действовать в чрезвычайных ситуациях и принципы бережливого производства, действовать в чрезвычайных ситуациях и профессиональной деятельности по опредения в принципы бережливого производства действовать в чрезвычайных ситуациях и профессиональной деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона зафестивно действовать в чрезвычайных ситуациях и профессиональной деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона зафестивно действовать в чрезвычайных ситуациях и профессиональном и социальном развитии человека дировессиональной деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона зафестивно действовать в чрезвычайных ситуациях и профессиональном и социальном развитии человека дировессиональном и профессиональной деятельность и применты рациональных дерей, и программите обеспечение профессиональном и подготовженности подержающих профессиональной деятельности применты рациональности применты рациональной деятельности профессиональной деятельности подержающих профессиональной деятельности профессиональной деятельности подержающих профессиональной деятельности подосраждения и профессиональных деней применты рациональной деятельности подосраждения профессиональных деней применты и профессиональных деней применты и профессиональных деней применты рациональной деятельности подосраждения профессиональных деней применты и профессиональных деней применты рационального применты рабчи	1		антикоррупционного поведения	
межарсинтовных отношений, применять стандарты ангикоррупшонного поведения обреды, ресурсобережению оружающей среды, ресурсобережению оружающей при ведетивности при ведетивн профессиональной деятельности пути обсепечения ресурсосбережению применять ангива об изменении климата, прифессиональной деятельности пути обсепечения ресурсосбережению применять ангива об изменении климата, прифессиональной деятельности пути обсепечения ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельность с соблюдением пути прищиппа бережения основнаять профессиональной деятельности пути обсепечения в правилах ситуациях общем правити человем сонова здорового обряза жизии укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и подаржания чеобходимого уровия физической культуры в общежувать распользовать премены профессиональной деятельности и подаржания и профессиональной деятельности и подаржания и предесиональной деятельности и подаржания и предесиональной деятельности подаржания и предесиональной деятельность с учетов за профессиональной деятельность и подаржания и профессиональной деятельность общежения климатической учетным предесиональной деятельности подаржания и профессиональной деятельность о сустовнения предесиональной деятельность и подаржания и предесиональной деятельность предесиональной деятельность о сустовнения применя и професиональной деятельность и подаржания и предесиональной деятельность о сустовнения применя деятивность предесиональной деятельность и подаржания и предесиональной деятельность и подаржания и предесиональной деятельность и подаржания и предесиональной деятель	•	1 117		
правила экологической безопасности определять направления ресурсобережения принципы бережливого применять знаши об инменении климата, принципы бережливого производства, обловать в учрезвычайных ситуациях образа в чрезвычайных ситуациях образа в учрезвычайных ситу				
отношений, применять стандарты антикорружщионного поведения поведения правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принишив береживного производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях обеспечения ресурсосбережения правила поведения в чрезвычайных ситуациях обеспечения ресурсосбережения правила поведения в чрезвычайных ситуациях обеспечения ресурсосбережения правила поведения в чрезвычайных ситуациях обеспечения правила поведения в чрезвычайных ситуациях обеспечения правила поведения в чрезвычайных ситуациях обеспечения и профессионального деятельность с облюдением принципы береживого проравильносты обеспечения и профессиональной деятельность с облюдением принципы береживого профессиональной и претиова дорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физической соголоровка для профессиональной деятельности и отношения и профессиональной деятельности и зоны риска физической съроматильна претиова подготовлением и профессиональной деятельности и отношения прачих быто, куминарных и предоставляющей на госузарственном и инструкциями и инструкциями и кудинарных изделий, закусок сложного ассортимента в программие обеспечение при выполнения горячих богод, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в приготовления горячих богод, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в претавментами обеобрудования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности, същный безопасности, същный безопасности при выполнения производства программное обеспечение при программное обеспечение и программное обеспечение при раминения порачих бого, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответств		нарушения		
отвидарты антикоруищионного поведения в правила экологической безопасности приведении профессиональной деятельности приведении профессиональной деятельности приведении профессиональной деятельности приведении профессиональной деятельности приведении пробессиональной деятельности приведении профессиональной деятельности при ведении правила поведения в чрезвычайных ситуациях ответствующей правила поведения в чрезвычайных ситуациях ответствующей правила поведения в чрезвычайных ситуациях общесультурном дирациях общесультурном драгительности и зонь риска профессиональной деятельности подлотовленности порофессиональной деятельности пользоваться средства и устройства информатизации; порямию собелечение в профессиональной деятельности пользоваться средства и устройства информатизации; порямию собелечение в профессиональной деятельности пользоваться средства и устройства информационных технологий для решенальной деятельности пользоваться средства и устройства информационных профессиональной для для дриготовления профессиональной для для дриготовления профессиональной для	*			
ок 07. Содействовать сохранению окружающей дереды, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности при ведения профессиональной деятельности при ведения профессиональной деятельности при ведения профессиональной деятельности при прициппа бережливот производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях основные направления изменения клижата, принциппа бережливото производства, эффективно сигоным направления изменения клижатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях основные направления изменения клижатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях основные направления изменения клижатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях основные профессиональном и социальном развитии человека основныя дорового образа жизни условия профессиональной деятельности средства профилактики перенапряжения профессиональной деятельности средства профилактики перенапряжения профессиональной деятельности средства и устройства и профессиональной деятельности при сострукциями и культуры для сохрание устройства и профессиональной деятельность поддержания профессиональной деятельность профессион				
поведения  ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности при ведению окружающей среды, задействованные в профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности при ведению ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности при ведения в чрезовереждения в рамках профессиональной деятельности при ведения в чрезвычайных ситуациях инфармации к ситуациях сокранения и правила поведения в прессиональной деятельности и зоны риска физической общежультурны для сокранения и условия профессиональной деятельности и зоны риска физической общежультурны для сокранения и профессиональной деятельности и пользовать физической общежультурным при регомена средства и рофессиональной деятельности и пользовать фузической подотовку рабочих мест, оборудования, сырья, и при обмесиональной деятельности пользовать современное профессиональной деятельности пользовать современное профессиональной деятельности пользовать соременное профессиональной деятельности пользовать современное профессиональной деятельности пользовать современное профессиональной деятельности пользовать современное профессиональной деятельности пользовать собременное профессиональной деятельности пользовать софессиональной деятельности пользовать софессиона	-			
окоранению окружающей среды, ресурсобережению, привисять запильности основные ресурсы, задействованые в профессиональной деятельности определять направления ресурсобережения принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях основные направления именения климати, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях оковные направления именения климатической культуры для сокранечения рожемения и укрепления закровная в процессе профессиональной деятельности и определять направления ресурсосбережения ресурсосбережения рофессиональноги определять направления именения климатической срежливого производства организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принишких условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях использовать общекультурном, профессиональной культуры для сокранечия и условия профессиональной деятельности и определять направления ресурсосбережения рефессиональную деятельности определять направления ресурсосбережения рамках профессиональноги принишков бережливого производства организовывать профессиональную деятельности и определять направления ресурсосбережения рафофессиональной принишков бережливого поряза принишков бережливого поряза метом и определять производства организовывать профессиональной деятельности и определять направления ресурсосбережения рафофессиональной принишков бережливого поряза деятельности и определять направления ресурсосбережения рафофессиональной принишков бережливого порязания ресурсосбережения профессиональную деятельности и определять направления ресурсосбережения профессиональную деятельности и определять деятельности и определять деятельности и управления обрежения и профессиональную деятельности и определять деятельности и управления ображения и профессиональный и профессиональный деятельности прифессиональной деятельности и опърятельности и приметельности и опрадержания пределения обрежения ресурсос бережения и профессиональной деятельности и опърятельности приметельности и управлени				
ресурсосбережения профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности приниципы береждивого производства, фонективно действовать в чрезвычайных ситуациях чрезвычайных ситуациях основные направления усмения каиматических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях основные направления усмения изменения каиматических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях обобреждения и усмения и правила поведения в чрезвычайных ситуациях обобреживное производства организовывать профессионального деятельность с усмения и профессиональной деятельности и зоны риска физического деятельности и поддержания необходимого уровня перенапряжения и порядов как принетовленности обрудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментя в приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, з		провина оконовиналист болонолисти	аобщолоти нарми экологичаской	
режурсобережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства оргововаться в чрезвычайных ситуациях правила поведения в чрезвычайных ситуациях обостветских условий региона организовывать профессиональной деятельности организовывать профессиональную деятельность с облюдением принципы бережливого производства организовывать профессиональную правила поведения в чрезвычайных ситуациях обостветствия и укрепления и украпления и укрепления и укрепления и укрепления и укрепления и укрепления и укрепления подготовление ободимого уровия физической ободимого уровия физической подготовки развити и средства профессиональной деятельности и ответствии с порофессиональной деятельности и ответствии с порофессиональной деятельности и ответствите средства профессиональной деятельности и профессиональной подготовления профессиональной деятельности и протраммное обеспечение в профессиональной деятельности подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии и приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии и приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии и приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствнии инструкциями и регламентами; опстрожния рабочах мест, оборудования, продуктов, материалов; инструментов, приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствных инструментальных бесотаментов инсентального инцентального инце			*	
ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изматических условий ретиона правиза поведения в чрезвычайных ситуациях собывы здорового образа жизии укрепления здоровыя в общекультурном, профессиональной деятельности и поддержания сосуательности и средства профильктики перенапряжения специальности средства профильктики перенапряжения практовленности средства пустройства информатизации; порядок их применения и протраммное обеспечение в профессиональной деятельности обрудования, сырья, материалов для притотовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с ниструкциями и кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии и притотовления порячих блюд, кулинарных и укуаниарных и регламентами; опродутов в месть оборудования, сырья, материалов; инструментов, мотролировать двеленност и притотовления горячих блюд, кулинарных и укуаниарных оборудования, сырья, материалов; оборудования, спородковать соответствии и инструкциями и укуаниарных безопасность инструкциям		1 1		
применять знания об межении климата, принципы бережливого производства, эффективно бережливого производства, эффективно бережливого производства, эффективно бережливого производства основные направляения изменения климатических условий ретиона правила поведения в чрезвычайных ситуациях изменения климатических условий ретиона общекультуры для сохранения и социальном развитии человека основа здоровья в процессе подлового образ жизни условия процессе подлового образ жизни условия процессе подлового образ жизни условия процессе подлововать подготовленности и подлоговленности и подгоржания обружавния и перенапряжения продоссиональной деятельности и подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для проготовления реголяемия обруждования с крыв, жатериалов для проготовления реголяемия и дерессию притовления реголяемия и программное обеспечение в профессиональной деятельности и притотовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в согответствии с приготовления тря для усрования окраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности и при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в согожетствии с сложного ассортимента в соложного ассортимента в предменния продуктов в весоимарительным в ресимента в соложного ассортимента в соложного ассорт				
принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях изделивого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциям и кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональной изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с ниструкциям и кулинарных изделий, закусок спорьдования и приголовления горячих оброудования, сырья, матерналов для приговления горячих безопасности, гребования окранить и при отрамента в соответствии с ниструкциям и кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в сложного ассортимента в состветствих и приголовления горячих богод, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в состоветствии с кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в состоветствии с кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в состоветствии с средствати и струментов, всеговорственного при от ответствии с ниструкциями и кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в состоветствии с ниструкциями и кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в состоветствии с ниструкциями и кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в состоветствии с ниструкциями и кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в состоветствии с ниструкциями и кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в состоветствии с ниструкциями и кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в состоветствии и систованных продуктов в весоимерительных оброудованыя спраст на негорящения оброудования, приговодение оброудования, приговодение оброудования сырья, материальной и технологического обро				
принципы бережливого производства, офективно действовать в чрезвычайных ситуациях изравления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях изравления изменения климатических условий региона офективно действовать в чрезвычайных ситуациях изравления изменения климатических условий региона офективно действовать в чрезвычайных ситуациях оборальной деятельность у еменьность с учетовым правила поведения в чрезвычайных ситуациях оборальной деятельности и опрофессиональной деятельности и опрофессиональной подтоговленности и подтоговленности и порятовленности и порятовленности и порятовленности и порятовленности и порятовленности и порятоваться профессиональной информатизации; порядок их применения и програмные обеспечение в приготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовкения в приготовления горячих блюд, кулинарных и дрелий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной сестетами с инструкциями и кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в согответствии с инструкциями и кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в согответствии с инструкциями и кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в согответствии с инструкциями и кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в согответствии с инструкциями и кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в согответствии с инструкциями и кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в согответствии с инструкциями и кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в согответствии с инструкциями и кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в согответствии с инструкциями и кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в согответствии с инструкциями и кулинарных изделий, закусок списиться в согответствии с инструкциями и кулинарных изделий, закусок списиться в согответствии с инструкциями и кулинарных изделий, закусок списитальной претаментельност обружающей и пристовления богот достумента в согответств	1		* *	
производства, эффективно действовать в инфективно действовать в инфективно действовать в инфективно действовать в инфективно действовать в учезвычайных ситуациях оборудования, сарыя профессиональной деятельности и зоны риска профессиональной деятельности и зоны риска инфизической подготовкернаемия и порароватия и порароватия и порароватия и порароватия и порофессиональной подготовленности оборудования, сырыя, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных и десогиветствии с принтитовие и деятельности и принтитовления горячих блюд, кулинарных и десоготь с соблюдением принципов бережливого профессиональной деятельность с учетом знаний об изменения климатических условий региона эффективно действовать в учетавчайных ситуациях использовать в учетовы в профессиональной деятельность для укрепления здоровья в профессиональной деятельност и зоны риска и деятельност и пользовать физического здоровья для специальности пременные средства и устройства информатизации; технологий для решения профессиональной деятельности пользовать с средства и устройства информатизации; технологий для решения профессиональной деятельности подготовку рабочих мест, оборудования, сырыя, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оказывать профессиональной деятельность с учетовые дережливоть с учетовые дережлива для пристовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оборудования, сырыя, материалов; инструментов, неистользовать и проитовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оборудования, дакусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оборудования, дакусок сложного ассортимента в неиспользованных продуктов в нестоя закания принтовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в неиспользованных продуктов в несоизменительных оборудования принтовани				
принципов бережливого производства организовывать профессиональную образа жизни укрепления здоровья в профессиональной даятельности и зоны риска физической и подготовленности и порадржания необходимого уровня физической подготовленности окративной подготовленности окративной документацией на порофессиональной документацией на порофессиональной документацией на порофессиональной и подготовления профессиональной документацией на порофессиональной документацией на порофессию подътоваться на подътова			1 1 1	
ярезвычайных ситуациях  ОК 08. Использовать средства физической культуры в общекультурном, профессиональном и оконовы здоровья в профессиональной деятельности и поддержания профессиональной перенапряжения  поддержания порасок об поддержания перенапряжения  подтотовленности  ОК 09. Пользоваться профессиональной подготовленном и порофесиональном и порофесиональной профессиональной профессиональной профессиональной профессиональной профессиональной профессиональной профессиональной профессиональной профессиональной подготовленности  ОК 09. Пользоваться профессиональной профессиональных профессиональной порофесиональной деятельности  ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, съръя, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в приготовления порачих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; приготовления порачих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; пнетрукциями и регламентами; пнетрукциями и регламентами; пнетропровать движного приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в неиспользовать иметролировать инструкциями и регламентами; пнетрукциями и регламентами; оборудования, приготовление порячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в неиспользованных продуктов материалов; инструкциями и регламентами; оборудования, приготовленност оборудования, пиструкциями и регламентами; оборудования, приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок обезопасность пнаментами; оборудования, продуктов, материалов; инструкциями и регламентами; оборудова				
ОК 08. Использовать средства физической культуры в общекультурном, профессиональном и укрепления здоровья в профессиональной деятельности и оны риска физической подготовленности подражения и перенапряжения профессиональной профилактики подотовления и профессиональной профилактики подотовления профилактики п				
ОК 08. Использовать средства физической культуры в общекультурном, профессиональном и укрепления здоровья в профессиональной деятельности и зоны риска физической специальности и поддержания необходимого уровня физической профессиональной деятельности и подготовленности окторовненности	F	1		
ОК 08. Использовать средства физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека укрепления здоровья в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека укрепления здоровья, достижения зданией здан				
ОК 08. Использовать средства физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека укрепления здоровья в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека укрепления здоровья, достижения зданией здан			региона	
роль физической культуры профессиональном и укрепления здоровья в основы здорового образа жизни успожности и физического здорова жизни условия профессиональной деятельности и физического здоровья для специальности и физического здоровья для специальности и физического здоровья для специальности прибессиональной прижения и физического здоровья для специальности поддержания необходимого уровня физической перенапряжения перенапряжения профессиональной информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной для специальной деятельности приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в при выполнении работ для приготовления горячих от сотремента в сотожного вестами при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в сотожного ассортимента в сотожного вестаментами сложного ассортимента в сотожного вестаментов, кулинарных изделий, закусок спожного ассортимента в сотожного вестаментов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в сотожного ассортимента в сотожного вестаментов, регламентами сложного ассортимента в сотожного вестаментов, регламентами сложного ассортимента в сотожного вестаментов, регламентами сложного ассортимента в сотожного				
общекультуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности специальности специальности средства профилактики перенапряжения информатизации; порядок их применения и профессиональной доятизации; порядок их применения и профессиональной документацией на программное обеспечение в иностранном языках протрамные обеспечение в профессиональной доятизации; подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для притотовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в сложного ассортимента в приготовления горячих блюд, инструкциями и кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в сотоветствыи инструкциями и кулинарных изделий, закусок контролировать движение инструментов, весонавленых продуктов, материалов; инвентаря, интетрукциями и инструментов, весонавления гродуктов, материалов; инвентаря, интетрументов, весонавления гродуктов в весоизмерительных продуктов в весоизмерительных продуктов в				
культуры для сохранения и укрепления здоровья в основы здорового образа жизни укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональной деятельности и организоваться и сециальности организоваться подготовления портраммное обеспечение в профессиональной деятельности и пользовать соррудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных и зделий, закусок сложного ассортимента в осответствии с приготовления и кулинарных и зделий, закусок сложного ассортимента в осответствии с приготовления и кулинарных и зделий, закусок сложного ассортимента в осответствии с сложного ассортимента в осответствии с сложного ассортимента в остоямого ассортимента в				
укрепления здоровья в профессиональной условия профессиональной условия профессиональной деятельности и зоны риска деятельности и зоны риска поддержания необходимого уровня физического здоровья для профессиональной деятельности пользоваться средства профилактики перенапряжения перенапряжения перенапряжения перенапряжения перенапряжения перенапряжения перенапряжения перенапряжения профилактики перенапряжения, характерыми для данной специальности пользоваться средства и устройства информатизации; проядок их применения и программное обеспечение иностранном языках профессиональной деятельности программное обеспечение профессиональной деятельности программное обеспечение профессиональной деятельности программное обеспечение профессиональной деятельности программное обеспечение подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для сответствии с инструкциями и кулинарных изделий, закусок контролировать движение производственного инструментов, вессизмерительных неиспользованных продуктов в весизмерительных инструментов, весизмерительных	1			
процессе профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессиональной деятельности и пользоваться подготовленности порофессиональной деятельности порофессиональной деятельности пользоваться порофессиональной информатизации; порядок их применян и профессиональной деятельности применять рациональной деятельных функций в профессиональной деятельных профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности применять средства информационных технологий для решения профессиональной информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение программное обеспеч		1		
профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессиональной деятельности пользоваться средства профилактики перенапряжения перенапряжения перенапряжения перенапряжения перенапряжения профилактики пользоваться и применять средства и устройства применять средства и формационных технологий для профессиональной для профессиональной для продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок слож			* *	
деятельности и поддержания специальности специальности средства профилактики профилактики перенапряжения, средства профилактики профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности  ОК 09. Пользоваться профессиональной информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности  ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок спответствии с приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок спожного ассортимента в приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в				
поддержания специальности средства профилактики перенапряжения, перенапряжения подготовленности специальности применять средства информационных профессиональной информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в программное обеспечение в программное обеспечение программное обеспечение программное обеспечение программное обеспечение программное обеспечение програмное обеспечение програмные обесп		1 ' '		
редства профилактики перенапряжения, профилактики перенапряжения, перенапряжения и перенапряжения и подготовленности  ОК 09. Пользоваться профессиональной информатизации; профессиональной информатизации; программное обеспечение в профессиональной деятельности программное обеспечение в профессиональной деятельности программное обеспечение п		1 1	* *	
физической перенапряжения характерными для данной специальности ОК 09. Пользоваться профессиональной информатизации; порядок их применения и порядок их применения и программное обеспечение в иностранном языках профессиональной деятельности программное обеспечение подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оборудования, при выполнении работ для при выполнении работ для оценивать качество и безопасность приготовления горячих блюд, сырья, продуктов, материалов; инвентаря, инстружциями и кулинарных изделий, закусок контролировать движение неиспользованных продуктов в весоизмерительных				
подготовленности  ОК 09. Пользоваться профессиональной информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в иностранном языках профессиональной деятельности  ПК 2.1. Организовывать подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, материалов для приготовления горячих оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок изделий, закусок сложного ассортимента в при выполнении работ для сответствии с приготовления горячих блюд, инструкциями и кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в сответствии с кулинарных изделий, закусок инструкциями и кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в сложного ассортимента в сответствии с кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в сответствии с кулинарных изделий, закусок сырья, продуктов, материалов; инвентаря, инструкциями и кулинарных изделий, закусок контролировать движение неиспользованных продуктов в весоизмерительных		1 1		
ОК 09. Пользоваться профессиональной информатизации; псохударственном и программное обеспечение в иностранном языках профессиональной деятельности программное обеспечение в профессиональной деятельности программное обеспечение в профессиональной деятельности программное обеспечение программно		поронинрижения		
профессиональной информатизации; технологий для решения профессиональной для решения профессиональной для профессиональной задач; программное обеспечение в программное обеспечение в программное обеспечение программное обе		современные спелства и устройства		
документацией на порядок их применения и профессиональных задач; программное обеспечение в программное обеспечение в программное обеспечение подготовки рабочих мест, оборудовать и контролировать и контролировать и контролировать и контролировать и контролировать и контролировать и контролиров				
государственном и программное обеспечение в профессиональной деятельности ПК 2.1. Организовывать подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок приготовления охраны труда, пожарной достотивной дакуов сответствии с приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления горячих блюд, кулинарных оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного оборудования, при выполнении работ для оценивать качество и безопасность приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок контролировать движение неиспользованных продуктов в весоизмерительных	документацией на	* *		
иностранном языках профессиональной деятельности программное обеспечение  ПК 2.1. Организовывать подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок приготовления горячих сложного ассортимента в при выполнении работ для ассортимента в приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в при выполнении работ для оберящей и кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок кулинарных изделий, закусок инвентаря, контролировать движение неиспользованных продуктов в весоизмерительных	-	1 1		
подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в приготовления горячих блюд, кулинарных ответствии с приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в приготовления горячих блюд, кулинарных ответствии с приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в приготовления горячих блюд, сырья, продуктов, материалов; инвентаря, контролировать движение неиспользованных продуктов в весоизмерительных	* 1	профессиональной деятельности	программное обеспечение	
оборудования, сырья, приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок приготовления обрания охраны труда, пожарной изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного обрудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; обрудования, при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность производственного сырья, продуктов, материалов; инвентаря, контролировать движение инструментов, весоизмерительных	ПК 2.1. Организовывать	1		выполнения
материалов для кулинарных изделий, закусок приготовления горячих блюд, кулинарных требования охраны труда, пожарной изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с при выполнении работ для инструкциями и кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с приготовления горячих блюд, инструкциями и кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оборудования, производственного сырья, продуктов, материалов; инвентаря, инструкциями и кулинарных изделий, закусок контролировать движение инструментов, весоизмерительных	подготовку рабочих мест,			
приготовления горячих сложного ассортимента; кулинарных изделий, закусок требования охраны труда, пожарной изделий, закусок сложного обезопасности, техники безопасности при выполнении работ для оценивать качество и безопасность приготовления горячих блюд, инструкциями и кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в при выполнении работ для оценивать качество и безопасность приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок контролировать движение инструментов, весоизмерительных	оборудования, сырья,			
блюд, кулинарных требования охраны труда, пожарной изделий, закусок сложного безопасности, техники безопасности при выполнении работ для при горячих блюд, инструкциями и кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в при горячих блюд, инструкциями и кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оборудования, производственного сырья, продуктов, материалов; инвентаря, контролировать движение инструментов, весоизмерительных	-			*
изделий, закусок сложного безопасности, техники безопасности ассортимента в при выполнении работ для оценивать качество и безопасность приготовления горячих блюд, инструкциями и кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в неиспользованных продуктов в оборудования, оборудования, оценивать качество и безопасность производственного сырья, продуктов, материалов; инвентаря, контролировать движение инструментов, весоизмерительных		* *		*
ассортимента в при выполнении работ для оценивать качество и безопасность производственного сответствии с приготовления горячих блюд, инструкциями и кулинарных изделий, закусок контролировать движение инструментов, регламентами сложного ассортимента в неиспользованных продуктов в весоизмерительных			-	
соответствии с приготовления горячих блюд, сырья, продуктов, материалов; инвентаря, инструкциями и кулинарных изделий, закусок контролировать движение инструментов, регламентами сложного ассортимента в неиспользованных продуктов в весоизмерительных				
инструкциями и кулинарных изделий, закусок контролировать движение инструментов, егламентами сложного ассортимента в неиспользованных продуктов в весоизмерительных	•			-
регламентами сложного ассортимента в неиспользованных продуктов в весоизмерительных				* '
	• •		* *	* *
процессе производства, приобров, сырья и	регламентами	сложного ассортимента в	* *	-
		I	процессе производетьи,	присоров, сырыл и

соответствии с инструкциями и регламентами:

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

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 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, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

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 пролукта при термической обработке,

определения степени готовности,

сложного ассортимента;

доведения до вкуса, оценки качества

органолептическим способом супов

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

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

выполнения

	способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных 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 блюд.	
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 эксплуатации технологического	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, выход порции в соответствии с	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента

оборудования и производственного особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, инвентаря: 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 заказа, способа подачи, требований к ассортимента; 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 недоброкачественную продукцию; 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 соусов с учетом требований к требования к безопасности хранения 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; процессы приготовления, творческого выполнять приготовление, творческое выполнять оформление и подготовку к приготовление, творческое оформления и подготовку к приготовление. оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров 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 учетом потребностей различных реализации горячих различных категорий потребителей, категорий потребителей, видов и форм блюд и гарниров из видов и форм обслуживания; овощей, круп, обслуживания; потребностей различных ассортимент, рецептуры, контролировать наличие, хранение и бобовых, характеристика, требования к качеству макаронных изделий категорий потребителей, расход запасов, продуктов на горячих блюд и гарниров из овощей, производстве; сложного 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 потребителей, видов сырья и продуктов; варианты безопасность основных продуктов и 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 продуктов, 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,

продукты для приготовления горячих

блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий

сложного ассортимента;

горячих блюд и гарниров из овощей,

круп, бобовых, макаронных изделий

сложного ассортимента;

ПК 2.4. Осуществлять

бобовых, макаронных

ассортимента с учетом

изделий сложного

видов и форм

обслуживания

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,	безопасность основных продуктов и	и форм обслуживания
	региональных; правила выбора, требования к	дополнительных ингредиентов; 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 взаимозаменяемости сырья и	входящих в их состав в соответствии с рецептурой, заказом;	
	продуктов;	осуществлять взаимозаменяемость	
	пищевая, энергетическая ценность	продуктов в соответствии с нормами	
	сырья, продуктов, горячих блюд из	закладки, особенностями заказа,	
	яиц, творога, сыра, муки;	сезонностью; использовать	
	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами	региональное сырье, продукты; 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 варианты их использования;	особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов,	
	варианты их использования, виды, правила безопасной	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 горячих блюд с учетом требований к	организовывать приготовление, 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 промышленного производства;	органолептическим способом, 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,	
	термосов, контейнеров для отпуска на	выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд	
	вынос; 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, правила упаковки на вынос,	организовывать хранение с учетом 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;	
ІК 2.6. Осуществлять	процессы приготовления, творческого	выполнять и контролировать	выполнения
приготовление, творческое	оформления и подготовки к	приготовление, творческое	приготовления,
формление и подготовку к	презентации и реализации горячих	оформление и подготовку к	творческого
	блюд из рыбы, нерыбного водного	реализации горячих блюд из рыбы,	оформления и
реализации горячих блюд	сырья сложного ассортимента с	нерыбного волного сырья спожного	ПОЛГОТОВКИ К
неализации горячих олюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного	сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных	нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей	подготовки к реализации горячи

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

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 продуктов 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 органолептическим способом горячих

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

блюд из мяса, домашней птицы, дичи,

кролика:

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 рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности

продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в

отмод, кулинарных изделии, 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

действующим 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

и форм

обслуживания; ведения расчетов с

потребителем

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
	компетенции	павыки			программу
1	-	-	Тема 1.2.  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента  Тема 1.4  Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного	61	Углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части образовательных программ
			ассортимента Тема 1.5		

			Т		
			Технологическое		
			оборудование горячего		
			цеха		
			Тема 1.6		
			Организация рабочих мест		
			и техническое оснащение		
			процессов приготовления,		
			хранения, подготовки к		
			реализации горячей		
			кулинарной продукции		
			сложного ассортимента		
2	-	-	Тема 2.1	24	Углубление
			Приготовление и		подготовки,
			подготовка к реализации		определяемой
			супов сложного		содержанием
			ассортимента		обязательной
			Тема 2.3		части
			Приготовление, подготовка		образовательных
			к реализации горячих блюд		программ
			сложного ассортимента и		
			гарниров из овощей и		
			грибов		
			Тема 2.5		
			Приготовление, подготовка		
			к реализации блюд		
			сложного ассортимента из		
			яиц, 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

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 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								
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	144	144						144
	Промежуточная аттестация	7							
	Всего:	427	278	204	186	-	18	72	144

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
Раздел модуля 1. Орга	низация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	101/ 20	ПК 2.1, 2.8
MHIC 02 01 0	сложного ассортимента	404	ОК 01-07,09
МДК. 02.01. Организаци ассортимента	я процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	101	ПК 2.1, 2.8 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	4	
	предприятия, специализацией и видом приема пищи		
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	

	T		
	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,		_
	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	•	
	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	4	
	работы.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	

	Практическое занятие №5 Изучение особенностей конструкции современного теплового оборудования	2	
Тема 1.6	отечественного и зарубежного производства, их технических характеристик Содержание	14	-
<b>Тема 1.0</b> Организация рабочих	Организация и техническое оснащение рабочих мест в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к	14	-
мест и техническое оснащение процессов	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	1
	<b>Практическое занятие №6</b> Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	2	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:	<ol> <li>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>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).</li> <li>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции.</li> <li>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.</li> <li>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>Решение ситуационных задач.</li> <li>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1</li> </ol>	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 01-07,09
Тема 2.1	Содержание	18	ПК 2.2-2.7
Приготовление и	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;		ОК 01-07,0
подготовка к реализации <b>супов</b> 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 Виды бульонов. Их особенности и технология приготовления	2	

	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.	2	
	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.	_	
	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		
İ	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос.		!
	FF		Ī

	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	~
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,	2
	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	
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
	В том числе практических и лабораторных занятий	

	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	7
	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 вопросам,	5	
учебная работа при	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.		

Учебная практика по ПМ.02	Виды работ:	72	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07,09
	Составление заключения, оооснование выводов по расоте. Составление списка использованной литературы и других источников информации.		
	Разработка компьютерной презентации Составление заключения, обоснование выводов по работе.		
	разрабатываемым фирменным блюдом.		
	- подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с		
	составление актов практической проработки,		
	предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции,		
	- разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта		
	Разработка практической части курсовой работы:		
	Провести практические проработки		
	Разработка начальных вариантов рецептур блюд		
	оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции,		
	вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы, - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам		
	- разраоотка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организации питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы;		
работы	Разработка содержания основной части работы: - разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания,		
выполнении курсовой	работы, обоснование актуальности выбранной темы.		
работа при	Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой		ОК 01-07,09
Самостоятельная	Виды работ:	4	ПК 2.1-2.7
	Защита курсовой работы.		
	7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.		
	продукции, составление актов практической проработки.		
	предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной		
	- разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта		
	ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы),		
	- разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного		
	6. Консультации по разработке практической части курсовой работы:		
	продукции.		
	5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной		
	кулинарной продукции		
	сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации		
	4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам		
	типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы.		
	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания,		
	темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции		
	вопроса, рассматриваемого в курсовой работе.  3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с		
	2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию		

- 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	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями,	111	ОК 01-07,09
ipaki ika no ilivi. 02	регламентами стандартами организации питания – базы практики.		OR 01 07,05
	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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного		
	ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.		
	5. 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.		
	6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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.).		
	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 атте		7	
Всего		427/278	

## 2.4 Содержание работ по учебной практике профессионального модуля (ПМ.02)

Наименование разделов и тем производственной практики ПМ 02	Содержание практических работ	Объем часов
1	2	3
Раздел 1 Организация проце	ссов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	24
Torro 1 1	Виды работ	12
Тема 1.1 Организация рабочих мест и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячих супов сложного ассортимента	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. Оценка качества поступивших продуктов Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих супов сложного ассортимента.  Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Разработка ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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 Организация и техническое оснащение рабочих мест в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха) 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	12
Тема 1.2	Виды работ	12
Организация рабочих мест и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячих соусов, блюд и закусок сложного ассортимента	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 горячих соусов, блюд и закусок сложного ассортимента. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Разработка ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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 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). Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	

Тема 2.1.	рческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Виды работ	6
Приготовление и подготовка	Разработка ассортимента горячих супов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	
реализации супов сложного	обслуживания.	
ассортимента	Инструктаж по технике безопасности при работе в горячем цехе	
,	Приготовление, оформление горячих супов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
	Оценка качества горячих супов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос, хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	
	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих супов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	
	Охлаждение и замораживание готовых горячих супов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	
	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных супов с учетом требований по безопасности, соблюдения	
	режимов хранения.	
	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих супов на вынос и для транспортирования.	
	Расчет стоимости горячих супов сложного ассортимента	
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих супов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	
Тема 2.2	Виды работ	6
риготовление, подготовка к	Оценка качества и выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовым соусам	6
еализации горячих соусов сложного ассортимента	Разработка ассортимента горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
•	Приготовление, оформление горячих соусов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества горячих соусов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос, хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	
	Охлаждение и замораживание готовых горячих соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	
	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	
	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих соусов на вынос и для транспортирования.	
	ojeob na bbinov n Am rpanenoprnpobanim.	

Приготовление, подготовка к	Оценка качества овощей и грибов, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров	6
реализации горячих блюд и	Разработка ассортимента горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	
гарниров из овощей и грибов	обслуживания.	
сложного ассортимента	Приготовление, оформление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, в том числе региональных, с учетом	
•	рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения	
	безопасности готовой продукции.	
	Оценка качества горячих блюд и гарниров из овощей и грибов перед отпуском, упаковкой на вынос, хранение с учетом	
	температуры подачи на раздаче.	
	Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом требований к безопасности	
	пищевых продуктов.	
	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом требований	
	по безопасности, соблюдения режимов хранения.	
	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих	
	блюд и гарниров из овощей и грибов на вынос и для транспортирования	
Тема 2.4	Виды работ	6
Приготовление, подготовка к	Оценка качества круп, бобовых и макаронных изделий (паст), используемых для приготовления горячих блюд и гарниров	
реализации горячих блюд и	Разработка ассортимента горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента с	
гарниров из круп, бобовых и	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
макаронных изделий (паст)	Приготовление, оформление горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного	
сложного ассортимента	ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов	
	приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
	Оценка качества горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента перед	
	отпуском, упаковкой на вынос, хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	
	Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного	
	ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	
	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	
	(паст) сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	
	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих	
	блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента на вынос и для транспортирования	
Тема 2.5	Виды работ	6

Тема 2.7.	Виды работ	6
	блюд и гарниров из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования	
	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих	
	учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	
	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд и гарниров из рыбы, нерыбного водного сырья с	
	безопасности пищевых продуктов.	
	Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд и гарниров из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к	
	с учетом температуры подачи на раздаче.	
	Оценка качества горячих блюд и гарниров из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос, хранение	
r	стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
сырья	числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления,	
рыбы, нерыбного водного	Приготовление, оформление горячих блюд и гарниров из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том	
сложного ассортимента из	категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
кулинарных изделий, закусок	Разработка ассортимента горячих блюд и гарниров из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом потребностей различных	
Приготовление блюд,	Виды работ Оценка качества рыбы, нерыбного водного сырья, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров	U
Тема 2.6	блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на вынос и для транспортирования	6
	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих	
	ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	
	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, муки сложного	
	требований к безопасности пищевых продуктов.	
	Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом	
	вынос, хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	
	Оценка качества горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на	
	стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
	региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления,	
сыра, муки	Приготовление, оформление горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, в том числе	
ассортимента из яиц, творога,	потребителей, видов и форм обслуживания.	
реализации блюд сложного	Разработка ассортимента горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, муки с учетом потребностей различных категорий	
Приготовление, подготовка к	Оценка качества яиц, творога, сыра и муки, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров	6

Приготовление блюд,	Оценка качества мяса и мясных продуктов, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров	6
кулинарных изделий, закусок	Разработка ассортимента горячих блюд и гарниров из мяса и мясных продуктов с учетом потребностей различных категорий	
сложного ассортимента из	потребителей, видов и форм обслуживания.	
мяса, мясных продуктов	Приготовление, оформление горячих блюд и гарниров из мяса, мясных продуктов, в том числе региональных, с учетом	
	рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
	Оценка качества горячих блюд и гарниров из мяса, мясных продуктов перед отпуском, упаковкой на вынос, хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	
	Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд и гарниров из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	
	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд и гарниров из мяса, мясных продуктов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	
	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из мяса, мясных продуктов на вынос и для транспортирования	
Тема 2.8.	Виды работ	6
Приготовление, подготовка к	Оценка качества домашней птицы, дичи, кролика, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров	
реализации блюд сложного ассортимент из домашней	Разработка ассортимента сложных горячих блюд и гарниров из домашней птицы, дичи, кролика с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
птицы, дичи, кролика	Приготовление, оформление горячих блюд и гарниров из домашней птицы, дичи, кролика, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
	Оценка качества горячих блюд и гарниров из домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос, хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	
	Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд и гарниров из домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к	
	безопасности пищевых продуктов.	
	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд и гарниров из домашней птицы, дичи, кролика с	
	учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	
	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих	
	блюд и гарниров из домашней птицы, дичи, кролика на вынос и для транспортирования	
	Всего	72

## 2.4 Содержание работ по производственной практике профессионального модуля (ПМ.02)

Наименование разделов и тем производственной практики ПМ 02	Содержание практических работ	Объем часов
1	2	3
Раздел 1 Организация проце	ссов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	48
Тема 1.1 Организация рабочих мест и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячих супов сложного ассортимента	Виды работ  Разработка ассортимента горячих супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода горячих супов, вида и формы обслуживания 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 горячих супов сложного ассортимента. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом Организация и техническое оснащение рабочих мест в зоне кухни (суповом отделении горячего цеха) по приготовлению, творческому оформлению, эстетичной подаче горячих супов и их хранению с учетом требований к безопасности; Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	24 24
Тема 1.2 Организация рабочих мест и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячих соусов, блюд и закусок сложного ассортимента	Виды работ  Разработка ассортимента горячих соусов, блюд и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода горячих соусов, блюд и закусок, вида и формы обслуживания 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 горячих соусов, блюд и закусок сложного ассортимента. 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 Организация и техническое оснащение рабочих мест в зонах кухни (соусном отделении горячего цеха) по приготовлению, творческому оформлению, эстетичной подаче горячих соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок супов и их хранению с учетом требований к безопасности Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	24
Раздел II Приготовление, тво	ррческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	96

Тема 2.1.	Виды работ	12
Приготовление и подготовка	Инструктаж по технике безопасности при работе в горячем цехе	
к реализации супов сложного	Приготовление горячих супов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода	
ассортимента	продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
	Оценка качества приготовленных горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос, хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	
	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих супов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	
	Охлаждение и замораживание готовых горячих супов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	
	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных супов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	
	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих супов на вынос и для транспортирования.	
	Расчет стоимости горячих супов сложного ассортимента	
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих супов, эффективное использование	
	профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	
Тема 2.2	Виды работ	12
Приготовление, подготовка к	Разработка ассортимента горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	12
реализации горячих соусов	обслуживания.	
сложного ассортимента	Оценка качества и выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовым соусам	
	Приготовление горячих соусов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов,	
	соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
	Оценка качества горячих соусов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос, хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	
	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих соусов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	
	Охлаждение и замораживание готовых горячих соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	
	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения	
	режимов хранения.	
	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих соусов на вынос и для транспортирования.	
	Расчет стоимости горячих соусов сложного ассортимента	
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих соусов, эффективное использование	
	профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	
Тема 2.3	Виды работ	12

Приготовление, подготовка к	Оценка качества овощей и грибов, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров	
реализации горячих блюд	Разработка ассортимента горячих блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом потребностей различных категорий	
сложного ассортимента и	потребителей, видов и форм обслуживания.	
гарниров из овощей и	Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода	
грибов	продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой	
	продукции.	
	Оценка качества горячих блюд и гарниров из овощей и грибов перед отпуском, упаковкой на вынос, хранение с учетом	
	температуры подачи на раздаче.	
	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по	
	безопасности готовой продукции	
	Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	
	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом требований	
	по безопасности, соблюдения режимов хранения.	
	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих	
	блюд и гарниров из овощей и грибов на вынос и для транспортирования	
	Расчет стоимости горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей и грибов Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей	
	и грибов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем	
	при отпуске с раздачи, на вынос	
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	
Тема 2.4	Виды работ	12
Приготовление, подготовка к	Оценка качества круп, бобовых и макаронных изделий (паст), используемых для приготовления горячих блюд и гарниров	
реализации горячих блюд сложного ассортимента и	Разработка ассортимента горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
гарниров из круп, бобовых и	Приготовление горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст), в том числе региональных, с учетом	
макаронных изделий (паст)	рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
	Оценка качества горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) перед отпуском, упаковкой на	
	вынос, хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	
	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и	
	макаронных изделий (паст) для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов,	
	соблюдения требований по безопасности готовой продукции	
	Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) с учетом	
	требований к безопасности пищевых продуктов.	
	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	
	(паст) с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	
	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих	
	блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) на вынос и для транспортирования	

	Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст), эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	
Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки	Виды работ Оценка качества яиц, творога, сыра и муки, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров Разработка ассортимента горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, муки с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Приготовление горячих блюд сложного ассортимента и гарниров из яиц, творога, сыра, муки, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, муки перед отпуском, упаковкой на вынос, хранение с учетом температуры подачи на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, муки консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, муки, эффективное использование порфессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	12
Тема 2.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента из рыбы, нерыбного водного сырья	Виды работ Оценка качества рыбы, нерыбного водного сырья, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров Разработка ассортимента горячих блюд и гарниров из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Приготовление горячих блюд сложного ассортимента и гарниров из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества горячих блюд и гарниров из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос, хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	12

	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд и гарниров из рыбы, нерыбного	
	водного сырья для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения	
	требований по безопасности готовой продукции	
	Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд и гарниров из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к	
	безопасности пищевых продуктов.	
	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд и гарниров из рыбы, нерыбного водного сырья с	
	учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	
	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих	
	блюд и гарниров из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования	
	Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из рыбы, нерыбного водного сырья.	
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд и гарниров из рыбы, нерыбного водного сырья,	
	эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при	
	отпуске с раздачи, на вынос	
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	
Тема 2.7.	Виды работ	12
Приготовление блюд,	Оценка качества мяса и мясных продуктов, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров	
кулинарных изделий, закусок	Разработка ассортимента горячих блюд и гарниров из мяса и мясных продуктов с учетом потребностей различных категорий	
сложного ассортимента из	потребителей, видов и форм обслуживания.	
мяса, мясных продуктов	Приготовление горячих блюд и гарниров из мяса, мясных продуктов, в том числе региональных, с учетом рационального	
	расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности	
	готовой продукции.	
	Оценка качества горячих блюд и гарниров из мяса, мясных продуктов перед отпуском, упаковкой на вынос, хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	
	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд и гарниров из мяса, мясных	
	продуктов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	
	Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд и гарниров из мяса, мясных продуктов с учетом требований к	
	безопасности пищевых продуктов.	
	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд и гарниров из мяса, мясных продуктов с учетом	
	требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	
	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих	
	блюд и гарниров из мяса, мясных продуктов на вынос и для транспортирования	
	Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из рыбы, нерыбного водного сырья.	
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд и гарниров из рыбы, нерыбного водного сырья,	
	эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при	
	отпуске с раздачи, на вынос	
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	
Тема 2.8.	Виды работ	12
Приготовление, подготовка к	Оценка качества домашней птицы, дичи, кролика, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров	1.2
реализации блюд сложного	Разработка ассортимента сложных горячих блюд и гарниров из домашней птицы, дичи, кролика с учетом потребностей	
paminamin omed enemiero	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	passin man nater opini norpoontonon, andoa n wopin overynnaminn.	

ассортимент из домашней	Приготовление, оформление горячих блюд и гарниров из домашней птицы, дичи, кролика, в том числе региональных, с	
птицы, дичи, кролика	учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты,	
	обеспечения безопасности готовой продукции.	
	Оценка качества горячих блюд и гарниров из домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос, хранение	
	с учетом температуры подачи на раздаче.	
	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд и гарниров из домашней птицы,	
	дичи, кролика для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения	
	требований по безопасности готовой продукции	
	Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд и гарниров из домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к	
	безопасности пищевых продуктов.	
	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд и гарниров из домашней птицы, дичи, кролика с	
	учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	
	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих	
	блюд и гарниров из домашней птицы, дичи, кролика на вынос и для транспортирования	
	Всего	144

### 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 с.
- $10\,\Gamma OCT$  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,  $16\ c.$
- $12\,\Gamma$ ОСТ 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 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

	МОДУЛЯ				
Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки Контрольные работы,			
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 времене 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 инструкциями и регламентами	зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.			
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 установленным 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;				

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 ПК 2.3. приготовление, непродолжительное хранение Осуществлять горячих соусов сложного ассортимента; выполнение требований персональной приготовление, гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при; непродолжительное выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с хранение горячих соусов сложного учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимента выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного 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, 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 гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с приготовление, учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм творческое обслуживания: оформление и выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями подготовку к системы ХАССП и требований безопасности; реализации горячих 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, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; бобовых, соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники макаронных изделий безопасности: сложного соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; ассортимента с соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; учетом потребностей выявление дефектов и определение способов их устранения; различных категорий соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, потребителей, видов 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 подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и приготовление. творческое форм обслуживания: оформление и выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями подготовку к системы ХАССП и требований безопасности; реализации горячих 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 форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники ассортимента с безопасности: учетом потребностей выявление дефектов и определение способов их устранения; различных категорий потребителей, видов соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки и форм 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	
ПК 2.6.	обслуживания рыбы, нерыбного водного сырья сложного	
Осуществлять	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	
приготовление,	форм обслуживания;	
творческое	выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями	
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;	
ассортимента с	выявление дефектов и определение способов их устранения;	
учетом потребностей различных категорий	соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;	
потребителей, видов	водного сырья сложного ассортимента деиствующим на предприятии нормам, соответствие готовой продукции (внешний вид,	
и форм	форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;	
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	
ПК 2.7	форм обслуживания	
ПК 2.7.	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд	
Осуществлять приготовление,	из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
творческое	выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями	
оформление и	системы ХАССП и требований безопасности;	
подготовку к	выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы,	
реализации горячих	дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и	
блюд из мяса,	видов и форм обслуживания;	
домашней птицы,	выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней	
дичи и кролика	птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей	
сложного	потребителей, видов и форм обслуживания;	
ассортимента с	соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники	
учетом потребностей	безопасности;	
различных категорий	выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;	
потребителей, видов и форм	соответствие времени выполнения расот установленным нормативам, соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы,	
обслуживания	дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;	
оослуживания	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	
Осуществлять	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых,	
разработку,	региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;	
адаптацию рецептур	выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе	
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;	
авторских,	выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом	
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;	
	потреонтелен,	

	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 профессиональног	о модуля обучающийся долж	кен:
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 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	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 основные этапы разработки и реализации проекта	определять актуальность нормативноправовой 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 деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации	

r			
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 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 государственном и иностранном языках	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программиное обеспечение в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	N. WOLVONIES
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	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 при выполнении работ;	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 полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов,	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

санитарно-гигиенические требования к процессам произволства пролукции. 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 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

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, 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 ответственность за несоблюдение санитарногигиенических 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

процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом хранение холодных соусов. потребностей различных категорий потребителей, видов и форм потребностей различных обслуживания; категорий потребителей, ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода

ПК 3.2. Осуществлять

непродолжительно е

заправок с учетом

видов и форм

обслуживания.

приготовление,

и их назначение

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 пролуктов 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 продуктов 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 продукции; 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;

		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть пофессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
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 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, приципы 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 с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления 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	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 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 порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способо обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способо подачи, требований к качеству и безопасность готовой продукции; миними	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
	использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;	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;	

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

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

блюд 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

видов и форм	приготовления, хранения	определять ароматических, красящих	учетом потребностей
обслуживания	(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;	
	правила оформления актов	проводить проработку новой или	
	проработки, составления	адаптированной рецептуры и	
	технологической документации по ее	анализировать результаты определять	
	результатам;	направления корректировки	
	правила расчета себестоимости	рецептуры;	
	холодных блюд, кулинарных изделий,	изменять рецептуры холодных блюд,	
	закусок	кулинарных изделий, закусок, в том	
		числе авторских, брендовых,	
		региональных с учетом потребностей	
		различных категорий потребителей,	
		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 результат проработки	
		руководству;	
		проводить мастер-класс и презентации	
		для представления результатов	
		разработки новой рецептуры	

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

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

Организация отпуска холодных блюд, кудинарных изделий и закусок с учетом различных методов		
	4	
	8	
	2	1
кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	
Практическая работа №3. Решение ситуационных задач по подбору технологического		
	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		
Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по	6	]
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		
овление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	43/20	ПК 3.2- 3.6 ОК 1-07,09
готовления, подготовки к реализации холодных блюл, кулинарных изделий, закусок сложного		ПК 3.2-3.6
, ., .,	43/20	ОК 1-07,09
Содержание	8	ПК 3.2-3.6
	-	ОК 1-07,09
		,,,,,
1		
	2	
	-	
(пенки, эспумы, гели и др.) Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности		
	Практическая работа №3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.  Практическая работа №4 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента  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  овление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного  готовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного  содержание  Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.  Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов, бальзамический уксус). Современные методы приготовления (посложного ассортимента), рецептуры, кулинарное авлачанные проманиленного производств	обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на выное   8

	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
	<b>Практическая работа №1</b> 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
	<b>Практическая работа №2.</b> 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	
Тема 2.4	закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	10	-
<b>Приготовление</b> ,	Содержание Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы,	10	-
подготовка к реализации холодных блюд сложного ассортимента из рыбы, нерыбного водного	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	
сырья, мяса, домашней птицы, дичи	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	
	<b>Практическая работа №5.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.	6	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2:	<ol> <li>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья, приготовления полуфабрикатов и холодной кулинарной продукции разнообразного ассортимента.</li> <li>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах сырья, технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки.</li> <li>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	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	

### 2.4 Содержание работ по учебной практике профессионального модуля (ПМ.03)

Наименование разделов и тем производственной практики ПМ 03	Содержание практических работ	Объем часов
1	2	3
Раздел 1 Организация	процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	
	ассортимента	
	Виды работ	6
Тема 1.1 Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных соусов,	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. Оценка качества поступивших продуктов Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих супов сложного ассортимента. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их	6
бутербродов, закусок и салатов	сочетаемости с основным продуктом. Разработка ассортимента холодных соусов, бутербродов, закусок и салатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных соусов, бутербродов, закусок и салатов 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	
Тема 1.2	Виды работ	6
Организация рабочих мест и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	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 горячих соусов, блюд и закусок сложного ассортимента.  Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  Разработка ассортимента холодных блюд сложного ассортимента из рыбы, мяса, птицы с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  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 Организация и техническое оснащение рабочих мест в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации холодных блюд сложного ассортимента из рыбы, мяса, птицы  Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	
Раздел II Пригото	вление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	24

Тема 2.1.	Виды работ	6
Приготовление, хранение	Разработка ассортимента холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	
холодных соусов,	форм обслуживания.	
заправок сложного	Инструктаж по технике безопасности при работе в горячем цехе	
ассортимента	Приготовление, оформление холодных соусов, заправок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом	
,	рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты,	
	обеспечения безопасности готовой продукции.	
	Оценка качества холодных соусов, заправок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос, хранение с	
	учетом температуры подачи на раздаче.	
	Охлаждение и замораживание готовых холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	
	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных соусов, заправок с учетом требований по	
	безопасности, соблюдения режимов хранения.	
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	
Тема 2.2.	Виды работ	6
Приготовление, подготовка к	Оценка качества и выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовым салатам	6
реализации салатов сложного	Разработка ассортимента салатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ассортимента	Приготовление, оформление салатов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов,	
	полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
	Оценка качества салатов перед отпуском, упаковкой на вынос, хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	
	Охлаждение готовых салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных и	
	охлажденных салатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	
	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых салатов	
	на вынос и для транспортирования.	
T. 4.2	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	
Тема 2.3	Виды работ	6
Приготовление, подготовка к	Оценка качества продуктов, используемых для приготовления канапе и холодных закусок сложного ассортимента	
реализации канапе и	Разработка ассортимента канапе и холодных закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	
холодных закусок сложного	форм обслуживания.	
ассортимента	Приготовление, оформление канапе и холодных закусок, в том числе региональных, с учетом рационального расхода	
	продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой	
	продукции. Оценка качества канапе и холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос, хранение с учетом температуры подачи	
	на раздаче.	
	Хранение свежеприготовленных и охлажденных канапе и холодных закусок с учетом требований по безопасности,	
	соблюдения режимов хранения.	
	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых канапе и	
	холодных закусок на вынос и для транспортирования	
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	
Тема 2.4	Виды работ	6
Приготовление, подготовка к	Оценка качества сырья, используемого для приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса,	
реализации холодных блюд	домашней птицы, дичи	
решизации полодиым олюд	Management woulden) Mit III	

из рыбы и нерыбного	Разработка ассортимента холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи с учетом			
водного сырья, мяса,	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
домашней птицы, дичи	Приготовление, оформление холодных блюд сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней			
сложного ассортимента	птицы, дичи в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов			
	приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.			
	Оценка качества холодных блюд перед отпуском, упаковкой на вынос, хранение с учетом температуры подачи на раздаче.			
	Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.			
	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса,			
	домашней птицы, дичи с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.			
	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных			
	блюд на вынос и для транспортирования			
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты			
	Всего	36		

### 2.5 Содержание работ по производственной практике профессионального модуля (ПМ.03)

Наименование разделов и тем производственной практики ПМ 03	Содержание практических работ	
1	2	3
Раздел 1 Организация п	роцессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
m 44	Виды работ	12
Тема 1.1 Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных соусов, бутербродов, закусок и салатов	Организация и техническое оснащение рабочих мест в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации холодных соусов, бутербродов, закусок и салатов 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.	12
Тема 1.2	Виды работ	12

Организация рабочих мест и	Организация и техническое оснащение рабочих мест в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к	12		
техническое оснащение	реализации холодных блюд сложного ассортимента из рыбы, мяса, птицы			
процессов приготовления,	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами			
хранения, подготовки к	чистоты			
реализации холодных блюд	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря,			
из рыбы, мяса, птицы	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.			
Раздел II Приготов	вление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	48		
Тема 2.1.	Виды работ	12		
Приготовление, хранение	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии	12		
холодных соусов, заправок	заданием (заказом) производственной программой кухни предприятия общественного питания.			
сложного ассортимента	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных соусов, заправок (порционирования (комплектования),			
	сервировки и творческого оформления) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов,			
	соблюдения требований по безопасности готовой продукции.			
	Упаковка готовых холодных соусов, заправок на вынос и для транспортирования.			
	Организация хранения готовых холодных соусов, заправок на раздаче с учетом соблюдения требований по			
	безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.			
	Подготовка соусов, заправок к хранению (охлаждение и замораживание с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.			
	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания Консультирование			
	потребителей, оказание им помощи в выборе холодных <b>соусов, заправок</b> в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с			
	раздачи, на вынос			
Тема 2.2.	Виды работ	12		

Приготовление, подготовка к	Выполнение задания (заказа) по приготовлению салатов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом)	12
реализации салатов сложного	производственной программой кухни предприятия общественного питания.	12
ассортимента	Подготовка к реализации (презентации) готовых салатов (порционирования (комплектования), сервировки и	
	творческого оформления) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения	
	требований по безопасности готовой продукции. Организация хранения готовых холодных салатов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности	
	продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	
	Подготовка салатов к хранению (охлаждение с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	
	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых салатов на вынос и для транспортирования.	
	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания Консультирование	
	потребителей, оказание им помощи в выборе холодных салатов в соответствии с заказом, эффективное использование	
	профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами	
Тема 2.3	чистоты Виды работ	12
Приготовление, подготовка к		
реализации канапе и	Выполнение задания (заказа) по приготовлению канапе и холодных закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни предприятия общественного питания.	12
холодных закусок сложного	Подготовка к реализации (презентации) готовых канапе и холодных закусок (порционирования (комплектования),	
ассортимента	сервировки и творческого оформления) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов,	
	соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	
	Организация хранения готовых канапе и холодных закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	
	Подготовка канапе и холодных закусок к хранению (охлаждение с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	
	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых канапе и холодных закусок на вынос и для транспортирования.	
	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания Консультирование	
	потребителей, оказание им помощи в выборе канапе и холодных закусок в соответствии с заказом, эффективное	
	использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с	
	раздачи, на вынос Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами	
	чистоты	
Тема 2.4	Виды работ	12
Приготовление, подготовка к	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного	12
реализации холодных блюд	сырья, мяса, домашней птицы, дичи в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни	
сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного	предприятия общественного питания.	
сырья, мяса, домашней	Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья,	
птицы, дичи	мяса, домашней птицы, дичи (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой	
. 771	соолюдения выхода порции, рационального использования ресурсов, соолюдения треоовании по оезопасности готовои продукции.	
	продукции.	

птицы, дичи на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  Подготовка блюд сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи к хранению (охлаждение с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи на вынос и для транспортирования.  Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты  Всего	72
Организация хранения готовых блюд сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней	

#### 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.- 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,  $16\ c$ .
- $10\,\Gamma OCT~31988-2012~$  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 $^{\circ}$ , 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», 2021. 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. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 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 МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  Критерии оценки результата	Формы контроля и
Nog III, OK	(показатели освоенности компетенций)	методы оценки
ПК 3.1. Организовывать	подготавливает рабочие места, оборудование, сырье, материалы для	Контрольные работы,
подготовку рабочих мест,	приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии	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	размещает оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырьс, материалы на рабочем месте для приготовления холодных блюд,	* *
соответствии с	кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и	практических и лабораторных заданий,
инструкциями и	регламентами;	оценка решения
регламентами	оценивает соответствие качества и безопасности сырья, продуктов,	ситуационных задач,
	материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд,	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	выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требования	
соусов, заправок с учетом	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	
оослуживания	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	приготовлении полуфабрикатов;	
учетом потребностей	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	
форм оослуживания	потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение	
	потреоностеи потреоителеи, видов и форм оослуживания, соолюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;	
	выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие	
	потерь при приготовлении на предприятии нормам; соответствие готовой	
	потерь при приготовлении на предприятии нормам; соответствие готовои 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, приготовление, творческое холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных оформление и подготовку категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и к реализации канапе, требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение хололных закусок сложного ассортимента с способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок сложного учетом потребностей ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного различных категорий потребителей, видов и режима; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники форм обслуживания 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 различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного приготовление, творческое сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий оформление и подготовку к реализации холодных потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при блюд из рыбы, нерыбного приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при водного сырья сложного ассортимента с учетом подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложного потребностей различных ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного категорий потребителей, вилов и форм режима при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья обслуживания 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 сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовка к презентации и приготовление, творческое реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий оформление и подготовку к реализации холодных потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика ассортимента с учетом потребностей различных сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм категорий потребителей, обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке; подготовка рабочих мест; соблюдение стандартов чистоты, требований вилов и форм обслуживания 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	
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	
К 3.7. Осуществлять разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий,	
азработку, адаптацию закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом	
ецептур холодных блюд, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	
улинарных изделий, обслуживания; соблюдение рецептур холодных блюд, кулинарных изделий,	
закусок, в том числе закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом	
закусок, в том числе закусок, в том числе авторских, орендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	
егиональных с учетом обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение продуктов, вкусовых,	
отребностей различных ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности;	
атегорий потребителей, 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	
различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ОК 01 - ставит цель, выбирает и применяет методы и способы решения контрольные работ	пы.
ОК 02 профессиональных задач зачеты.	,
ОК03 - использует различные источники, включая электронные ресурсы, для квалификационные	
ОК 04 решения профессиональных задач испытания, защита	
ОК 05 - принимает ответственность за принятые решения курсовых и дипломн	
ОК 06 - взаимодействует с коллегами, преподавателями и мастерами в ходе проектов (работ),	OLA
ОК 07 обучения, с руководителями учебной и производственной практик; экзамены;	
The state of the s	
- соблюдает нормы поведения во время учебных занятий и прохождения <i>результатов выпол</i>	нения
учебной и производственной практик практических и	
- знает и использует ресурсосберегающие технологии при прохождении <i>пабораторных зада</i>	нии,
практики, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях оценка решения	
- использует информационно- коммуникационные технологии в <i>ситуационных зада</i>	ч,
профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и оценка тестового	
получаемому практическому опыту контроля.	
- пользуется нормативной документацией в процессе профессиональной	
деятельности	
- принимает участие в разработке проектов профессиональной	

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	рения профессионального 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,	
Action 2011	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 тиеме цифровые средстви	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	содержание актуальной	определять актуальность	
реализовывать собственное	нормативно-правовой	нормативно-правовой	
1	документации	документации в	
профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую	современная научная и	профессиональной	
	профессиональная терминология	1 1	
деятельность в		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	психологические основы деятельности коллектива	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 организовывать работу коллектива и команды	
взаимодеиствовать и раоотать в коллективе и команде	деятельности коллектива психологические особенности личности	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 ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию,	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста  сущность гражданско-патриотической позиции	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе проявлять гражданскопатриотическую 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	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	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	
OK 00 H		специальности	
	современные средства и устройства информатизации;	применять средства информационных технологий	
документацией на	порядок их применения и	для решения	
•	программное обеспечение в	профессиональных задач;	
	профессиональной деятельности	использовать современное	
		программное обеспечение	
	выполнять и контролировать	процессы приготовления	выполнять подготовку
* *	подготовку рабочих мест,	холодных и горячих сладких	рабочих мест к безопасной
	оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и	блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и	работе и эксплуатации технологического
	горячих сладких блюд, десертов,	регламентами;	оборудования,
	напитков в соответствии с	требования охраны труда,	производственного
-	инструкциями и регламентами;	пожарной безопасности,	инвентаря, инструментов,
регламентами	обеспечивать наличие,	техники безопасности при	весоизмерительных
	контролировать хранение, расход	выполнении работ;	приборов, сырья и
	пищевых продуктов и	санитарно-гигиенические	материалов в соответствии с
	материалов с учетом нормативов,	требования к процессам	инструкциями и
	требований к безопасности; контролировать ротацию	производства продукции, в том числе требования системы	регламентами; обеспечивать наличие
	неиспользованных продуктов в	анализа, оценки и управления	качественных сырья,
	процессе производства;	опасными факторами (системы	материалов, продуктов для
	составлять заявку и обеспечивать	ХАССП); методы контроля	приготовления холодных и
	получение продуктов для	качества полуфабрикатов,	горячих сладких блюд,
	производства холодных и	пищевых продуктов; способы и	десертов, напитков в
	горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и	формы инструктирования персонала в области	соответствии с
	имеющихся условий хранения;	персонала в области обеспечения безопасных	инструкциями и
	оценивать качество и	условий труда, качества и	регламентами; осуществлять контроль
	безопасность сырья, продуктов,	безопасности полуфабрикатов,	качества и расхода сырья,
	материалов; распределять	пищевых продуктов;	материалов, продуктов с
	задания между подчиненными в	виды, назначение, правила	учетом технологий
	соответствии с их	безопасной эксплуатации	ресурсосбережения и
	квалификацией; объяснять	технологического	безопасности упаковки и
	правила и демонстрировать приемы безопасной	оборудования, производственного инвентаря,	хранения холодных и горячих сладких блюд,
	эксплуатации, контролировать	инструментов,	десертов, напитков
	выбор и рациональное	весоизмерительных приборов,	,, <sub>F</sub> . ,
	размещение на рабочем месте	посуды и правила ухода за	
	производственного инвентаря и	ними; последовательность	
	технологического оборудования	выполнения технологических	
	посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ	операций; требования к личной гигиене персонала при	
	требованиями инструкций,	подготовке производственного	
	регламентов, стандартов	инвентаря и кухонной посуды;	
	чистоты; контролировать	возможные последствия	
	соблюдение правил техники	нарушения санитарии и	
	безопасности, пожарной	гигиены; виды, назначение,	
	безопасности, охраны труда на	правила применения и	
	рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки	безопасного хранения чистящих, моющих и	
	рабочих мест в соответствии с	дезинфицирующих средств;	
	инструкциями и регламентами,	правила утилизации непищевых	
	стандартами чистоты, разъяснять	отходов; виды, назначение	
	ответственность за несоблюдение	упаковочных материалов,	
	санитарно-гигиенических	способы хранения сырья и	
	требований, техники безопасности, пожарной	продуктов; виды кухонных ножей, других видов	
	безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;	инструментов, инвентаря,	
	демонстрировать приемы	правила подготовки их к	
	рационального размещения	работе, ухода за ними и их	
	оборудования на рабочем месте	назначение	
	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,
* *	приготовление, творческое оформление и подготовку к	творческого оформления и подготовки к презентации и	творческого оформления и подготовки к реализации
1 1	реализации холодных десертов	подготовки к презентации и реализации холодных десертов	холодных десертов
*	сложного ассортимента с учетом	сложного ассортимента с	сложного ассортимента с
		•	•
потребностей различных	потребностей различных категорий потребителей, видов и	учетом потребностей	учетом потребностей

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 производственного 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 потребителей, видов и форм форм обслуживания: 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 закладки, особенностями заказа, с другими ингредиентами для сезонностью; использовать создания гармоничных десертов; варианты подбора региональное сырье, продукты для приготовления холодной пряностей и приправ; кулинарной продукции ассортимент вкусовых добавок, контролировать, осуществлять соусов промышленного выбор, комбинировать, производства и варианты их применять различные методы использования; правила выбора приготовления в соответствии с вина и других алкогольных напитков для ароматизации заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, рецептуру, выход порции в 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 недоброкачественные десерты; 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 метолов 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	Допол-	Дополнитель	№, наименование темы	Объем	Обоснование
п/п	нитель	ные знания,		часов	включения в
	ные	умения,			рабочую
	ПК	навыки			программу
1	-	-	Тема 1.1. Классификация, ассортимент	49	Углубление
			холодных и горячих десертов, напитков		подготовки,
			Тема 1.2 Характеристика процессов		определяемой
			приготовления, подготовки к реализации и		содержанием
			хранению холодных и горячих десертов,		обязательной
			напитков		части
			Тема 1.3 Технологическое оборудование,		образовательных
			используемое при приготовлении холодных и		программ
			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. Приготовление, хранение холодных	57	Углубление
			десертов сложного ассортимента		подготовки,
			Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих		определяемой
			десертов сложного ассортимента		содержанием
			Тема 3.1 Приготовление, подготовка к		обязательной
			реализации холодных напитков сложного		части
			ассортимента		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	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/З	-	
ПП 01 в форме Д/3	-	
ПМ 01 (квалификационный экзамен)	-	
Всего	260	152

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 04.01. Организация процессов	58	24	58	54	-	4		
09	приготовления, подготовки к реализации								
ПК	холодных и горячих десертов, напитков								
4.1,	сложного ассортимента								
4.6									
ОК	МДК 04.02. Процессы приготовления,	88	20	88	84	-	4		
01-09	подготовки к реализации холодных и горячих								
П 4.2-	десертов, напитков сложного ассортимента								
4.5									
	Учебная практика	36	36					36	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего:	260	152	146	138	-	8	36	72

2.3. Содержание профессионального модуля

2.0. Содержиние пр	офессионального 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
Разлел молуля 1. Организаци	ия процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов,	58/24	ПК 4.1, 4.6
напитков сложного ассортим			ОК 1-07,09
-	оцессов 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 холодных и горячих десертов, напитков	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента	2	ОК 1-07,09
	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	
	. <b>Практическая работа №1.</b> 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	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	
десертов, 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	

	50000000000000000000000000000000000000	
при приготовлении	безопасности и эксплуатации оборудования, устройство, принцип работы и конструктивные	
холодных и горячих	особенности.	
десертов, напитков	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении горячих десертов и напитков. Общие правила техники	
	безопасности и эксплуатации оборудования, устройство, принцип работы и конструктивные	2
	особенности.	
		6
	В том числе практических и лабораторных занятий	U
	Практическая работа №2 Решение ситуационных задач по подбору технологического	2
	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления	2
	холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	4
	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	
Тема 1.4	ассортимента.	10
Организация и техническое	Содержание	10
оснащение работ по	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных десертов и напитков	
приготовлению, хранению,	сложного ассортимента. Виды весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и	2
подготовке к реализации	безопасного использования, правила ухода за ними.	2
холодных десертов, напитков	Организация хранения, отпуска холодных десертов и напитков с раздачи/прилавка, упаковки,	
холодных десертов, напитков	подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и	2
	горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к	2
	реализации	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6
	Практическая работа №4 Организация рабочих мест по приготовлению холодных десертов и	6
	напитков сложного ассортимента	
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
	The state of the s	· ·
	Практическая работа № 5 Организация рабочих мест по приготовлению горячих десертов и	6

Самостоятельная учебная	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по	4	
работа при изучении	вопросам, составленным преподавателем).	4	
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		
Разпан манунд 7 Приготор н	ение и подготовка компьютерных презентации по темам раздела  ение и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		ПК 4.2-4.3
т аздел модуля 2. приготовл	ение и подготовка к реализации холодивіх и торячих десертов сложного ассортимента	60/16	OK 1-07,09
МДК. 04.02 Процессы пригот	говления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного	84/20	ПК 4.2-4.5
ассортимента			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 подходящего	4	
ассортимента	типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	4	
	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 подачи	6	
	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, эстетичная	4	
	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)		

	П	
	Практическая работа №2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных	4
	десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	
Тема 2.2.	Содержание	30
Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4
	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.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	6
	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента.	4
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.	4
	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	8
	<b>Практическая работа №3.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	4
	Практическая работа №4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	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, приготовления полуфабрикатов и холодной кулинарной продукции разнообразного ассортимента.	2

Раздел модуля 3. Приготовло	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.		ПК 4.4-4.6
		24/4	ОК 1-07,09
МДК. 04.02 Процессы пригот ассортимента	говления, 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	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	
ассортимента	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	
	<b>Практическая работа № 5</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента	2	
Тема 3.2	Содержание	12	
Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.	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, сбитель, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.  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, температура подачи горячих напитков для организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на выное. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).  В том числе практических и лабораторных заиятий Практическая работа №6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.  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 сыръя, приготовления полуфабрикатов и холодной кулинарной продукции разнообразного ассортимента.	
Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.  Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила есрвировки 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 (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  Практическая работа №6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленым 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	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3  Самостоятельная учебная при изучении раздела 3  Составление схем подбора и размещения оборудьмя и практической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным практической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным продукции размообразного ассортимента, технологического оборужции пранных видов сырья, приготовления полуфабрикатов и холодной кулинарной продукции разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах сырья, технологического	
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 (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  Практическая работа №6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.  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	
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 (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 заиятий  Практическая работа №6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа при изучении разноста 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	
горячих 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 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 Практическая работа №6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.  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	
организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (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  Практическая работа №6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.  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	
(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  Практическая работа №6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.  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	
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  Практическая работа №6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.  Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3  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	
требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).  В том числе практических и лабораторных занятий  Практическая работа №6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.  Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3  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	
В том числе практических и лабораторных занятий  Практическая работа №6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.  Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3  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	
Практическая работа №6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.  Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 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	
Самостоятельная учебная Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по работа при изучении раздела 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	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3  Работа при изучении 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	
работа при изучении разователем изучении разователем изучении разователем преподавателем преподавателем 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	
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	
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	
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	
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	
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	
продукции разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах сырья, технологического	
продукции разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах сырья, технологического	
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 Виды работ:	2-4 5
<b>ПМ.04</b> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и ОК 1-07,	
безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до	07
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 ассортимента с 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	Виды работ:		ПК 4.1-4.6
практика	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными		ОК 1-07,09
(концентрированная) по	заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.		
ПМ. 04	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		
	оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом	72	
	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 аттестац	ия	6	
Всего		260/152	

### 2.4 Содержание работ по учебной практике профессионального модуля (ПМ.04)

Наименование разделов и		Объем
тем производственной	Содержание практических работ	часов
практики ПМ 04		

1	2	3
Раздел 1 Организация про	оцессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	12
	Виды работ	6
Тема 1.1	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных	6
Организация и техническое	продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с	O
оснащение работ по	требованиями санитарных правил. Оценка качества поступивших продуктов	
приготовлению, хранению,	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом	
подготовке к реализации	их сочетаемости с основным продуктом.	
холодных десертов и	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	
напитков	Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных десертов и напитков	
	Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению, хранению и подготовке к реализации холодных	
	десертов и напитков	
	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	
Тема 1.2	Виды работ	6
Организация и техническое	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных	
оснащение работ по	продуктов и дополнительных ингредиентов.	
приготовлению, хранению,	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих десертов и напитков.	
подготовке к реализации	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их	
горячих десертов и	сочетаемости с основным продуктом.	
напитков	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	
	Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих десертов и напитков	
	Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению, хранению и подготовке к реализации горячих	
	десертов и напитков	
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	10
	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	12
Тема 2.1.	Виды работ	6
Приготовление, хранение <b>холодных десертов</b> сложного	Разработка ассортимента холодных десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ассортимента	Приготовление, оформление холодных десертов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом	
ассортимента	рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения	
,	безопасности готовой продукции.	
	Оценка качества холодных десертов сложного ассортимента. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов с	
	учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	
	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов с учетом требований по безопасности,	
	соблюдения режимов хранения.	
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	
Тема 2.2.	Виды работ	6

Приготовление, хранение	Разработка ассортимента горячих десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм			
горячих десертов сложного	обслуживания.			
ассортимента	Приготовление, оформление горячих десертов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов,			
	полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.			
	Оценка качества горячих десертов перед отпуском.			
	Охлаждение готовых горячих десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение			
	свежеприготовленных и охлажденных салатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.			
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты			
Раздел 3.	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	12		
Тема 3.1	Виды работ	6		
Приготовление, подготовка	Оценка качества продуктов, используемых для приготовления холодных напитков			
к реализации холодных	Разработка ассортимента холодных напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм			
напитков сложного	обслуживания.			
ассортимента	Приготовление, оформление холодных напитков, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов,			
	полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.			
	Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос, хранение с учетом температуры подачи на			
	раздаче.			
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты			
Тема 3.2	Виды работ	6		
Приготовление, подготовка к	Оценка качества продуктов, используемых для приготовления горячих напитков сложного ассортимента			
реализации горячих	Разработка ассортимента горячих напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм			
напитков сложного	обслуживания.			
ассортимента	Приготовление, оформление горячих напитков, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов,			
	полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.			
	Оценка качества горячих напитков перед отпуском			
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:			
	Всего	36		

### 2.5 Содержание работ по производственной практике профессионального модуля (ПМ.04)

	Виды работ	6
Раздел 1 Организация	процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	12
1	2	3
практики ПМ 04	Содержиние прикти теских работ	Пасов
Наименование разделов и тем производственной	Содержание практических работ	Объем часов

Тема 1.1	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов	6
Организация и	и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных	Ü
техническое оснащение	правил. Оценка качества поступивших продуктов. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для	
работ по приготовлению,	приготовления холодных десертов и напитков.	
хранению, подготовке к	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их	
реализации холодных	сочетаемости с основным продуктом.	
десертов и напитков	Разработка ассортимента холодных десертов и напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	
десергов и папитков	форм обслуживания	
	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	
	Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных десертов и напитков	
	Организация и техническое оснащение рабочих мест в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации	
	холодных десертов и напитков	
	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	
Тема 1.2	Виды работ	6
Организация и	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов	U
техническое оснащение	и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных	
работ по приготовлению,	правил.	
хранению, подготовке к	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих десертов и напитков.	
реализации горячих	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их	
десертов и напитков	сочетаемости с основным продуктом.	
Accebios a amazanos	Разработка ассортимента горячих десертов и напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	
	обслуживания	
	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	
	Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих десертов и напитков	
	Организация и техническое оснащение рабочих мест в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации	
	горячих десертов и напитков	
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	
Разл	ел II Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	42
Тема 2.1.	Виды работ	24
Приготовление, хранение	Инструктаж по технике безопасности при работе на оборудовании	24
холодных десертов	Разработка ассортимента холодных десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	
сложного ассортимента	обслуживания.	
	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и	
	кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления,	
	особенностей заказа	
	Приготовление холодных десертов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода	
	Приготовление холодных десертов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой	

Тема 3.1	Виды работ	6
Pas	дел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	18
	свежеприготовленных и охлажденных салатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих десертов на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости горячих десертов сложного ассортимента Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	
ассортимента	приготовления, особенностей заказа Приготовление горячих десертов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества горячих десертов перед отпуском, упаковкой на вынос, хранение с учетом температуры подачи на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих десертов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции Охлаждение готовых горячих десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение	
Приготовление, хранение <b>горячих</b> десертов сложного	Разработка ассортимента горячих десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих десертов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности	18
Тема 2.2.	профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Виды работ	18
	Оценка качества холодных десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос, хранение с учетом температуры подачи на раздаче Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных десертов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Расчет стоимости холодных десертов сложного ассортимента Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов, эффективное использование	

Приготовление,	Оценка качества продуктов, используемых для приготовления холодных напитков	6
подготовка к реализации	Разработка ассортимента холодных напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	
холодных напитков	обслуживания. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков сложного ассортимента с учетом	
сложного ассортимента	типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности	
	приготовления, особенностей заказа	
	Приготовление, оформление холодных напитков, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов,	
	полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
	Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос, хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	
	Порционирование, сервировка и творческое оформление холодных напитков для подачи с учетом соблюдения выхода порций,	
	рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	
	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование, эстетичная упаковка готовых холодных напитков на вынос и	
	для транспортирования	
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	
Тема 3.2	Виды работ	12
Приготовление,	Оценка качества продуктов, используемых для приготовления горячих напитков сложного ассортимента	12
подготовка к реализации	Разработка ассортимента горячих напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	
горячих напитков	обслуживания. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков сложного ассортимента с учетом	
сложного ассортимента	типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры,	
	последовательности приготовления, особенностей заказа	
	Приготовление горячих напитков, в том числе региональных, Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на	
	вынос, хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	
	Порционирование, сервировка и творческое оформление горячих напитков для подачи с учетом соблюдения выхода порций,	
	рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	
	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование, эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для	
	транспортирования	
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	
		72

## 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 с.
- $10~\Gamma OCT~31986-2012~$  Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01.- М.: 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. 808с.
- 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	Код ПК, ОК Критерии оценки результата			
	(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;			

	соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени	
	выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и	
	горячих сладких	
	блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 4.2 Осуществлять	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	выбирает способ и технику при подготовке холодных десертов сложного	
ассортимента с учетом	ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм	
потребностей различных	обслуживания;	
категорий потребителей,	выбирает температурный режим при подготовке холодных десертов сложного	
видов и форм	ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм	
обслуживания	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	десерты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	
оформление и подготовку	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	горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей	
потребностей различных	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	
ПК 4.4. Осумусствення	потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.4. Осуществлять	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных	
приготовление, творческое оформление и подготовку	напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение	
к реализации холодных	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,	обслуживания;	
видов и форм	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	

TIV 4.5 Oovervoorprogra	THE PROPERTY OF THE PROPERTY O	1
<b>ПК 4.5</b> Осуществлять приготовление, творческое	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных	
оформление и подготовку	категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение	
к реализации горячих	требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы	
напитков сложного	ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке	
ассортимента с учетом	горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей	
потребностей различных	потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима	
категорий потребителей,	при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом	
видов и форм	потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение	
обслуживания	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; выбор условий и сроков хранения холодных 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	- ставит цель, выбирает и применяет методы и способы решения	контрольные работы,
OK 02	профессиональных задач	зачеты,
ОК03	- использует различные источники, включая электронные ресурсы, для	квалификационные
OK 04	решения профессиональных задач	испытания, защита
OK 05	- принимает ответственность за принятые решения	курсовых и дипломных
OK 06	- 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	практических и
	- знает и использует ресурсосберегающие технологии при прохождении	лабораторных заданий,
	практики, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях	оценка решения
	- использует информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и	ситуационных задач,
		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	
	- принимает участие в разраоотке проектов профессиональной направленности	
	numpublemoeth	

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,	

физической		характерными для данной	
подготовленности		специальности	
ОК 09. Пользоваться	современные средства и устройства	применять средства	
профессиональной	информатизации;	информационных технологий для	
документацией на	порядок их применения и программное	решения профессиональных	
государственном и	обеспечение в профессиональной деятельности	задач;	
иностранном языках		использовать современное программное обеспечение	
ПК 5.1.	выполнять и контролировать подготовку рабочих	процессы подготовки рабочих	
Организовывать	мест, оборудования, сырья, материалов для	мест, оборудования, сырья,	
подготовку рабочих	приготовления хлебобулочных, мучных	материалов для приготовления	
мест, оборудования,	кондитерских изделий разнообразного	хлебобулочных, мучных	
сырья, материалов для	ассортимента в соответствии с инструкциями и	кондитерских изделий	
приготовления	регламентами;	разнообразного ассортимента в	
хлебобулочных,	оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и	соответствии с инструкциями и	
мучных кондитерских изделий	обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных,	регламентами; требования охраны труда, пожарной	
разнообразного	мучных кондитерских изделий, в соответствии с	безопасности, техники	
ассортимента в	заказом	безопасности при выполнении	
соответствии с	оценить качество и безопасность сырья, продуктов,	работ; санитарно-гигиенические	
инструкциями и	материалов; распределить задания между	требования к процессам	
регламентами	подчиненными в соответствии с их	производства продукции, в том	
	квалификацией;	числе система анализа, оценки и	
	объяснять правила и демонстрировать приемы	управления опасными факторами	
	безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;	(система ХАССП); методы контроля качества сырья,	
	разъяснять ответственность за несоблюдение	продуктов, качества выполнения	
	санитарно-гигиенических требований, техники	работ подчиненными; важность	
	безопасности, пожарной безопасности в процессе	постоянного контроля качества	
	работы;	процессов приготовления и	
	демонстрировать приемы рационального	готовой продукции; способы и	
	размещения оборудования на рабочем месте	формы инструктирования	выполнения
	кондитера, пекаря;	персонала в области обеспечения	подготовки
	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря,	качества и безопасности кондитерской продукции	рабочих мест к
	посуды, сырья, материалов в соответствии с видом	собственного производства и	безопасной работе
	работ требованиями инструкций, регламентов,	последующей проверки	и эксплуатации
	стандартов чистоты;	понимания персоналом своей	технологического
	контролировать своевременность текущей уборки	ответственности требования	оборудования, производственного
	рабочих мест в соответствии с инструкциями и	охраны труда, пожарной	инвентаря,
	регламентами, стандартами чистоты;	безопасности и	инструментов,
	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны	производственной санитарии в	весоизмерительных
	труда на рабочем месте	организации питания; виды, назначение, правила	приборов, сырья и
	груда на раоочем месте	безопасной эксплуатации	материалов в
		технологического оборудования,	соответствии с
		производственного инвентаря,	инструкциями и
		инструментов,	регламентами;
		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	
ПК 5.2. Осуществлять	выполнять и контролировать приготовление,	процессы приготовления,	выполнения
приготовление,	хранение отделочных полуфабрикатов для	хранения и презентации	приготовления и
хранение отделочных	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	отделочных полуфабрикатов для	хранения
полуфабрикатов для	оценивать наличие, подбирать в соответствии с	хлебобулочных, мучных	отделочных
хлебобулочных,	технологическими требованиями, оценивать	кондитерских изделий;	полуфабрикатов
мучных кондитерских	качество и безопасность основных продуктов и	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к	для хлебобулочных,
изделий	дополнительных ингредиентов;		

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 продуктов; 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 выполнять и контролировать приготовление, процессы приготовления, приготовления, 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 подготовку к различных категорий потребителей, видов и форм изделий и праздничного хлеба 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 изделий и праздничного 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 изделий и праздничного 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

материалов, эстетично упаковывать

контролировать выбор контейнеров, упаковочных

безопасности;

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 продуктов; 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

вын рас пра под при про кон пом	ебобулочные изделия и праздничный хлеб на нос и для транспортирования; считывать стоимость хлебобулочных изделий и аздничного хлеба сложного ассортимента; ддерживать визуальный контакт с потребителем и отпуске с раздачи/прилавка, владеть офессиональной терминологией, нсультировать потребителей, оказывать им мощь в выборе хлебобулочных изделий и аздничного хлеба		
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания соо осу соо зака: сеза кон кон ком ком обр кон заяя нео кон ком мар и уу пиш беза соб отх кон ком муч ассе кул кон про пос зака: исп про соб вре зам кон сло про соб соб соб соб соб соб соб соб соб со	аздитключеное полнять и контролировать приготовление, орческое оформление, подготовку к реализации чных кондитерских изделий сложного сортимента с учетом потребностей различных гегорий потребителей, видов и форм служивания; оценивать наличие, подбирать в этветствии с технологическими требованиями, едивать качество и безопасность основных одуктов и дополнительных ингредиентов; ганизовывать их хранение до момента пользования; выбирать, подготавливать оматические и красящие вещества в ответствии с рецептурой, требованиями интарных норм и правил; распознавать доброкачественные продукты; аттролировать, проводить взвешивание, меривать продукты, входящие в состав мучных адигерских изделий сложного ассортимента в этветствии с рецептурой; уществлять взаимозаменяемость продуктов в этветствии с рецептурой; уществлять взаимозаменяемость продуктов в этветствии с рецептурой; особенностями даза, сезонностью, использовать региональные, онные продукты для приготовления мучных адигерских изделий сложного ассортимента; аттролировать, осуществлять выбор, мбинировать, применять различные методы работки, подготовки сырья, продуктов; оформлять выки на продукты, расходные материалы, эбходимые для приготовления мучных адигерских изделий сложного ассортимента; атролировать ротацию продуктов; оформлять выки на продукты, расходные материалы, обходимые для приготовления мучных адигерских изделий сложного ассортимента; атролировать, осуществлять упаковку, ркировку, складирование, контролировать сроки словия хранения неиспользованного сырья, щевых продуктов сучетом требований по вопасности (ХАССП); контролировать тольновать, мбинировать, осуществлять выбор, применять, мбинировать различные способы приготовления чных кондитерских изделий сложного огортимента с учетом типа питания, вида и пинарных свойств используемых продуктов и адигерских полуфабрикатов промышленного огортимента; осуществлять обогаем притотовления; меса теста, расстойки, выпечки мучных ондетей на сответствии сложного ассортимента; осуществлять от остримента; насеть применен	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; 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

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 кондитерских изделий 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,

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	Дополнительные знания, умения,	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в
11/11	компетенции	навыки		часов	рабочую
	компетенции	павыки			программу
1	_	_	Тема 1.1.	77	Углубление
•			Классификация,	' '	подготовки,
			ассортимент		определяемой
			хлебобулочных, мучных		содержанием
			кондитерских изделий		обязательной
			сложного приготовления		части
			Тема 1.3.		образовательных
			Технологическое		программ
			оборудование мучного и		программ
			кондитерского цехов		
			Тема 1.4		
			Нормы расхода сырья и		
			выхода готовых изделий		
			Тема 1.7		
			Ресурсное обеспечение		
			работ в кондитерском цехе		
2	-	-	Тема 2.1.	18	Углубление
			Отделочные		подготовки,
			полуфабрикаты, фарши,		определяемой
			начинки, используемых при		содержанием
			приготовлении сложных		обязательной
			хлебобулочных, мучных		части
			кондитерских изделий		образовательных
			Тема 2.3.		программ
			Приготовление, подготовка		
			к реализации мучных		
			кондитерских изделий		
			сложного 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	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
	ия процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских этимента	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	
	<b>Практическая работа №1</b> Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	4	
	<b>Практическая работа №2</b> Адаптация 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, мучных кондитерских изделий	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
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
	техники безопасности и эксплуатации оборудования.	2
и кондитерского цехов	Оборудование для подготовки сырья к производству: назначение, устройство, правила эксплуатации и	
	техники безопасности. Просеиватели, их виды, назначение и особенности	4
	Машины периодического действия для приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста,	4
	особенности конструкции Правила эксплуатации тестомесильных машин и техника безопасности при работе на них	4
		2
	Виды тестоформующих машин, устройство, правила безопасной эксплуатации	2 4
	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.	
	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	
	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
		_
	влажности. Нормы выхода полуфабрикатов и готовых изделий	_
	влажности. Нормы выхода полуфабрикатов и готовых изделий Взаимозаменяемость сырья и порядок пересчета расхода сырья в случаях его замены. Сводная	2
	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
выхода готовых изделий	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 В том числе практических и лабораторных занятий	2 6
	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	
изделий Тема 1.5.	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 В том числе практических и лабораторных занятий Практическая работа №4 Расчет потребности в сырье для определенного ассортимента изделий ( в	6
тема 1.5. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению,	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 В том числе практических и лабораторных занятий Практическая работа №4 Расчет потребности в сырье для определенного ассортимента изделий ( в зависимости от заказа)	<b>6</b>
тема 1.5. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к	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  В том числе практических и лабораторных занятий  Практическая работа №4 Расчет потребности в сырье для определенного ассортимента изделий ( в зависимости от заказа)  Содержание  Организация и техническое оснащение работ на различных участках мучного цеха. Правила подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их безопасного использования и ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в мучном цехе. Система ХАССП, как	6 6 8
тема 1.5. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации	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  В том числе практических и лабораторных занятий Практическая работа №4 Расчет потребности в сырье для определенного ассортимента изделий ( в зависимости от заказа)  Содержание  Организация и техническое оснащение работ на различных участках мучного цеха. Правила подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их безопасного использования и ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.  Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в мучном цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания.	6 6 8 2
тема 1.5. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных	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 В том числе практических и лабораторных занятий Практическая работа №4 Расчет потребности в сырье для определенного ассортимента изделий ( в зависимости от заказа) Содержание Организация и техническое оснащение работ на различных участках мучного цеха. Правила подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их безопасного использования и ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в мучном цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. В том числе практических и лабораторных занятий	6 6 8
тема 1.5. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации	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  В том числе практических и лабораторных занятий Практическая работа №4 Расчет потребности в сырье для определенного ассортимента изделий ( в зависимости от заказа)  Содержание  Организация и техническое оснащение работ на различных участках мучного цеха. Правила подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их безопасного использования и ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.  Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в мучном цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания.	6 6 8 2

Тема 1.6.	Содержание	8	
Организация и	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Правила	0	
техническое оснащение			
работ по	подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды и	2	
приготовлению,	безопасного их использования, и ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила		
оформлению и	организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.		
подготовке к	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП,	2	
реализации мучных	как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-	2	
кондитерских изделий	гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий		
кондитерских изделии	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	2	
	сырья и продуктов к использованию.		
	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки,		
	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		
	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,		
	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		
	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. Приг	отовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного	119/24	ПК 5.2-5.5
ассортимента		11//24	ОК 1-07,09
МДК 05.02 Процессы п ассортимента	риготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного	119/24	ПК 5.2-5.5 ОК 1-07,09
Тема 2.1.	Содержание	28	ПК 5.2-5.5
Отделочные	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.		ОК 1-07,09
полуфабрикаты,	Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	,
фарши, начинки,	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к		
используемых при	качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных	2	
приготовлении	кондитерских изделий		
сложных	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
хлебобулочных,	Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских	2	
мучных кондитерских	изделий.		
изделий	Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при	2	
	приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе,		
	гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада.	4	
	Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских	·	
	изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок),		
	комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент,	4	
	рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения		
	Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной).		
	Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных	2	
	кондитерских изделий		
	Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	<b>Практическая работа №1.</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов	4	
	Практическая работа №2 Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при	2	
T	помощи кондитерского мешка и корнетика	22	
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 муки	10	
реализации	на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества	10	
хлебобулочных изделий сложного	теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения		
изделии сложного	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы	6	
	формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим		

приготовления и	выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных	
праздничного хлеба	изделий и праздничного хлеба.	
приздин шого ключ	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	<u> </u>
	праздничного хлеба, в т.ч., региональных, авторских, брендовых	6
Тема 2.3.	Содержание	26
Приготовление,	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.	20
подготовка к	Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания	
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»,	
1	тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз»,	
	«Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий.	8
	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, температурный режим	6
	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.	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	6
	Практическая работа №4: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в	6
	т.ч. региональных, авторских, брендовых	Ü
Тема 2.4.	Содержание	18
Приготовление,	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных,	2
подготовка к	авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	
реализации пирожных	Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы	
и тортов сложного	выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.	
ассортимента	Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для	6
	приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты	
	оформления.	
	Оценка качества. Условия и сроки хранения	2
	Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к	2
	транспортированию	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6
	Практическая работа №5 Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных,	6
	авторских, брендовых	

Самостоятельная	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы	11	
учебная работа при	(по 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 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.		
Учебная практика по	Виды работ:		ПК 5.1-5.6
ПМ.05	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и		ОК 1-07,09
	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,	72	
	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.		
	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 на вынос и для транспортирования.		
	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		
	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.	108	
	Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных		
	кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов,		
	соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных,		
	мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.		
	Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения		
	требований по безопасности продукции.		
	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 (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 хлебобулочных, мучных кондитерских		
изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.		
Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Промежуточная аттестация	4	
Всего		

## 2.4 Содержание работ по учебной практике профессионального модуля (ПМ.05)

Наименование разделов и тем производственной практики ПМ 05	и производственной Содержание практических работ	
1	2	3
Раздел 1 Организаг	ция приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	18
	Виды работ	6
Тема 1.1	Разработка ассортимента отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок для хлебобулочных и мучных кондитерских	
Организация и техническое	изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
оснащение рабочих мест по	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных	
приготовлению отделочных	продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с	
полуфабрикатов, фаршей и	требованиями санитарных правил.	
начинок	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов,	
	фаршей и начинок	
	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	
	Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению фаршей и начинок, отделочных полуфабрикатов и	
	их хранению	
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	
Тема 1.2	Виды работ	6
Организация и техническое	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основного	
оснащение рабочих мест по	сырья и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями	
приготовлению, оформлению,	санитарных правил.	
подготовке к реализации хлебобулочных изделий и	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
праздничного хлеба	Выбор, подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления хлебобулочных	
	изделий и праздничного хлеба	
	Разработка ассортимента хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с учетом потребностей различных категорий	
	потребителей, видов и форм обслуживания	
	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа. Изменение	
	закладки продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	
	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	

Тема 1.3	Виды работ	6	
Организация и техническое	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основного		
оснащение рабочих мест по	сырья и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями		
приготовлению, оформлению,	санитарных правил.		
подготовке к реализации	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских		
мучных кондитерских	изделий.		
изделий	Выбор, подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления мучных кондитерских изделий		
	Разработка ассортимента мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа.		
	Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий		
	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		
Разд	ел II Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	54	
	Виды работ	12	
Тема 2.1.	Приготовление отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Приготовление отделочных	сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода		
полуфабрикатов, фаршей и	ырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности		
начинок	готовой продукции.		
для хлебобулочных и мучных	Оценка качества приготовленных <b>отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок</b> и их хранение. Выбор контейнеров,		
кондитерских изделий	упаковочных материалов для транспортирования.		
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты		
Тема 2.2.	Виды работ	18	
Приготовление, оформление,	Приготовление хлебобулочных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных)		
подготовка к реализации	региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления,		
хлебобулочных изделий и	стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.		
праздничного хлеба	Творческое оформление хлебобулочных изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий,		
	рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции		
	Оценка качества готовых хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос и хранение с учетом		
	использования отделочных полуфабрикатов.		
	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых		
	хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости хлебобулочных изделий.		
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты		
Тема 2.3	Виды работ	24	
Приготовление, оформление,	Приготовление хлебобулочных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных)		
подготовка к реализации	региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления,		
мучных кондитерских	стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.		

изделий и праздничных	Творческое оформление хлебобулочных изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий,		
тортов	рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции		
	Оценка качества готовых хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос и хранение с учетом использования		
	отделочных полуфабрикатов.		
	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых		
	хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости хлебобулочных изделий.		
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты		
	Всего	72	

## 2.5 Содержание работ по производственной практике профессионального модуля (ПМ.05)

Наименование разделов и тем производственной практики ПМ 05	Содержание практических работ	
1	2	3
Раздел 1Организаг	ция приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	18
Тема 1.1	Виды работ	6
Организация и техническое оснащение рабочих мест по	Разработка ассортимента отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6
приготовлению отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок	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.	
пачинок	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок	
	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению фаршей и начинок, отделочных полуфабрикатов и их хранению	
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	
Тема 1.2	Виды работ	6
Организация и техническое	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основного сырья	
оснащение рабочих мест по приготовлению, оформлению,	и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	
подготовке к реализации хлебобулочных изделий и	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
праздничного хлеба	Выбор, подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	
	Разработка ассортимента хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	

	ов в соответствии с андартами чистоты
Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стаг	
Тема 1.3 Виды работ	6
Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасност оснащение рабочих мест по приготовлению, оформлению, подготовке к реализации мучных кондитерских изделий  Мучных кондитерских изделий  Выбор, подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов, используемых для пригот кондитерских изделий  Разработка ассортимента мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий по и форм обслуживания  Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями закладки продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий  Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материа, с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны тручистоты	и с требованиями дитерских изделий. отовления мучных отребителей, видов заказа. Изменение лов в соответствии
Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, ста	
Раздел II Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортим	<b>мента</b> 90
Виды работ	18
Разработка ассортимента отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок для хлебобулочных и муч изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с за прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с казываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению отделочных полуфабрикатов, фаршей и начин региональных, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стаобеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок перед использованием для хлебобу кондитерских изделий. Подготовка полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению и организация хранения. Проведен рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	аданием (заказом).  и с инструкциями, исности продукции, нок, в том числе андартов чистоты, улочных и мучных
Тема 2.2. Виды работ.	36

прадления касетву и качеству продуктов, расходных материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регаментами организация уданения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регаментами организации питания — базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.  Выполнение задания (заказам) производственной программой мучного цеха предприятия.  Оценка качества выполнения задания (заказам) производственной программой мучного цеха предприятия.  Оценка качества мыполнения задания (заказам) производственной программой мучного цеха предприятия.  Оценка качества мыполнения задания (заказам) производственной портамизации слемые осответствии с тотовпости, до вкуса, до пужной консистенции, соблюдения ракамей с учетом соблюдения ракамей с учетом соблюдения ракамей и такорческого оформаения уделий к учетом соблюдения выкода изделий, рационального использования и портамование потовой продукции. Упаковка готовов продукции с учетом соблюдения ракамей с учетом соблюдения выкода изделий, в ракимей и такамей с учетом соблюдения и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения е безопасности), организация кранения профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос  Тема 2.3  Триготовление, оформление, закакамей продуктов, расходных материалов.  Виды работ.  Примен по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.  Оденка качества выполнения заданием (заказм) продукции и кураний с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, по прихной к учетом соблюдения на праду производственной програ	Приготовление, оформление,	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).	36	
Праздничного хлеба				
регламентами организации интания — базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.  Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных изделий сложного ассортимента и праздничного хлеба в соответствии задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-тигиенических требований, точности поршонопрования условий хранения на раздаче и т.д.).  Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных изделий на расамет и т.д.).  Подготовка готовка тотовой продукции к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос  Тема 2.3  Пристовке покличетских изделий в соответствии с заказом, эффективное использования профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос  Нацы работ.  Пристовке покличенску и заказа (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заказом. Эфективное использования продуктов, расходных материалов.  Организации экамения об заказа (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заказом. Эфективноговка об соответствии с заказом) производственной программой мучного исказания (заказа) в соответствии и праздничных тортов в соответствия задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и праздничных тортов в соответствия задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого о				
Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных изделий сложного ассортимента и праздничного хлеба в соответствии заданием (заказам) производственной программой мучного цеха предприятия.  Оденка качества выполнения задания (заказа), безопаености оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий храненных изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий в соответствии с заказом, эффективное использования продуктов, расходных материалов контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос отпуске и раздачи, на вынос отпуске и раздачи, на вынос отпуске и раздачи, на вынос отпуске с раздачи и питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги итпания (тепень доведения до отовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги питания (тепень доведения до отовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения информации, с учетом	l •			
тотовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарио-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. У паковка готовой хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования Подготовка готовой продукции к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения се безопасности), организация хранения. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий в соответствии с заказом, эфективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос  Тема 2.3  Приготовление, оформление, подтотовка к реализации мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии родуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с заданием (заказом). Приж по количеству и качеству продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Приж по количеству и качеству продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.  Выполнение задания (заказа) по приготовленном мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и праздничных тортов в соответствии задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовногом порационирования, условий хранения в раздаче и т.д.).  Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирования, условий хранения в раздаче ит т.д.). Подготовка и творческого оформления требований по сбоямения порационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка гот		Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных изделий сложного ассортимента и праздничного хлеба в		
поршонирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления храней и замораживание готовой продукции с учетом обслючения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования подготовка готовой продукции к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос  Вилы работ.  Тема 2.3 Приготовление, оформление, подготовка к реализации и каматериалов 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 (заказом) производственной программой мучного цеха предприятия. Оценка качества выполнения задания (заказом) производственной программой мучного цеха предприятия. Оценка качества выполнения задания (заказом) производственной программой мучного цеха предприятия. Оценка качества выполнения задания (заказом) производственной программой мучного цеха предприятия. Оприментами отганизации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и праздничных готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гитиенческих требования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой про				
Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформление потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий в соответствии с заказом, эффективное использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий в авынос и для транспортирования Подтотовка готовой продукции к хранению (охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при оттуске с раздачи, на вынос  Тема 2.3  Приготовление, оформление, подготовка к реанизации мучных кондитерских изделий и праздничных тортов  Тортов тортов соответствии задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий соожного ассортимента и праздничных гортовы с соответствии задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий с степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения портом закладки, санитарно-гитиенических требований, точности порпионирования, условий хранения на раздаче и т.д.).  Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных изделий с учетом соблюдения выхода изделий в соответствии с заказом, кондитерских изделий порционирования (комплектовых мучных кондитерских изделий рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, Консультирование потребителей, оказанием пображения вымода изделий в соответствии с заказом, кондитерских изделий в соответствии с заказом, кондитерских изделий в соответствии с заказом, кондитерс				
ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования Подготовка готовой продукции к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на выное  Виды работ. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). 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 мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и праздничных тортов в соответствии задания (заказам) производственной программой мучного цеха предприятия.  Оценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной конеистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом,				
и для транспортирования Подготовка готовой продукции к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос  Тема 2.3  Приетотовление, оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий и праздничных тортов   соответствии (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и праздничных тортов в соответствии задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и праздничных тортов в соответствии задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и праздничных тортов в соответствии задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий порционирования (степень доведения до готовости тортов услуги питания (степень доведения до готовости порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).  Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий, учаковка готовых мучных кондитерских изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требования по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом,				
Подготовка готовой продукции к хранения (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос  Виды работ.  Тема 2.3  Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов в соответствии с инструкциями, оказываемой услуги.  Выполнения задания 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 мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и праздничных тортов в соответствии задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гитиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).  Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных изделий с учетом соблюдения выкода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом,				
безопасности), организация хранения.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос  Тема 2.3  Дриготовление, оформление, подтотовка к реализации мучных кондитерских изделий и праздничных тортов  Тор				
эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос  Тема 2.3  Приготовление, оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий и праздничных тортов   соответствии задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и праздничных тортов в соответствии задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гитиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).  Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом,				
Тема 2.3 Приготовление, оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий и праздничных тортов   соответствии задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и праздничных тортов в соответствии задания (заказа), безопасности оказываемой услуги.  Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и праздничных тортов в соответствии 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.).  Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом,				
Тема 2.3  Приготовление, оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий и праздничных тортов  тортов  тортов  тортов сответствии с задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и праздничных тортов в соответствии задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и праздничных тортов в соответствии задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и праздничных тортов в соответствии задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и праздничных тортов в соответствии 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.).  Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий и для транспортирования.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом,				
Тема 2.3 Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организации 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 мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и праздничных тортов в соответствии задания (заказом) производственной программой мучного цеха предприятия. Оценка качества выполнения задания (заказам), 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.). Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом,				
Присотовление, оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий и праздничных тортов				
Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий и праздничных тортов тортов в соответствии (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и праздничных тортов в соответствии задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и праздничных тортов в соответствии заданием (заказом) производственной программой мучного цеха предприятия.  Оценка 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.). Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом,			36	
мучных кондитерских изделий и праздничных тортов  выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и праздничных тортов в соответствии заданием (заказом) производственной программой мучного цеха предприятия.  Оценка 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.).  Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования Подготовка готовой продукции к хранению и организация хранения.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом,				
оказываемой услуги.  Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и праздничных тортов в соответствии заданием (заказом) производственной программой мучного цеха предприятия.  Оценка 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.).  Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом,  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом,	±			
Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и праздничных тортов в соответствии заданием (заказом) производственной программой мучного цеха предприятия.  Оценка 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.).  Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования Подготовка готовой продукции к хранению и организация хранения. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом,				
тортов в соответствии заданием (заказом) производственной программой мучного цеха предприятия.  Оценка 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.).  Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования Подготовка готовой продукции к хранению и организация хранения. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом,				
Оценка 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.).  Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования Подготовка готовой продукции к хранению и организация хранения. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом,	тортов			
готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).  Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования  Подготовка готовой продукции к хранению и организация хранения.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом,				
порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования Подготовка готовой продукции к хранению и организация хранения. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом,	,			
Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования Подготовка готовой продукции к хранению и организация хранения. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом,				
сервировки и творческого оформления хлебобулочных изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования Подготовка готовой продукции к хранению и организация хранения. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом,				
использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования Подготовка готовой продукции к хранению и организация хранения. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом,				
кондитерских изделий на вынос и для транспортирования Подготовка готовой продукции к хранению и организация хранения. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом,				
Подготовка готовой продукции к хранению и организация хранения. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом,				
эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при				
		эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при		
отпуске с раздачи, на вынос				
Всего 108		Всего	108	

#### 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. М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- 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», 2022. 352 с.
- 30. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. «Феникс», 2022 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», 2022 - 160 с.

# 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и
	(показатели освоенности компетенции)	Контрольные работы,
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	подготавливает рабочие места, оборудование, сырье, материалы 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	методы оценки Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация 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	кондитерских изделий разнообразного ассортимента; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами 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; 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; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соответствие времени выполнения работ установленным норматитерских изделий; соответствие времени вып	
ПК 5.3. 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 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	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 мучных оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; кондитерских соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; изделий выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при сложного ассортимента с приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии учетом потребностей нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход различных и т.д.) установленным требованиям; обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных категорий потребителей, кондитерских изделий сложного ассортимента: соблюдение условий и сроков видов и форм хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; обслуживания соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация 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 приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации приготовление, пирожных и тортов действующим на предприятии нормам; соответствие готовой творческое оформление, продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; подготовку к выбор посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей реализации пирожных и различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих тортов сложного регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при ассортимента с приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации *<u>v</u>четом</u>* потребностей пирожных и тортов сложного ассортимента; различных соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение 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 изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей адаптацию рецептур различных категорий потребителей; подготовка рабочих мест; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для хлебобулочных, мучных хлебобулочных, кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом мучных требований по безопасности; обеспечение дополнительных ингредиентов к виду кондитерских 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 залач 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 профессиональной деятельности	проблему в профессиональном и/или социальном контексте,	и социальный контекст, в котором приходится работать и			
применительно к различным	анализировать и выделять её	жить			
контекстам	составные части	структура плана для решения			
RomeRetain	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 смежных сферах	профессиональной и смежных			
	оценивать результат и	сферах 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	результаты поиска			
	программное обеспечение в профессиональной деятельности,	оценивать практическую значимость результатов поиска			
	в том числе цифровые средства	применять средства			
	в том тиеме цифровые средства	информационных технологий			
		для решения			
		профессиональных задач			
		использовать современное			
		программное обеспечение в			
		профессиональной			
		деятельности			
		использовать различные			
		цифровые средства для			
		решения профессиональных			
ОК 03. Планировать и	содержание актуальной	задач определять актуальность			
реализовывать собственное	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	выявлять достоинства и			
	основные этапы разработки и	недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную			
	реализации проекта	привлекательность			
		коммерческих идей в рамках			
	<u> </u>	коммер теских идеи в рамках	<u>l</u>		

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

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 информации о работе персонала: 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

обслужаванию современные участия в может удания и произосатие; предерую и и произосатие; предустов и и произосатие; предустов			T	
произволять и контроль тестронировать облагательного персонала контроль тестрона предъетности порешенного персонала контроль тестрона предъетности порешенного персонала контроль тестрона произволять и контроль тестрона порешенного персонала контроль тестрона предъетности порешенного персонала контроль порешенного персонала контроль порешенного персонала контроль порешенного персонала порешенного персона контроль порешенного персонала порешенного персонала порешенного персонала контроль порешенного персонала порешенного персонала порешенного персонала порешенного персонала порешенного персона контроль порешенного персонала порешенного персона персонала порешенного пер				
предприятиях интивия; метсовы котороль подостоваем продустов из продостоваем продустов из продустов и продустов из продустов из продустов из продустов и производителенного производителенно			1	
методые контроля водоружения и производственного персонала и подпитераменто и спицацию общение резьяментом и спицацию общение производственного персонала; подпитерских париленами, панитомо, организации и пистом производственного порожеми, правода оптуска постова производственного порожеми, правода оптуска постова производственного контроля, образающим прилагами учета постова производственного контроля, образающим прилагами прилагами прилагами производственного контроля, образающим прилагами производственного контроля, образающим прилагами производственного контроля, образающим прилагами производственные подставленные прилагами производственные прилагами производственные подставленные подста				
ПК 6.4. Очуществлять организации и контроля сородная дородная дор			* *	
подчинению по персонала подчинению подчинен			-	
ПК 6.4. Осуществлять организации и контроль городисти предправляти у предправлять и контроль городиции поряжения по			1 0	
запасов продуктов; порядок списнавия продуктов (изгерь при тарисний) соорвеменное точение и объечения сохранности подчинениюто персонада, состроям регольза, быто до состроям регольза, быто до состроям регольза, состроям регольза, быто до состроям регольза, быто до состроям регольза, быто до состроям регольза, быто до состроям регольза, концитерских изделив, потром регольза, концитерских изделения сотрова (сали Ind.), профессиональные стандарты, должноства петрухации, определять рыектя о объете производства укранирам объемность и производства производства и производства и принятия укста рабочее объемность и производства и принятия укста рабочего объемность и производства принятия укста рабочего принятия укста рабочего принятия объемность и производства принятия укста рабочего принятия укста рабочность и производства принятия укста рабочего принятия и предольность подчини принятия укста рабочего принятия и предола пре				
ПК 6.4. Осуществлять организации и контроль тестури доржини у при харыещию, у сеременные тенценции в обсасти обеспечения сокративации и контроль техтурией, деятельности подчинению персонав, собенности деятельности подчинению персонав, определять критерии катество подчинению персонав, особенующим деятельности подчинению подчинению персонав, подчинению подчини и могать подчинению подчинению подчинению подчинению подчинению подчинению подчинению подчинению подчинию подчинению подчинению подчинию подчинию подчинению подчинию подчинению подчинию подчинию подчинию подчинию подчинию подчинию подчинию подчинению подчинию подчинению подчинию подчинению подчинению подчинию подчини подчинению подчинию подчинию под			правила инвентаризации	
при хранении скоранизовать и систроли обеспечении скоранизовать обеспечения скоранизовать и контроля обеспечения скоранизовать и контроля обеспечения скоранизовать и контроля средения сместа в пресовать контроля с подчиненного персовать контроля с подчиненного по			запасов продуктов; порядок	
технувения в обвасети обсемения сокративствия обвасети подчинению и контрол. Техущей деятельности подчинению посрещения образовать предотравляющим образовать криторых реаграменто и стандаргов, определять криторы посрещения с отрема с предостать криторы подчинению персовала и контроля техущей деятельности подчинению персовать криторы предотрав с предостать криторы предотрав предостав предотравляющим образовать криторых день, определять риские образовать производства устандарию и кондитерской предукции, определять риские образовать производства устандарию и кондитерской предукции, определять работу подчащенного персовала, с определять работу подчащенного персовала, с определять работу подчащенного персовала предотрава, правила, определять работу подчащенного персовала предотрава правила, определять работу подчащенного персовать предотрав правила, определять работу подчащенного персовать предотрав правила, определять работу подчащенного персовать предотрав правила, определять работу подчащенного персовать предотра правила, определять предотра правила объемнеето предотра правила, определять предотра правила объемнеето предотра правила предотра предотра правила объемнеето предотра правила предотра правила предотра пр			списания продуктов (потерь	
обсестечения сохраниеств дорганизации и контроля техущей деятельности подтипенного персонала подтипенного персона подтипе			при хранении); современные	
язываем в предприятиях правитации и контрольровать подчиненного персонада предовать подчиненного персонада персонада подчиненного персонада постоя подчиненного персонада подчиненного подчиненного персонада подчиненного п			тенденции в области	
птания признатацию и контроля структей, растьсьвости подчиненного персонала организацию и контроля организации продессе пропорожения объема организации продессе пропорожения организации продессе пропорожения организации продукции объема организации продессе пропорожения организации продукции объема организации продессе пропорожения организации продессе пропорожения организации продукции организации продессе пропорожения организации продессе пропорожения организации продукции объема организации продукции органи			обеспечения сохранности	
оправизацию и контроль техущей деятельности подчиненного персонала; посрещенного потовой куминарной и кондитерова производства и производства куминарной и кондитерова производства производства куминарной и кондитерова производства контроль производства  правила составления графиков выкода на вработу и подготовления и подготовлением подчиненного производства; правила составления графиков выкода на вработу и подготовления и подготовления подчиненного призмодства; правила составления графиков на производства; правила составления графиков на производства; прав			запасов на предприятиях	
организацию и контроль техущей деятельности версинал; контроль техущей деятельности подчиненного персонал; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасит, определять критерии качество готовко блюд, кунинарных, кондитерских индений, пашитков органоватием совенности подчиненного персонал; кондитерских индений, пашитков органоватием совенности подчиненного поразмодетия с выполнять качество готовкой кулинарной и кондитерской продумации, определать ризовка области производства кулинарной и кондитерской продумации, определать ризовка областы производства кулинарной и кондитерской продумации в производства брого можения в производства брогу подчаненного персонала питания, отражнаю в контроля качества и безопасности пиродумации в производства брогу подчаненного персонала питания, отражнаю производства форм организации питания, правила производства форм организации питания, правила производственные показатели подрама с тотовой продукции, современия производственные показатели подрама производственные показатели подрама правителей, секвы, правила производственные показатели подрама			питания	
подчиненного персонал; нересонал; нересона нересонал; нересона нересонал; нересона нересонал; нересона не	ПК 6.4. Осуществлять	выполнять и контролировать	формы и методы организации и	организации и контроля
персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасит; определять критерии квачество тоговых баков, кулинарных кондитерской, продукции, проводить браксраж, всети дожументацию по контроля соренских ринся в области прочиводстви кулинарной и кондитерской продукции, проводить браксраж, всети дожументации по контроля соренских ринся в области прочиводстви проумущи в проводить браксраж, всети поределять критически оснивать и контроля качества и контроля качества и поределять протукции в производстви, поределять протукции в провессивности, охран структирования учета рабочего персонала  порагнизмымать рабочего персонала  проводить браксраж, всети дожнами, правыша правили променных экон кумин; принципаль добу и предчиненного персонала  производства, принципаль добу подучиние програменты протукции в производства, принципаль добу подучиние програменты протукции в производства, принципаль добу подучиния проподущии, способы се продукции, правыла отпуска готовой продукции, правыла отпуска готовой продукции, правыла отпуска готовой продукции, правыла проведения проводственных обружение  поваров, концитерской продукции правилации правилации провесси приготовления кулинарной и кондитерской продукции, правыла проведения проводственных правиль организации правила проведения принценото поражделения производственных правиль правили, правила правили, правила правили, правила проведения продукции правила правили правили, правила правили правили, правила правили правили, правила правили правили правили, правила правили правили правили правили правили правиля правили правиля правили правила правили правиля правили правиля правили продукции правили правили правили правили правили правиля перенала правили прав	организацию и контроль	организацию и контроль текущей	контроля текущей деятельности	текущей деятельности
редламенно и стандартом организация интания, отраслено отрастается кортирова обстужних делегов, поряжения интания, отраслено готовых блюд, куминарных, кондитерской продукция, проводелит бреков и жене документацию по контролю качества отговой куминарной и кондитерской продукция, проведелять рыски в области производствия куминарной и кондитерской продукция, отрасленты куминарной и кондитерской продукция и производстви продукция и кондитерской продукция и производстви продукция и кондитерской продук	текущей деятельности	деятельности подчиненного	подчиненного персонала;	подчиненного персонала;
регламентов и стандартов организации птания, отраслят, определять критерия качество готовых блюд, купитариях, кондитерских изделий, напитов; органоститически оценняять качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, всети документации по контроля качества готовой продукции, определять рыския в области производства, купитарной и кондитерской продукции, определять рыския области продукции проводить бракераж, всети производства, купитарной и кондитерской продукции и процессе производства; организовывать работи места и бекопасности продукции и процессе производства; организовывать работи места и процессе производства; организовывать работи контроля купиту оценивать работу подчиненного персонала и процессе производства; организовывать работи места и процессе производства; организовывать работи места и процессе производства (процест производства) обстажения производственной контроля купиту опенными производственной контроля, купиту производственной контроля, купиту производственном контроля, купиту производственном контроля, купиту меторы производственных показатели подряжделения производственных показатели производственных показатели подряжделения производственных показатели подряжделения производственных показатели подряжделения производственных показатели принисанения применения производственных производственных показатели применения применения производственных показатели применения применения производственных показательных показательных потражних применения производственных производственных производственных производственных производственных п	подчиненного персонала	персонала;	особенности деятельности	планирования текущей
организации питания, отраслись от объекты контроля, объекты контроля, объекты контроля, кондитерский изделий, нациптков; органовентически оценивать качество готовых блюд, кулицариной и кондитерской продукции, проводеных факерам, вести документацию по контролю качества готовой продукции, определять райовень кулицарий и кондитерской продукции, определять карипарий и кондитерской продукции, определять карипарий и кондитерской продукции, определять карипарий и кондитерской продукции в предоставля и кондитерской продукции и карипарий и кондитерской продукции и карипарий кондитерской продукции, спасобые е реализации, правыва отпуска готовой продукции карипарий кондитерской продукции карипарий карипарий кондитерской продукции карипарий карипарий карипари	•	контролировать соблюдение	организаций питания	деятельности подчиненного
организации питания, отраслись от объекты контроля, объекты контроля, объекты контроля, кондитерский изделий, нациптков; органовентически оценивать качество готовых блюд, кулицариной и кондитерской продукции, проводеных факерам, вести документацию по контролю качества готовой продукции, определять райовень кулицарий и кондитерской продукции, определять карипарий и кондитерской продукции, определять карипарий и кондитерской продукции, определять карипарий и кондитерской продукции в предоставля и кондитерской продукции и карипарий и кондитерской продукции и карипарий кондитерской продукции, спасобые е реализации, правыва отпуска готовой продукции карипарий кондитерской продукции карипарий карипарий кондитерской продукции карипарий карипарий карипари			различных категорий	
определять критерии качество готовых блодь, кулинариюй и содоржающих санитариых с предостиви и пораментых качество готовой кулинариой и кондитерской продукции, проводить бражераж, вести дохументацию по контролю качества готовой продукции, определять риски в объяси продукции, определять критические точки контроля качества готовой продукции, определять критические точки контроля качества готовой продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в пропессе противодства; организовавать работи в места развичными хон кухии; оценивать работу подчиненного персовала стандарты, правила пропессе приготовления кулинарной и колдитерской продукции як кухии для различных форм обслужении, спосовсе приготовления кулинарной и колдитерской продукции як кухии для различных форм обслужении, спосовся продукции як кухии для различных форм обслужении, спосов продукции спосов продукции як кухии для различных форм обслуженных, правила оптемые показатели подразасления организации питания, правила оптемые показатели подразасления организации производственные показатели подразасления организации промения, правила проведения производственные показатели подразасления организации питания; правила поряжения производственные показатели подразасления организации питания; правила поряжения производственные показатели подразасления организации питания; правила поряжения производства, учета и отчености, формы и методы может за правоту и потектости, формы подтоповления и контроля ниструктирования и контроля ниструктирования и монтроля выполнения и контроля ниструктирования и монтроля выполнения и контроля ниструктирования и монтроля на пременения предмежения предмежения предмежения правиться прави			-	
готовых блюд, кулинарных, кондигерских изделий, налитков, органолетически оценивать качество гитовой кулинарной и кондигерской продукции, проводить горовствой продукции, проводить горовствой продукции, определять риски в области производства, продывать работи подравать работи подравать работи производства, организовавать работи продукции, оценивать работу подчиненного персонала  в проиессе производства; организация в процессе производства; организовавать работи продукции, оценивать работу подчиненного персонала и продукции, оценивать работу подчиненного персонала  в проиессе призводства; организации питания; организации питания; организации питания; организации питания; организации питания; организации питания; организации процесса пригогованния кулинарной в кондитеров, пекарей и других категорий работинков кулина, организации питания; организации процесса пригогованния кулинарной в кондитеров, пекарей и других категорий работинков кулина, организации питания; организации процесса пригогованния процесса пригогованния кулинарной в кондитеров, пекарей и других категорий работинков кулина, контроля и оцения качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственного контроля; учета и отченности, формы документов, поряженные тоценции и передовые схенологии, процессей пригоговаения производства, обсетенные производства, обсетенные производства, обсетенные производства, обсетенные производства, правила отченности, формы и отченности, формы производства, правила составления графиков выкодки пработа в пработу и правила, правила производства, правила отченности, формы и методы выполнения и контроля ниструктирования и монтроля на пработу по править пределя на пработу по править образа на пработу по править пределя на пределенные пределенные пределенны				
коодитерский изделий, напитков, органовление сести органовления в сести органовления в сести органовления опродукции, проводить бракерая в сести домументацию по контролю качества готовой продукции; проводить критические готин сопределять риски в объект производства кулинарной и контроля качества и органовления в прописсе производства кулинарной и контроля качества и объемаемов, инструкции в прописсе производства кулинарной и контроля качества и прописсе производства кулинарной и контроля качества и объемаемов, производства кулинарной и контроля качества и прописсе производства, организмывать рабочи контроля качества и прописсе производства, организмывать рабочи контроля качества и производства, организмывать рабочи контроля качества различных экон кухин; оценивать рабоч подчиненного персонала стилираты и концитерской продукции, способа продукции и концитерской производства, правила отпуска готовой продукции и концитерской производства, организации производства, правила отпуска показатели подраждению и концитерей, скемы, правыла отпуска показатели подраждению и обеспрамильного показатели подраждению производства, правила проведения производства, правила производства, обеспечивающие производства, обеспечивающие бытовы производства, правила производства, правила производства, правила производства, правила производства, правила составления прафиков выкола прафукции и передовые технологии, производства, правила прабочнению производства, правила производства, правила прабочнению производства, правила прабочнению производства, правила прабочнению производства, правила на прабочнению производства, правила правиления и контроля наструктирования и мнетруктирования и подкажения правила премена предела предела преде				1 1
органолентически оценивать домущей подотрожения, инструкции по пожарной безопасности, труда персональ риски в области производства мулинарной и подотрожа ресторация, определять критические точения определять критические точения производства продукции в производства критиченного персонала в производства; организовавать работу нодчиненного персонала предотрам пределя правила, обемпедения производства; организовавать работу подчиненного персонала предотрам производственного документо обродующи и передовые гочения производства, обеспечивающий производства, обеспечивающий производства, обеспечивающий производства, обеспечивающий пределения производства, обеспечивающий предоства, обеспечивающий предоства, обеспечивающий предоства, обеспечивающий предотрам, правила предотрам производства, производства, производства, производства, правила согламенных графиков выходящий; свеременных готасления и передовые технологии, происессе пригоговаения и выполнения и контроля прамущий правительного производства, правила согламенных гоченов производства, обеспечивающий пределения пработу выпольного правиления производства, правила согламенных графиков выможних готаслению производства, правила согламенных графиков выможних готаслению производства, правила согламенных графиков выможних готаслению предова в напителенного правителенного производства, правителенного производства, правителенного предотра правителенного производства, обеспечивающий предова, правителенного предотра правителенного предотра правителенного предотра правителенного предо			1 \ //	nonipolinj,
качество готовой кудинариой и кондитерской продукции; проводить бражераж, вести документацию по контролю качества готовой продужщи; пределать риски в объядь продужения производства кудинарной и кондитерской продужщи; поределать критические точно контроля качества и безоваейости продукции в процессе продуждия и подределать хон кужиг, оценивать работу подчиненного персонала ресторана, стандарты на процессе продуждия и продуждия и продуждия и кондитерской продуждия и кудинарной и кондитерской продуждия и кондитерской продуждия и кудинарной и кудинарной и кудинарной и кондитерской продуждия и кудинарной и кудинарной и кудинарной и кудинарной и кондитерской продуждия и куди		*	1 1	
кондитерской продукции, проводить бражераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции, определять риски в области производства аудинариой и кондитерской продукции контродя качества по безопасности продукции контродя качества и безопасности продукции в процессе производства, организоваять рабочне места различных дон кулки; оценивать рабочн персонала правлящий процессе приозводства, организоваять рабочне места различных дон кулки; оценивать рабочн подпостова персонала персонала продукции и процессе приотовления кулинарной и кондитерской продукции, способы се реализации; правила отпуска готовой продукции, способы се реализации; правила отпуска готовой продукции, способы се реализации; правила организации продосты, функциональнае объганности и области отпетственности поавров, кондитерской продукции, способы се кулиц, методы пыванирования, контрода и оценки качества работ внолущих ветсорий работников кухиц, методы пыванирования, контрода и оценки качества рабоч внолительного контроля; основные производственные похагатели порадовательного контроля; основные сектоворого, учета и отчетности; формы документов, порадокации и напитков собственного производстве, обеспечного производстве, обеспечнающие безопасность готовой продукции и напитков собственного производстве, обеспечного порадокации и напитков собственного производстве, обеспечного порадокации и напитков собственного порадокации и напитков собственного производстве, обеспечного производстве, обеспечного порадокации и напитков собственного порад				
проводить бравсераж, всети документацию по контролю качества гоговой продукции, определять рыска в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства, тратические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства, тратичных эон кулин; оценивать работу подчиненного персонала  производственные покажатели подразделения организации и интиния, правила организации производственные покажатели подразделения организации и интиния, правила персона производственные покажатели подразделения организации и интиния, правила персона производственные покажатели подразделения организации и интиния, правила организации питания, правила организации питания, правила персона производственные покажатели подразделения организации и интинуа, правила персона производственные покажатели подразделения организации и интиния, правила персона производственные покажатели подразделения организации и интиние тепренции и интегности, формы документов, порядок их заполнения и контроля производственные покажатели подразделения организации и интиние производственного ториводственного ториводственно		, I		
документацию по контролю качеств потовой продукции, определять рикси в области производства кулинариой и кондитерской продукции в процессе производства, организоваять рабоче места различных эон кулиг, оценивать рабочу подчиненного персонала  виреннего трудового правила, аправила, продукции в процессе приготовления контроля качества и безопасности продукции в процессе приготовления кулинариой и кондитерской продукции, способы се рединации работы, функциональнае обязанности и области ответственности продукции, способы се рединации работы, функциональнае обязанности и области ответственности поваров, кондитерской продукции, способы се рединации; правила отпуска готовой продукции, способы се рединации; правила отпуска готовой продукции, правила организации протово, кондитерской продукции, способы се рединации; правила организации пработы, функциональнае обязанности и области ответственности поваров, кондитерской продукции, способы се рединации работы, функциональнае обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пскарей и других категорый работников кухии, методы планирования, контроля и оценки качества работ кепонителей; семы, правила проведения производственные покастненные покастненные покастненные подкомнения и контроля, основные производственные покастненные продукции и напитков собственного производственные правила составления трафиков выполнения и контроля инструктирование, обучение подгоговленного подготовленного потращенного на предосмы и напитков собственного производственного производственные производственного производственные производственные производственно		1 1 2	-	
качества готовой продукции; определять критические точки контроля качества и безопасности продукция и процессе производства кумин; опеневать рабочне очеста различных зон кумин; опеневать рабочне очеста различных зон кумин; опеневать работу подчиненного персонала  и процессе производства, организаций питания; правила процесса притовления процесса притовления процесса притоводства, обеспачивающей продукции и конфитером, кондитером, пекарей и другк жатегорий работиков кумин; методы продукции и процесса притотовления продавления пр		1 1 1		
определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухии; оценивать работу подчиненного персонала  и разрабных в области предукции из кухин для различных форм обслуживани; правила отпуска готовой продукции из кухин для различных форм обслуживани; правила отпуска готовой продукции из кухин для различных форм обслуживани; правила отпуска готовой продукции из кухин для различных форм обслуживани; правила отпуска готовой продукци из кухин для различных форм обслуживани; правила отпуска готовой продукци из кухин для различных форм обслуживани; правила отпуска готовой продукци из кухин для различных форм обслуживани; правила организации правила организации правила проделенного контроля; основные продоводственного показатели подразделения производственного контроля; основные продоводственные показатели подразделения производственного контроля; основные продоводственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документов, порядкое их заполнения; контрольные точки процессов преговодства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные текденции и процессов протоводства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные текденции и процессов протоводства; правила составления графиков выполнения и контроля инструктирование, обучение  выполнения и контроля инструктирования и иструктирования и иструктирования и			1 1 1	
производства кулинарной и морализа ресторана; правила, нормативы учета рабочето времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9010-2011 классификацию организаций питания; правила организовывать рабочне места различных зон кулин; оценнаять работу подчиненного персонала  и персонала  персона производственно поразодствения процессов производства, правила представа потки процессов производства, правила персонала  персонала стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011  пасасификации правизации питания; правила производственно поражения правизации питания; правила отгуской продукции и на павинрования, контроля на правила производственно поразодственно поразодственно продоста подчиненно поражения правила сотставления правила персонала  правила производственно поразодственно продукции и нашитков собственного производства, правила сотставления правимов выкола на работу  персовате технологии, производства, правила сотавления правимов выкола на работу  персовате технология  производственно производства, производства, правила сотставления правимов  подтупнования, обучение  подтупнования, обучение  подтупнования, обучение  подтупнования, контрольнае точки процессов приготовления продукции и нашитков собставления трафиков выкола на памента на остона на стандарния производна размения править на ост		1		
коидитерской продукции в определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе прогизовлетах, организовляють рабочие места различных зон кухни; оценивать работу получиненного персонала  и реформации доличины оп персонала  и образации; правила отпуска готовой продукции и в кондитерской продукции, способы се реализации; правила отпуска готовой продукции и кондитерской породукции, способы се реализации; правила отпуска готовой продукции и в кухни для различных форм обслуживания; правила организации и родикции, способы се реализации; правила образанности и области отпесттеленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, жетоды планирования, контроля и оценк качества работ исполнителей; схемы, правила проедения производственного контроля; основные производственного контроля; основные производственные показатели подразделения производственные показательные подажили на пашительного подажили на пашительного подажили на пашительного подажили на пашительного подажили на пашител			* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *	
определять критические точки контрола качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных эон кухии; оценивать работу подчиненного персонала   италия, структуру организаций питалия; праниза принитиво пределаванити, правила отгуска готовой продукции, способы ее реализации; правила отгуска готовой продукции из кухии дли различных форм обслуживанные обязанности и области ответственности повором, кодитеров, пекарей и других категорий работников кухии; могодола планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проездения производственные показатели подразделения организации и птания; правила организации ваботы, функциональные обязанности и области ответственности повором, кодитеров, пекарей и других категорий работников кухии; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проездения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации интания; правила первичного документов, порядок их заполнения; контрольме точки процессов производственные показатели подразделения организации и птания; правила первичного документов, порядок их заполнения; контрольме точки процессов производствены обеспечивающие безопасность готовой продукции, современные тенденции и передовает етекнологии, процессы приготовления продукции и нашитков собственного производства; правила оставления графиков выхода на работу методы и негруктирования и контроля инструктирования и контроля инструктирования и контроля инструктирования и методы инструктирования и		*		
контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организация в процессе производства; организация питания; оценивать работу подчиненного персонала  ТОСТ 1SO 9001-2011 классификацию организаций питания; организации питания; принципы организации продукции из кухин диродукции, способы се реализации; правила отпуска готовой продукции из кухин дир различации; правила отпуска готовой продукции из кухин дир различации; правила отпуска готовой продукции из кухин дир различации; правила отпуска готовой продукции из кухин добажности и области ответственности и области ответственности и области ответственности поваров, коидитеров, пекарей и других категорий работников кухин, жеторый работников, контроля кательные поизаканий и питания; правила составления грамиков кухин дамила ставации и питания; правила составления грамиков кухин дамила питания; правила составления грамиков кухин дамила питания; производства, производства, производства, производства, произкодственного производства, произкодственного производства, произкодственного пр				
безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зои кухни; оценивать работу подчиненного персонала  и персонала  п				
процессе производства; организовывать работие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала  процесс приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способые е 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 показтели подраздения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности, формы документол документооборота, учета и отчетности, формы документол, порядок их заполнения; контрольные точки процессов приготовления продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков соственные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков соственного производства, правила составления графиков выхода на работу  выполнения и контроля инструктирование, обучение		-		
организовывать работи е места различных зои кухни; оценивать работу подчиненного персонала  интания; структуру организации питания; прищилы организации процесса приготовления 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; семы, правила проведения производственные показатели подразделения организации питания; правила превичного документого обротов, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производств, правила составления гочки процессов производств, правила составления графиков выхода на работу инструктирование, обучение подготовленности подчиненного инструктирование, обучение		ž , ř		
различных зон кухли; опенивать работу подчиненного персонала  и принципы организации процесса притоговления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции и кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, котороля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядки ку заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессов притотовления правила предкими и напитков собственного производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессов притотовления прариков выхода на работу  ИК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение подготовленности подчиненного мотивации персонала инструктирования и		* *		
оценивать работу подчиненного персонала  принципы организации процесса приготовления кулинарной и коидитерской продукции, способы ее реализации правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственные качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственные показтели подразделения организации питания; правила пераничного документоборога, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу ниструктирование, обучение подготовленности подчиненного мотивации петоды инструктирования и инст		организовывать рабочие места		
персонала процесса притоговления 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; сухемы, правила проведения производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядки ку заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые текнологии, прощессов призводства; обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые текнологии, прощессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу инструктирование, обучение подготовленности подчиненного мотивации персоната инструктирования и		различных зон кухни;	организации питания;	
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 производственные показатели поразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документоо продоссов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу  IIК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение  анализировать уровень подтоговленности подчиненного мотивации петома инструктирования и структирования и инструктирования и инструктирования и инструктирования и инструктирования и инструктирования и инструктирования		оценивать работу подчиненного	принципы организации	
продукции, способы се 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 производственные показатели подразделения организации интания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процесов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные теданенции и передовые технологии, процессы приговления продукции и напитков собственного производства; правила оставления продукции и напитков собственного производства; обеспечивающие безопасность готовие продукции и напитков собственного производства; правила составления продукции и напитков выкода на работу  ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение подготовленноги подчиненного мотивации петоды методы выполнения и контроля инструктирование, обучение инструктирование, обучение инструктирования и структирования и инструктирова		персонала	процесса приготовления	
реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, концтров, пекарей и других категорий работников кухни, методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственные показатели подражделения организации питания; правила первичного документооборога, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современые тенденции и передовые технологии, процессы пригоговления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу инструктирование, обучение мотивации персонала инструктирования и контроля инструктирование, обучение			кулинарной и кондитерской	
готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекварей 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 докентооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу инструктирование, обучение вологовленноги подчиненного мотивации печетоды выполнения и контроля инструктирование, обучение			продукции, способы ее	
для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухии; методы планирования, контроля и сиски качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контролянования, контроля исполнителей; схемы, правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечиваний ебзопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы притотовления продукции и напитков собственног редовые технологии, процессы притотовления продукции и напитков собственног производства; правила составления графиков выхода на работу инструктирования и ментруктирование, обучение			реализации; правила отпуска	
обслуживания; правила организации работы, функциональые обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухии; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контролыные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу инструктирование, обучение нодготовленности подчиненного мотивации персонала инструктирования и инструктирования и			готовой продукции из кухни	
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; современные тендленции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу  ШК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение нализировать уровень подготовленности подчиненного мотивации персонала выполнения и контроля инструктировании, обучение			для различных форм	
функциональные обязанности и области ответственности и поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой предукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы притотовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу  ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение подготовленноги подчиненного мотивации персонала выполнения и контроля инструктирование, обучение			обслуживания; правила	
функциональные обязанности и области ответственности и поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой предукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы притотовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу  ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение подготовленноги подчиненного мотивации персонала выполнения и контроля инструктирование, обучение			организации работы,	
области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и друтих категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборога, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу  ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение  анализировать уровень подготовленности подчиненного мотивации персонала мотивации персонала				
поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документов оброта, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современые тенденции и передовые технологии, продускции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу  ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение подготовленности подчиненного мотивации персонала выполнения и контроля инструктирования и			1.5	
других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу  ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение подготовленности подчиненного мотивации персонала выполнения и контроля инструктирование, обучение				
кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выполнения и контроля инструктирование, обучение  ПК 6.5. Осуществлять  анализировать уровень подготовленности подчиненного мотивации персонала  выполнения и контроля инструктирования и			1 / 1	
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; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу  ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение анализировать уровень подготовленности подчиненного мотивации персонала инструктирования и			1 1	
работ исполнителей; схемы, правила проведения производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооброта, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу  ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение  подготовленности подчиненного мотивации персонала  работ исполнителей; схемы, правила проведения продяхдения правила составления продукции; 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 инструктирования и				
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; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу  ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение подготовленности подчиненного мотивации персонала выполнения и контроля инструктирование, обучение				
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; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу  ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение  подготовленности подчиненного			1 *	
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; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу  ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение  подготовленности подчиненного				
показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольые точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу  ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение анализировать уровень подготовленности подчиненного мотивации персонала выполнения и контроля инструктирования и				
организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу  ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение подготовленности подчиненного мотивации персонала выполнения и контроля инструктирования и			-	
первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу  ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение анализировать уровень подготовленности подчиненного мотивации персонала выполнения и контроля инструктирования и			-	
учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу  ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение подготовленности подчиненного мотивации персонала выполнения и контроля инструктирования и			1	
Документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу  ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение анализировать уровень подготовленности подчиненного мотивации персонала выполнения и контроля инструктирования и				
заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу  ПК 6.5. Осуществлять иструктирование, обучение подготовленности подчиненного мотивации персонала выполнения и контроля инструктирования и				
процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу  ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение подготовленности подчиненного мотивации персонала выполнения и контроля инструктирования и				
обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу  ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение подготовленности подчиненного мотивации персонала выполнения и контроля инструктирования и				
ПК 6.5. Осуществлять анализировать уровень подготовленности подчиненного подчиненн				
современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу  ПК 6.5. Осуществлять анализировать уровень подготовленности подчиненного мотивации персонала выполнения и контроля инструктирование, обучение			*	
ПК 6.5. Осуществлять анализировать уровень подготовление, обучение подготовленного мотивации персонала передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу  выхода на работу  знать виды, формы и методы инструктирования, обучение подготовленности подчиненного мотивации персонала инструктирования и			1 .	
ПК 6.5. Осуществлять анализировать уровень подготовление, обучение подготовленности подчиненного мотивации персонала процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу  знать виды, формы и методы мотивации персонала инструктирования и			*	
ПК 6.5. Осуществлять анализировать уровень подготовленности подчиненного мотивации персонала продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу  знать виды, формы и методы мотивации персонала инструктирования и			-	
Собственного производства; правила составления графиков выхода на работу  ПК 6.5. Осуществлять анализировать уровень иструктирование, обучение подготовленности подчиненного мотивации персонала инструктирования и				
правила составления графиков выхода на работу  ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение подготовленности подчиненного мотивации персонала инструктирования и			- ·	
Выхода на работу ПК 6.5. Осуществлять анализировать уровень иструктирование, обучение подготовленности подчиненного мотивации персонала инструктирования и			*	
ПК 6.5. Осуществлять анализировать уровень иструктирование, обучение подготовленности подчиненного мотивации персонала выполнения и контроля инструктирования и			1 1	
инструктирование, обучение подготовленности подчиненного мотивации персонала инструктирования и	ПИ 6.5. Оогиндаат	0.10 T.V.O.V.M.O.D.O.T.V. V.W		
поваров, кондитеров, пекареи и персонала, определять ооучения поваров,			мотивации персонала	1.7
	поваров, кондитеров, пекареи и	персонала, определять	L	ооучения 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

2.0. Содери	кание профессионального модуля		
Наименование		Объем, ак. ч. / в том числе в форме	Коды компетенц ий, формирова
разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	практическо	нию
F		Й	которых
		подготовки,	способству
		ак. ч.	ет элемент
MITTA OCOLO			программы
МДК. 06.01. Операт	ивное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96/22	ПК 6.1-6.3 ОК 1-09
Разлел 1. Управлен	ие текущей деятельностью подчиненного персонала		ПК 6.1-6.3
, p	The state of the s	52/20	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		ОК 1-09
III Tulinia	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	
	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	
	<b>Практическая работа №1</b> 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	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа		
ассортимента	организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих		
кулинарной и кондитерской продукции,	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,	2	
продукции, различных видов меню	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.		

Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	<ul> <li>ПР № 2 Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей</li> <li>ПР №3 Расчет энергетической ценности блюд в меню</li> <li>Содержание</li> <li>Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.</li> <li>Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания.</li> <li>Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы).</li> <li>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.</li> <li>Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов</li> </ul>	2 6	ПК 6.1-6.3
	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	

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:		

	<ul> <li>потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами);</li> <li>отпуска на вынос по заказам потребителей;</li> <li>вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.).</li> <li>Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.</li> <li>Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка</li> <li>Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, 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.</li> <li>Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в</li> </ul>	2	
	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.  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.	2	
Тема 2.2.	Содержание	8	ПК 6.4-6.5
Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни,	Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.	4	OK 1-09
кондитерского цеха	Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	ПР № Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря и план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	2	
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	Suiche feine		
учебной			
деятельности)			
Самостоятельная	Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления:		ПК 6.4-6.5
учебная работа	- характеристики исследуемой организации питания		ОК 1-09
обучающегося над	- миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания		
курсовым	- схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений		
проектом	- характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).		
(работой)	2. Составление:		
1.	- характеристики исследуемой организации питания		
	- миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания		
	- схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений	7	
	- 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)		
	5. Составление заключения		
Производственная	Виды работ:		ПК 6.1-6.5
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.	100	
	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
11ponestymo mus ummeemuqus		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

### 2.4 Содержание работ по производственной практике профессионального модуля (ПМ.06)

Наименование разделов и тем производственной практики ПМ 06	Содержание практических работ	Объем часов
1	2	3
	Раздел 1 Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96
	Виды работ	
Тема 1.1 Отраслевые особенности организаций питания	<ol> <li>Ознакомление с Уставом организации питания.</li> <li>Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.</li> <li>Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.</li> <li>Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.</li> </ol>	6
	Виды работ	
Тема 1.2 Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	<ol> <li>Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.</li> <li>Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.</li> <li>Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.</li> <li>Разработка различных видов меню.</li> <li>Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</li> <li>Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</li> <li>Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</li> </ol>	18
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	<ol> <li>Виды работ</li> <li>Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.</li> <li>Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.</li> <li>Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.</li> <li>Участие в проведении инвентаризации на производстве.</li> <li>Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.</li> <li>Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</li> <li>Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</li> </ol>	18
Тема 1.4.	Виды работ	

Управление персоналом в организациях питания	<ol> <li>Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</li> <li>Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</li> <li>Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</li> <li>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.</li> <li>Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</li> </ol>	12
	условиях противоречивых треоовании, чтооы изоежать конфликтных ситуации.  Виды работ	
<b>Тема 1.5.</b> Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	<ol> <li>Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.</li> <li>Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</li> <li>Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</li> <li>Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</li> <li>Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</li> </ol>	12
	Виды работ	
1. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений 2. Анализ розничного товарооборота по объёму и структурного подразделения. 3. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. 4. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. 5. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на гот производственных показателей. 4. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на гот производственных истановлении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, ак установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, учас составлении закупочного акта. 6. Участие в заполнении документов по производству. 7. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 8. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. 9. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск писотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кух 10. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.		24
Тема 1.7.	11. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.  Виды работ	
1 ema 1./.	риды рачит	

Координация деятельности	1. Взаимодействие со службой обслуживания и другими структурными	6
подчиненного персонала с	подразделениями организации питания.	
другими службами и		
подразделениями		
	Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	12
Тема 2.1.	Виды работ	
Организация и контроль	1. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.	6
текущей деятельности	2. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.	
подчиненного персонала	3. Оценка качества готовой продукции.	
	4. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.	
Тема 2.2	Виды работ	
Инструктирование, обучение	1. Проведение инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем	6
поваров, кондитеров,	месте.	
пекарей, других работников		
кухни, кондитерского цеха		
	Всего	108

#### 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,  $11\ c$ .
- 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 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, 2022. 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»,  $2022.-320~\rm c$
- 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  $\Gamma$ . $\Gamma$ . Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования /  $\Gamma$ . $\Gamma$ . Лутошкина, Ж.С. Анохина. 1-е изд. М. : Издательский центр «Академия», 2021.-240 с
- 36. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. М.:КолосС, 2023. 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. 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», 2022. 64 с.

### 1.2.2. Электронные издания (ресурсы):

- 1. Концепции деятельности заготовочных цехов. Часть первая <a href="http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html">http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html</a>
  - 2. <a href="http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html">http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html</a>
  - 3. Идея и концепция ресторана <a href="http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php">http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php</a>
- 4. Сборники рецептур, Система ХАССП, Программы и услуги для общепита Компания «Креатив-шеф» <a href="http://www.creative-chef.ru/">http://www.creative-chef.ru/</a>
  - 5. Бизнес-портал AUP.Ru <a href="http://www.aup.ru/books/m21/">http://www.aup.ru/books/m21/</a>

6. Должностные инструкции. Общественное питание. Бытовые услуги. Досуг. (образец текста скачать) http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html

# 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

	МОДУЛЯ				
Код ПК, ОК	Критерии оценки результата	Формы контроля			
THE CL O	(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 ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом				
кондитерской	ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;				
продукции, различных 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	norpoonion, sugos ii qopiii ooosiyaassaanii				
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				
	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 подчиненного	расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по				
, ,	безопасности; обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов; подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного				
персонала	персонала; проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов				
ПК 6.4. Осуществлять	Выполняет:				
организацию и	соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной				
контроль текущей	гигиены; соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд,				
деятельности	кулинарных, кондитерских изделий, напитков; проведение бракеража;				
подчиненного	ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности				
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				
	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,			
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			
OK 06	- взаимодействует с коллегами, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с	дипломных			
ОК 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 - пользуется нормативной документацией в процессе профессиональной деятельности	ситуационных			
	- пользуется нормативной документацией в процессе профессиональной деятельности - принимает участие в разработке проектов профессиональной направленности	задач, оценка тестового			
	- принимает участие в разрасотке просктов профессиональной направленности	контроля.			
	I .	коптроли.			

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 «ПМ.07 «Выполнение работ по профессии Повар"»

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

### 1.2Планируемые результаты освоения профессионального модуля

i	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					
	выявлять и эффективно искать	профессиональном и/или					
	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						
OYCOD XX	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					
		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	профессиональная терминология	применять современную научную					
профессиональной сфере,	возможные траектории	профессиональную терминологию					
использовать знания по	профессионального развития и	определять и выстраивать					
правовой и финансовой	самообразования	траектории профессионального					
грамотности в различных	основы предпринимательской	развития и самообразования					
жизненных ситуациях	деятельности, правовой и	выявлять достоинства и					
-	финансовой грамотности	недостатки коммерческой идеи					
	правила разработки презентации	определять инвестиционную					
	основные этапы разработки и	привлекательность коммерческих					
	реализации проекта	идей в рамках профессиональной					
	-	деятельности, выявлять источники					
		финансирования					
		презентовать идеи открытия					
		собственного дела в					
		профессиональной деятельности					

			T
		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	психологические основы	организовывать работу коллектива	
взаимодействовать и работать в	деятельности коллектива	и команды	
коллективе и команде	психологические особенности	взаимодействовать с коллегами,	
	личности	руководством, клиентами в ходе	
OK 07 O	1	профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и	правила оформления документов	грамотно излагать свои мысли и	
письменную коммуникацию на государственном языке	правила построения устных сообщений	оформлять документы по профессиональной тематике на	
Российской Федерации с учетом	особенности социального и	государственном языке	
особенностей социального и	культурного контекста	проявлять толерантность в	
культурного контекста	J. J	рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-	сущность гражданско-	проявлять гражданско-	
патриотическую позицию,	патриотической позиции	патриотическую позицию	
демонстрировать осознанное	традиционных общечеловеческих	демонстрировать осознанное	
поведение на основе	ценностей, в том числе с учетом	поведение	
традиционных российских духовно-нравственных	гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	описывать значимость своей специальности	
ценностей, в том числе с учетом	и межрелигиозных отношении значимость профессиональной	применять стандарты	
гармонизации	деятельности по специальности	антикоррупционного поведения	
межнациональных и	стандарты антикоррупционного	113	
межрелигиозных отношений,	поведения и последствия его		
применять стандарты	нарушения		
антикоррупционного поведения ОК 07. Содействовать	правила экологической	соблюдать нормы экологической	
сохранению окружающей среды,	безопасности при ведении	безопасности	
ресурсосбережению, применять	профессиональной деятельности	определять направления	
знания об изменении климата,	основные ресурсы,	ресурсосбережения в рамках	
принципы бережливого	задействованные в	профессиональной деятельности	
производства, эффективно	профессиональной деятельности	по специальности	
действовать в чрезвычайных ситуациях	пути обеспечения ресурсосбережения	организовывать профессиональную деятельность с	
Ситуациях	принципы бережливого	соблюдением принципов	
	производства	бережливого производства	
	основные направления изменения	организовывать	
	климатических условий региона	профессиональную деятельность с	
	правила поведения в чрезвычайных ситуациях	учетом знаний об изменении	
	чрезвычаиных ситуациях	климатических условий региона эффективно действовать в	
		чрезвычайных ситуациях	
ОК 08. Использовать средства	роль физической культуры в	использовать физкультурно-	
физической культуры для	общекультурном,	оздоровительную деятельность	
сохранения и укрепления	профессиональном и социальном	для укрепления здоровья,	
здоровья в процессе профессиональной деятельности	развитии человека основы здорового образа жизни	достижения жизненных и профессиональных целей	
и поддержания необходимого	условия профессиональной	применять рациональные приемы	
уровня физической	деятельности и зоны риска	двигательных функций в	
подготовленности	физического здоровья для	профессиональной деятельности	
	специальности	пользоваться средствами	
	средства профилактики	профилактики перенапряжения,	
	перенапряжения	характерными для данной специальности	
ОК 09. Пользоваться	современные средства и	применять средства	
профессиональной	устройства информатизации;	информационных технологий для	
документацией на	порядок их применения и	решения профессиональных задач;	
государственном и иностранном	программное обеспечение в	использовать современное	
языках	профессиональной деятельности	программное обеспечение	ві поличили пользавать
ПК 7.1. Организовывать подготовку рабочих мест,	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест,	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья,	выполнения подготовки рабочих мест к
оборудования, сырья,	оборудования, сырья, материалов	материалов для приготовления	безопасной работе и
материалов для приготовления	для приготовления	полуфабрикатов;	эксплуатации
полуфабрикатов в соответствии	полуфабрикатов в соответствии с	системы охраны труда, пожарной	технологического
с инструкциями и регламентами	инструкциями и регламентами;	безопасности и техники	оборудования,
	составлять заявку и обеспечивать	безопасности при выполнении	производственного
	получение продуктов для производства полуфабрикатов по	работ; санитарно-гигиенические	инвентаря, инструментов,
	количеству и качеству в	требования к процессам	весоизмерительных
	соответствии с заказом;	приготовления полуфабрикатов, в	приборов, сырья и
ı		1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1

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		
HI 7.2.0	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	
	продуктов, материалов;	приготовления горячих блюд,	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 соответствии с их	ХАССП); методы контроля	материалов в
		качества полуфабрикатов,	соответствии с
	квалификацией; объяснять правила и демонстрировать	пищевых продуктов; способы и формы инструктирования	инструкциями и регламентами;
	приемы безопасной	персонала в области обеспечения	обеспечения наличия
	эксплуатации, контролировать	безопасных условий труда,	качественных сырья,
	выбор и рациональное	качества и безопасности	•
	размещение на рабочем месте	полуфабрикатов, пищевых	материалов, продуктов
	производственного инвентаря и	продуктов; виды, назначение,	для приготовления горячих блюд,
	технологического оборудования	продуктов, виды, назначение, 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
	соответствии с инструкциями и	подготовке производственного	безопасности упаковки и
	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	F
	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	
	складирование,	инструментов, инвентаря, правила	

	неиспользованных	подготовки их к работе, ухода за	
	полуфабрикатов, пищевых	ними и их назначение	
	продуктов с учетом требований		
	по безопасности (ХАССП),		
777.5.4.0	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	
	рецептурой, заказом;	продуктов с дополнительными 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,		
	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;		
	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	процессы приготовления, 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
	,	-,, -,	, p warrowigitt

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		
ПК 7.6. Осуществлять	раздаче выполнять и контролировать	процессы приготовления,	выполнения
приготовление, творческое	приготовление, творческое	творческого оформления и	приготовление,
оформление и подготовку к	оформление и подготовку к	подготовке к презентации и	творческое оформление и
реализации горячих блюд из	реализации горячих блюд из	реализации горячих блюд из рыбы,	подготовку к реализации
рыбы, нерыбного водного	рыбы, нерыбного водного сырья,	нерыбного водного сырья, мяса,	горячих блюд из мяса,
сырья, мяса, домашней птицы,	мяса, домашней птицы, дичи,	домашней птицы, дичи, кролика	домашней птицы, дичи,
дичи, кролика сложного	кролика с учетом потребностей	сложного ассортимента с учетом	кролика с учетом
ассортимента с учетом	различных категорий	потребностей различных	потребностей различных
потребностей различных	потребителей, видов и форм	категорий потребителей, видов и	категорий потребителей,
категорий потребителей, видов	обслуживания; контролировать	форм обслуживания;	видов и форм
и форм обслуживания	наличие, хранение и расход	ассортимент, рецептуры,	обслуживания
	запасов, продуктов на	характеристика, требования к	
	производстве; осуществлять	качеству, примерные нормы	
	выбор в соответствии с	выхода горячих блюд из рыбы,	
	технологическими требованиями,	нерыбного водного сырья, мяса,	
	оценивать качество и безопасность основных	домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том	
	продуктов и дополнительных	числе авторских, брендовых,	
	ингредиентов; сочетать основные	региональных;	
	продукты с дополнительными	правила выбора, требования к	
	ингредиентами для создания	качеству, принципы сочетаемости	
	гармоничных горячих блюд;	основных продуктов и	
	контролировать, осуществлять	дополнительных ингредиентов к	
	взвешивание, измерение	ним;	
	продуктов, входящих в состав	характеристика региональных	
	горячих блюд в соответствии с	видов сырья, продуктов; нормы,	
	рецептурой, заказом;	правила взаимозаменяемости	
	осуществлять	сырья и продуктов;	
	взаимозаменяемость продуктов в	пищевая, энергетическая ценность	
	соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,	сырья, продуктов, готовых	
	сезонностью; использовать	горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	
	региональное сырье, продукты	варианты сочетания основных	
	для приготовления горячих блюд	продуктов с другими	
	из мяса, домашней птицы, дичи,	ингредиентами для создания	
	кролика; контролировать,	гармоничных горячих блюд;	
	осуществлять выбор,	варианты подбора пряностей и	
	комбинировать, применять	приправ	
	различные методы	правила охлаждения и	
	приготовления в соответствии с	замораживания, размораживания	
	заказом, способом обслуживания;	заготовок для горячих блюд из	
	изменять, адаптировать	рыбы, нерыбного водного сырья,	
	рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями	мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из	
	заказа, использованием сезонных	мяса, домашней птицы, дичи,	
	видов сырья, продуктов, заменой	кролика с учетом требований к	
	сырья и продуктов на основе	безопасности;	
	принципов взаимозаменяемости,	правила разогревания	
	региональными особенностями в	охлажденных, замороженных	
	приготовлении пищи, формой и	горячих блюд; требования к	
	способом обслуживания и т.д.;	безопасности хранения; правила	
	организовывать приготовление,	упаковки на вынос, маркирования	
	готовить горячие блюда из рыбы,	упакованных горячих блюд	
	нерыбного водного сырья, мяса,		
	домашней птицы, дичи, кролика 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	<u> </u>	

	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 для горячих блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, 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:		
ПК 7.7 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	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 полуфабрикатов, 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 блюд, кулинарных изделий, закусок 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, похарной 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	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 при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); 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,	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, 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

	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 сырья, мяса, домашней птицы,	закусок с учетом потребностей различных категорий	потребностей различных категорий потребителей, видов и	реализации холодных 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
и форм обслуживания	запасов, продуктов на	качеству, примерные нормы	обслуживания
	производстве; контролировать,	выхода холодных блюд и закусок,	
	осуществлять выбор в	в том числе авторских, брендовых,	
	соответствии с	региональных;	
	технологическими требованиями,	правила выбора, требования к	
	оценивать качество и безопасность основных	качеству, принципы сочетаемости 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 взвешивание, измерение	сырья, продуктов, готовых 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	
	закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;	добавок, полуфабрикатов 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 заказом, способом обслуживания;	полуфабрикатов промышленного 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, региональными особенностями в	подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	приготовлении пищи, формой и	температурный режим,	
	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 подачи, требований к качеству и	требования к безопасности 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 выполнять и контролировать

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.

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 производства продукции, в том

требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы

продуктов, спосооы 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 видов 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 качеству, примерные нормы обслуживания продуктов на производстве; 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 гармоничных десертов; закладки, особенностями заказа. 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

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			l		72	
	Производственная практика	108	X						108
	Промежуточная аттестация	4							
·	Всего:	257	20	73	58	-	15	72	108

2.3. Содержание профессионального модуля

ание профессионального модуля		
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
огия приготовления кулинарной продукции	58/20	ПК 7.1-7.10 ОК 1-09
оганизация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных	12/4	ПК 7.1-7.10 ОК 1-09
Содержание	4	
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	
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	
Содержание	8	
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	
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	
<b>Практическое занятие 1</b> 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	
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 ОК 1-09
Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	2	OK 1-07
	Содержание  Технологический процесс механической кулинарной обработки и нарезки овощей, грибов. Виды и правила увсплуащии рабочки к осрежание  Технологический приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных  Содержание  Технологический пикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, с\х птицы.  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  Содержание  1. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки овощей, грибов. Виды и правила эксплуатации оборудования для обработки и нарезки овощей и грибов. Санитарно-гитиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.  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 рабочки мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила уксла, за инми.  Практических занятий  Практическог занятие 1 Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.  Практическог занятие 2 Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, приготовлению п\ф из рыбы нерыбного водного сырья, мяса, с\х птицы.  И рактическог занятие 2 Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, приготовлению п\ф из рыбы нерыбного водного сырья, мяса, с\х птицы.  И и процескы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Классификация, характеристика способов натрева, тепловой кулинарной обработки горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Классификация, характеристика способов натрева	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия,  Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия,  Б том числе в форме практической подготовки, ак. ч.  Тия приготовления кулинарной продукции  58/20  Танизация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных  12/4  Содержание  Т ехнологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, с\х птицы.  Организация процесса механической кулинарной обработки овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, ки птицы на предприятиях общественного питания. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ  8  1. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки овощей, грибов. Виды и правила умесплуатации оборудования дин правила умесплуатации оборудования дин правила, интертументов, посуды, правила ухода за ними.  Способы полготовки рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, с/х птицы к обработке. Виды и правила эксплуатации оборудования дин обработки и приготовлении п\ф из рыбы, мяса, с/х птицы. Санитарыо-гитиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.  Способы полготовки рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, с/х птицы к обработке. Виды и правила ухода за ними.  4  Практическое занятие 1 Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов. Наритования приготовления портанизации и рабочего места повара по обработке, приготовлению п\ф из рыбы нерыбного водного сырья, мяса, с/х птицы.  4  Практическое занятие 2 Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, приготовлению п\ф из рыбы нерыбного водного сырья, мяса, с/х птицы. В трибов. Виды приготовления приготовления приготовления приготовки к реализаций и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Классификация, характеристика

подготовки к	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов, горячих соусов.	2	
реализации и хранения горячих блюд, кулинарных	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	
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	
<b>Тема 2.2</b>	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 ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с	2	
блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса,	технологическими требованиями. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа		

мясопродуктов и с\x птицы.	<b>Практическое занятие 3</b> «Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента»	2	ПК 7.3-7.6 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	
	ия и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных	14/6	ПК 7.7-7.8
изделий и закусок	Communication	2	ОК 1-09 ПК 7.7-7.8
Тема 3.1	Содержание	2	OK 1-09
Характеристика	Классификация холодной кулинарной продукции. Ассортимент холодной кулинарной продукции. Значение		OK 1-09
процессов	в питании холодной кулинарной продукции. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию		
приготовления,	процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции		
подготовки к		2	
реализации и			
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 заправок,	2	
холодной	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 в	2	
разнообразного	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		
	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления	2	
	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.	-	
	<b>Практическое занятие № 8</b> Приготовление холодных соусов, салатных заправок, салатов из овощей		$\dashv$
	разнообразного ассортимента, холодных блюд и закусок из рыбы, неводного рыбного сырья, мяса, с\х	2	
	птицы.	~	
Раздел 4. Опганизаці	ия и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов,		ПК 7.9-7.10
напитков	процессы приготовисиим, подготовки к решинации тори или и лошодивы спадких отнод, десертов,	10/4	ОК 1-09
Тема 4.1	Содержание	2	ПК 7.9-7.10

Обработка сырья и	Классификация, ассортимент, пищевая ценность основных продуктов и дополнительных ингредиентов при		ОК 1-09
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		
T. 40	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		
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 приготовлении горячих сладких блюд, десертов, напитков.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 9 «Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных сладких	4	_
	блюд, напитков, десертов с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации	4	
	необходимого технологического оборудования	4	
Самостоятельная	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам,	15	ПК 7.1-7.10
учебная работа при	составленным преподавателем).	13	OK 1-09
изучении МДК	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		OK 1-07
изулсний мідік	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.		
<u> </u>	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.		

			<del></del> 1
	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
07	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, 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 кулинарной продукции в соответствии заданием (заказом)		
	производственной программой кухни предприятия.		

Подготовка к реализации кулинарной продукции, сервировка и творческое оформление с учетом соблюдения		
выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой		
продукции, упаковка на вынос и для транспортирования.		
Организация хранения кулинарной продукции 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 с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.		
Промежуточная аттестация	4	ПК 7.1-7.10
		ОК 1-09
Всего	257/200	

2.4 Содержание работ по учебной практике ПМ 07

Наименование разделов и тем		Всего часов
учебной практики ПМ 07	Содержание практических работ	(в форме
		практической
		подготовки)
Раздел 1. Организат	ция и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	18
	Виды работ	6
Тема 1.1	Определение органолептическим способом пригодности овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса,	
Организация процессов	мясных продуктов и с\х птицы для приготовления блюд;	
обработки сырья,	Подбор производственного инвентаря, оборудования и приспособлений, используемых при обработке овощей,	
приготовления подготовки к	грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов и с\х птицы пряностей и приготовления готовой	6
реализации полуфабрикатов	продукции.	
из них	Приготовление п\ф из овощей и грибов. рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов и с\х птицы.	
	Оценка качества п\ф;	
Тема 1.2	Виды работ	12
Обработка, нарезка,	Определение органолептическим способом пригодности различных видов п\ф из овощей и грибов, рыбы и	
формовка овощей и грибов,	нерыбного водного сырья, мяса, с\х птицы для приготовления блюд;	
рыбы и нерыбного водного	Подбор производственного инвентаря, оборудования и приспособлений, используемых при подготовке сырья и	12
сырья, мяса, с\х птицы	для приготовления готовой продукции из овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, с\х птицы для	
	приготовления блюд; 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	
Раздел 2. Организация и про	цессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	30
1	Виды работ	6

	Всего	72
напитков и десертов	Сервировка, оформление и подача простых горячих и холодных сладких блюд и напитков, десертов.	
холодных и горячих блюд,	Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков, десертов, оценка качества готовой продукции	
приготовление сладких	при обработке продуктов и для приготовления холодных и горячих сладких блюд, и напитков, десертов.	
Обработка сырья и	блюд, и напитков, десертов. Подбор производственного инвентаря, оборудования и приспособлений, используемых	
Тема 4.1	Определение органолептическим способом пригодности продуктов для приготовления холодных и горячих сладких	12
тодол горгинизиция и п	Виды работ	12
Разлеп 4 Опганизация и п	роцессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	12
Junyoun	Сервировка, оформление и подача простых холодных блюд и закусок.	
закусок	Приготовления бутербродов, салатов, холодных олюд и закусок. Приготовление бутербродов, салатов холодных блюд и закусок, оценка качества готовой продукции	
приготовление оутерородов, салатов, холодных блюд и	подоор производственного инвентаря, ооорудования и приспосоолении, используемых при оораоотке сырья и для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.	
приготовление бутербродов,	блюд и закусок. Подбор производственного инвентаря, оборудования и приспособлений, используемых при обработке сырья и для	1,2
1 ема 3.1 Обработка сырья и	Определение органолептическим способом пригодности сырья для приготовления бутербродов, салатов, холодных	12
Тема 3.1	Виды работ	12
		12
Раздел 3 Организация и проце	ессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	
	Сервировка, оформление и подача простых блюд из мяса и домашней птицы	
	качества готовой продукции	
С\Л ПІЙЦЫ	домашней птицы и для приготовления блюд из них. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, оценка	
сырья, мяса, мясопродуктов и с\х птицы	Подбор производственного инвентаря, оборудования и приспособлений, используемых при обработке мяса и	
рыоы и нерыоного водного сырья, мяса, мясопродуктов и	пригодности сырья для приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	
реализации горячих олюд из рыбы и нерыбного водного	Приготовление олюд из рыоы, оценка качества готовои продукции Сервировка, оформление и подача простых блюд из рыбы. Определение органолептическим способом	
приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из	приготовления блюд из рыбы Приготовление блюд из рыбы, оценка качества готовой продукции	
Организация и	Подбор производственного инвентаря, оборудования и приспособлений, используемых при обработке рыбы и для	
Тема 2.3	Определение органолептическим способом пригодности сырья для приготовления блюд из рыбы	12
T. 22	изделий	12
изделий.	Сервировка, оформление и подача горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных	
круп, бобовых и макаронных	Приготовление. Оценка качества готовой продукции	
гарниров из овощей и грибов,	приготовления готовой продукции.	
реализации горячих блюд и	Подбор производственного инвентаря, оборудования и приспособлений, используемых при подготовке сырья и для	
Приготовление, подготовка к	овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий	
Тема 2.2	Определение органолептическим способом пригодности сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из	12
изделии и закусок		
изделий и закусок	Сервировка, оформление и подача простых супов и соусов	
реализации и хранения горячих блюд, кулинарных	Сервировка, оформление и подача простых супов и соусов	
приготовления, подготовки к	приготовления готовой продукции. Приготовление бульонов, супов и соусов. Оценка качества готовой продукции	U
Организация процессов	Подбор производственного инвентаря, оборудования и приспособлений, используемых при подготовке сырья и для	6
Oncoung monogon	Полбор произролотранного инрантора оборудороння и приопозоблений изпользувания при полеоторка сирга и пла	

2.5 Содержание работ по производственной практике

Наименование разделов и тем		Всего часов
учебной практики ПМ 07	Содержание практических работ	(в форме
y redion iipakiiikii iiwi o	Содержиние прикти теских рисст	практическої
		подготовки)
Раздел 1 . Организац	ия и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	24
•	Виды работ	12
Тема 1.1	Определение органолептическим способом пригодности овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья,	
Организация процессов	мяса, мясных продуктов и с\х птицы для приготовления блюд;	
обработки сырья,	Подбор производственного инвентаря, оборудования и приспособлений, используемых при обработке овощей,	
приготовления подготовки к	грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов и с\х птицы пряностей и приготовления готовой	12
реализации полуфабрикатов из	продукции.	
них		
Тема 1.2	Виды работ	12
Обработка, нарезка, формовка	Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, с\х птицы, оценка	
овощей и грибов, рыбы и	качества готовой продукции	
нерыбного водного сырья,	Условия и сроки хранения полуфабрикатов	12
мяса, с\х птицы		
Раздел 2. Организация и прог	цессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	48
	Виды работ	6
Тема 2.1	Определение органолептическим способом пригодности сырья для приготовления бульонов, супов и соусов	
Организация процессов	Подбор производственного инвентаря, оборудования и приспособлений, используемых при подготовке сырья и для	
приготовления, подготовки к	приготовления готовой продукции.	6
реализации и хранения		
горячих блюд, кулинарных		
изделий и закусок		
Тема 2.2	Приготовление бульонов, супов и соусов. Сервировка, оформление и подача простых супов и соусов. Оценка	18
Приготовление, подготовка к	качества готовой продукции	
реализации горячих блюд и	Приготовление, сервировка, оформление и подача горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых и	
гарниров из овощей и грибов,	макаронных изделий	
круп, бобовых и макаронных		
изделий.		
Тема 2.3	Определение органолептическим способом пригодности сырья для приготовления блюд из рыбы	24
Организация и приготовление,	Подбор производственного инвентаря, оборудования и приспособлений, используемых при обработке рыбы и для	
подготовка к реализации	приготовления блюд из рыбы	
горячих блюд из рыбы и	Приготовление горячих блюд из рыбы, оценка качества готовой продукции	
нерыбного водного сырья,	Сервировка, оформление и подача простых горячих блюд из рыбы. Определение органолептическим способом	
	пригодности од тра пригодордония биод на масо и домонной детини	
мяса, мясопродуктов и с\х	пригодности сырья для приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	

	Подбор производственного инвентаря, оборудования и приспособлений, используемых при обработке мяса и	
	домашней птицы и для приготовления блюд из них. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, оценка качества готовой продукции	
	Сервировка, оформление и подача простых блюд из мяса и домашней птицы	
Раздел 3 Организация и проце	ссы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	24
	Виды работ	24
<b>Тема 3.1</b> Обработка сырья и	Определение органолептическим способом пригодности сырья для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.	24
приготовление бутербродов, салатов, холодных блюд и	Подбор производственного инвентаря, оборудования и приспособлений, используемых при обработке сырья и для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.	
закусок	Приготовление бутербродов, салатов холодных блюд и закусок, оценка качества готовой продукции Сервировка, оформление и подача простых холодных блюд и закусок.	
Разлел 4 Опганизация и пг	оцессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	12
т издел + Организации и пр	Виды работ	12
Тема 4.1	Определение органолептическим способом пригодности продуктов для приготовления холодных и горячих сладких	
Обработка сырья и	блюд, и напитков, десертов. Подбор производственного инвентаря, оборудования и приспособлений, используемых	
приготовление сладких холодных	при обработке продуктов и для приготовления холодных и горячих сладких блюд, и напитков, десертов.	
и горячих блюд, напитков и	Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков, десертов, оценка качества готовой продукции	
десертов	Сервировка, оформление и подача простых горячих и холодных сладких блюд и напитков, десертов.	
	Всего	108

#### 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», 2023. 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», 2021. 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 13.07.2015г. № 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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата	
	(показатели освоенности компетенций)	и методы оценки
ПК 7.1.	подготавливает рабочие места, оборудование, сырье, материалы для	контрольные
Организовывать	приготовления кулинарных полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и	работы, зачеты,
подготовку рабочих мест,	регламентами;	квалификационные
оборудования, сырья,	выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями	испытания, защита
материалов для	системы ХАССП и требований безопасности;	курсовых и
приготовления	обеспечивает наличие на рабочем месте технологического оборудования и	дипломных
полуфабрикатов в	производственного инвентаря, посуды для приготовления кулинарных	проектов (работ),
соответствии с	полуфабрикатов, оценивает качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	экзамены;
инструкциями и	для их приготовления в соответствии с инструкциями и регламентами	интерпретация
регламентами.		результатов
		выполнения
ПК 7.2. Осуществлять	подбирает необходимое сырье для приготовления полуфабрикаты в	практических и
обработку, подготовку,	соответствии с заданием; готовит их, оценивает качество и обеспечивает	лабораторных
проводить приготовление и	непродолжительное хранение, соблюдает товарное соседство в холодильном	заданий, оценка
подготовку к реализации	оборудовании и требования к упаковке в соответствии с инструкциями и	решения
полуфабрикатов для блюд,	регламентами; соблюдает правила утилизации непищевых отходов; соответствует	ситуационных
кулинарных изделий	времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрирует умения	задач, оценка
сложного ассортимента.	подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления	тестового
	кулинарных полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами,	контроля.
ПК 7.3 Организовывать	подготавливает рабочие места, оборудование, сырье, материалы для	
подготовку рабочих мест,	приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	
оборудования, сырья,	ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;	
материалов для	выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями	
приготовления горячих	системы ХАССП и требований безопасности;	
блюд, кулинарных	обеспечивает наличие на рабочем месте технологического оборудования и	
изделий, закусок сложного	производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, оценивает	
ассортимента в	качество и безопасность сырья, продуктов, материалов для их приготовления в	
соответствии с	соответствии с инструкциями и регламентами	
инструкциями и		
регламентами.		
ПК 7.4 Осуществлять	подбирает необходимое сырье и полуфабрикаты для приготовления горячих супов	
приготовление, творческое	и соусов в соответствии с заданием; готовит их и обеспечивает непродолжительное	
оформление, подготовку к	хранение, соблюдает температурный режим, товарное соседство в холодильном	
реализации	оборудовании; соблюдает требования к упаковке в соответствии с инструкциями и	
непродолжительное	регламентами; выявляет дефекты кулинарной продукции и устанавливает способы	
хранение горячих супов и	их устранения, соблюдает правила утилизации непищевых отходов; соответствует	
соусов сложного	времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрирует умения	
ассортимента с учетом	пользоваться технологическими картами, подготовки рабочих мест, оборудования,	
потребностей различных	сырья, материалов для приготовления горячих супов и соусов в соответствии с	
категорий потребителей,	инструкциями и регламентами, выбирает посуду для отпуска, оформления,	
видов и форм	сервировки и подачи горячих супов и соусов с учетом потребностей различных	
обслуживания.	категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	

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;

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 холодной кулинарной продукции, оценивает качество и безопасность сырья, продуктов, материалов для их приготовления в соответствии с инструкциями и регламентами

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
OK 02	профессиональных задач
ОК03	- использует различные источники, включая электронные ресурсы, для решения
OK 04	профессиональных задач
OK 05	- принимает ответственность за принятые решения
ОК 06	- взаимодействует с коллегами, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с
ОК 07	руководителями учебной и производственной практик;
OK 08	- грамотно, ясно и четко формулирует и излагает мысли
OK 09	- 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
	- ведет здоровый образ жизни, занимается физической
	подготовкой
	- 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

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:				
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 работы в профессиональной и	социальном контексте методы работы в		
	смежных сферах	профессиональной и смежных		
	оценивать результат и последствия	сферах		
	своих действий (самостоятельно или с	порядок оценки результатов		
	помощью наставника)	решения задач профессиональной		
		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 информационные	информации формат оформления результатов	выделять наиболее значимое в 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	значимость результатов поиска		
	профессиональной деятельности, в	применять средства		
	том числе цифровые 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	содержание актуальной нормативно-	определять актуальность		
реализовывать собственное	правовой документации	нормативно-правовой		
профессиональное и	современная научная и	документации в		
личностное развитие, предпринимательскую	профессиональная терминология возможные траектории	профессиональной деятельности 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	1	

		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	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	
ПК 8.1 Подготавливать рабочие места пекаря и кондитера, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

HK 9 2 On magazinasis	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 текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	выполнении работ; санитарногитиенические 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 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 хлебобулочных изделий и	творческого оформления,	
оформление, подготовку к реализации хлебобулочных	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, используемых при приготовлении	
	недоброкачественные продукты; контролировать, проводить	хлебобулочных изделий и	
	взвешивание, отмеривать продукты,	праздничного хлеба;	
	входящие в состав хлебобулочных	нормы взаимозаменяемости сырья	
	изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;	и продуктов; ассортимент, характеристика,	приготовления, творческого оформления
	осуществлять взаимозаменяемость	правила применения, нормы	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;	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные	виды, назначение контейнеров для отпуска на вынос	
	методы обработки, подготовки сырья,	требования к безопасности	
	продуктов; осуществлять упаковку,	хранения хлебобулочных изделий	
	маркировку, складирование,	и праздничного хлеба,	
	контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья,	правила маркирования упакованных	
	пищевых продуктов с учетом		
	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	требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и	ценность, требования к качеству,	изделий сложного ассортимента с учетом
ассортимента	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	технологического оборудования,	
	рецептурой, требованиями санитарных	производственного инвентаря,	
	норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты;	инструментов, посуды, используемых при приготовлении	
	проводить взвешивание, отмеривать	мучных кондитерских изделий,	
	продукты, входящие в состав мучных	нормы взаимозаменяемости сырья	
	кондитерских изделий сложного	и продуктов;	
	ассортимента в соответствии с	ассортимент, характеристика,	
	рецептурой;	правила применения, нормы	
	осуществлять взаимозаменяемость	закладки ароматических, красящих	
	продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,	веществ;	
	сезонностью; использовать	техника порционирования, варианты оформления мучных	
	региональные, сезонные продукты для	кондитерских изделий	
	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);		
	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;		
	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		

ПК 8.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пряников и сахарного печенья разнообразного ассортимента	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; выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пряников и сахарного печенья разнообразного ассортимента; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пряников и сахарного печенья разнообразного ассортимента; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству,	выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей
	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 пряников и сахарного печенья разнообразного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов и готовой продукции с учетом требований по безопасности (ХАССП); определять степень готовности 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	региональных температурный, временной режим и правила приготовления; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении пряников и сахарного печенья разнообразного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; виды контейнеров для отпуска на вынос пряников и сахарного печенья разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения и правила маркирования упакованных пряников и сахарного печенья разнообразного ассортимента	

## 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

2.0. Содержин	ие профессионального модуля		T
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
МЛИ 08 01 Тоунологи	приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	un. I.	ПК 8.1-8.5
мідк. об.от. технологи	и приготовления хлеоооулочных, мучных и кондитерских изделии	74/46	ОК 1-9
Вергал 1 Опроизвания	процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных		ПК 8.1
кондитерских изделий		30/18	OK 1-9
Тема 1.1.		2	ПК 8.1
	Содержание	<u> </u>	
Классификация,	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости		ОК 1-9
ассортимент	от используемого сырья и метода приготовления.		
хлебобулочных,	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов,	2	
мучных кондитерских	используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного	2	
изделий и виды сырья,	ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского		
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			
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	
<b>Практическая работа 1.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в		
Содержание	10	
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	
В том числе практических и лабораторных занятий	8	
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	
Содержание	4	
Сборник рецептур мучных кондитерских изделий. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов для 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	ПК 8.1 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)		
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	2	ПК 8.1 ОК 1-9
	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.  Содержание  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-гитиенические требования к выполнению работ в мучном цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания  В том числе практических и лабораторных занятий  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  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  Содержание  Сорержание  Сорержание  Сорержание  Сорник рецептур мучных кондитерских изделий. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов для 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 ( в зависимости от заказа)  В том числе практических и лабораторных занятий  Практическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составлением преподавателям).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практических занят	В том числе практическая и лабораторных занятий  Практическая работа 1. Тренниг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  Содержание  Организация и техническое оснащение рабочих мест на различных участках мучного цеха. Правила полбора 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  В том числе практических и лабораторных занятий  В том числе практических и лабораторных занятий  Практическая работа №2 Тренниг по отработке умений по организации рабочих мест в мучном цехе на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды  Практическая работа №2 Тренниг по отработке умений по организации рабочих мест в кондитерском цехе на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды  Содержание  Сборник рецентур мучных кондитерских изделий. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов для приготовления фаршей, начинок, дрожжевого и бездрожжевого теста. Расчет массы муки с учетом е влажности. Нормы выкода полуфабрикато в и готовых изделий. Взанизомаменаемость сырья и порядок пересчета расхода сырья в случаях его замены. Сводная рецептура на отдельные виды хлебобулочных и мучных кондитерских изделий  2 Практическая проработка конспектов учебных занятий  2 Практическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателя,)  2 Практическая проработка конспектов учебных занятий с использованием методических

Раздел модуля 2. Приг ассортимента	готовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного	44/30	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	ОК 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	
	<b>Практическая работа №4</b> : 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	<ol> <li>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	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
Променения сима сима	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.		ПГ 6 1 6 2
по ПМ. 08	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	72	
(концентрированная)	регламентами стандартами организации питания – базы практики.		
Производственная практика	Виды работ: Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями,		ПК 8.1 8.5 ОК 1-9
	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		

# 2.4 Содержание работ по учебной практике профессионального модуля (ПМ.08)

Наименование разделов и		Объем
тем производственной	Содержание практических работ	часов
практики ПМ 08		
1	2	3
Раздел 1 О	рганизация приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий	6
	Виды работ	6

Тема 1.1 Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению отделочных	Выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления отделочных полуфабрикатов, начинок и мучных кондитерских изделий Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки.	
полуфабрикатов, начинок и мучных кондитерских изделий	Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению начинок, отделочных полуфабрикатов и их хранению Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	
Раздел II Приго	отовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	30
Тема 2.1.	Виды работ	6
Приготовление отделочных	Приготовление отделочных полуфабрикатов и начинок для мучных кондитерских изделий, в том числе авторских,	
полуфабрикатов и начинок	брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения	
для мучных кондитерских	режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
изделий	Оценка качества приготовленных отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок и их хранение. Выбор контейнеров,	
	упаковочных материалов для транспортирования.	
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	
Тема 2.2	Виды работ	24
Приготовление, оформление,	Приготовление пряничного теста сырцовым способом с учетом рационального расхода сырья, соблюдения режимов	
подготовка к реализации	приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
мучных кондитерских	Творческое оформление коврижек и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального	
изделий	использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	
	Оценка качества готовых изделий перед отпуском и хранение с учетом использования отделочных полуфабрикатов.	
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	
	Всего	36

# 2.5 Содержание работ по производственной практике профессионального модуля (ПМ.08)

Наименование разделов и		Объем
тем производственной	Содержание практических работ	часов
практики ПМ 08		
1	2	3
Раздел 1О	оганизация приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий	12
	Виды работ	6

Тема 1.1	Ознакомление с ассортиментом используемых на предприятии отделочных полуфабрикатов и начинок для мучных	6
Организация и техническое	кондитерских изделий. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и	U
оснащение рабочих мест по	безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в	
приготовлению отделочных	соответствии с требованиями санитарных правил.	
•		
полуфабрикатов и начинок	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов и	
для мучных кондитерских	начинок. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,	
изделий	сезонностью.	
	Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению начинок, отделочных полуфабрикатов и их	
	хранению	
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	
Тема 1.3	Виды работ	6
Организация и техническое	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основного сырья	6
оснащение рабочих мест по	и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями	
приготовлению, оформлению,	санитарных правил.	
подготовке к реализации	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий.	
мучных кондитерских	Выбор, подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления мучных	
изделий	кондитерских изделий. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки,	
	особенностями заказа. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий	
	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	
	Раздел II Приготовление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий	60
	Виды работ	18
Тема 2.1.		10
		1 2
	Выполнение задания (заказа) по приготовлению сахарного сиропа с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения	18
Приготовление сахарного	режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	18
Приготовление сахарного сиропа для мучных	режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Оценка качества приготовленного сиропа перед использованием для приготовления и отделки мучных кондитерских	18
Приготовление сахарного	режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества приготовленного сиропа перед использованием для приготовления и отделки мучных кондитерских изделий.	18
Приготовление сахарного сиропа для мучных	режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Оценка качества приготовленного сиропа перед использованием для приготовления и отделки мучных кондитерских изделий.  Подготовка сиропа к хранению и организация хранения. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии	18
Приготовление сахарного сиропа для мучных	режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Оценка качества приготовленного сиропа перед использованием для приготовления и отделки мучных кондитерских изделий.  Подготовка сиропа к хранению и организация хранения. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	
Приготовление сахарного сиропа для мучных кондитерских изделий	режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Оценка качества приготовленного сиропа перед использованием для приготовления и отделки мучных кондитерских изделий.  Подготовка сиропа к хранению и организация хранения. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты  Виды работ.	42
Приготовление сахарного сиропа для мучных кондитерских изделий  Тема 2.3	режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Оценка качества приготовленного сиропа перед использованием для приготовления и отделки мучных кондитерских изделий.  Подготовка сиропа к хранению и организация хранения. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты  Виды работ.  Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).	
Приготовление сахарного сиропа для мучных кондитерских изделий  Тема 2.3 Приготовление, оформление,	режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Оценка качества приготовленного сиропа перед использованием для приготовления и отделки мучных кондитерских изделий.  Подготовка сиропа к хранению и организация хранения. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты  Виды работ.  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	42
Приготовление сахарного сиропа для мучных кондитерских изделий  Тема 2.3 Приготовление, оформление, подготовка к реализации	режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Оценка качества приготовленного сиропа перед использованием для приготовления и отделки мучных кондитерских изделий.  Подготовка сиропа к хранению и организация хранения. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты  Виды работ.  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 предприятия, стандартами чистоты, с учетом	42
Приготовление сахарного сиропа для мучных кондитерских изделий  Тема 2.3 Приготовление, оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских	режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Оценка качества приготовленного сиропа перед использованием для приготовления и отделки мучных кондитерских изделий.  Подготовка сиропа к хранению и организация хранения. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты  Виды работ.  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 предприятия, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	42
Приготовление сахарного сиропа для мучных кондитерских изделий  Тема 2.3 Приготовление, оформление, подготовка к реализации	режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Оценка качества приготовленного сиропа перед использованием для приготовления и отделки мучных кондитерских изделий.  Подготовка сиропа к хранению и организация хранения. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты  Виды работ.  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 предприятия, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.  Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий в соответствии заданием (заказом)	42
Приготовление сахарного сиропа для мучных кондитерских изделий  Тема 2.3 Приготовление, оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских	режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Оценка качества приготовленного сиропа перед использованием для приготовления и отделки мучных кондитерских изделий.  Подготовка сиропа к хранению и организация хранения. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты  Виды работ.  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 предприятия, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.  Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий в соответствии заданием (заказом) предприятия. Оценка качества выполнения задания (заказа), подготовка к реализации (упаковка готовых мучных	42
Приготовление сахарного сиропа для мучных кондитерских изделий  Тема 2.3 Приготовление, оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских	режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Оценка качества приготовленного сиропа перед использованием для приготовления и отделки мучных кондитерских изделий.  Подготовка сиропа к хранению и организация хранения. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты  Виды работ.  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 предприятия, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.  Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий в соответствии заданием (заказом) предприятия. Оценка качества выполнения задания (заказа), подготовка к реализации (упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования)	42
Приготовление сахарного сиропа для мучных кондитерских изделий  Тема 2.3 Приготовление, оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских	режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Оценка качества приготовленного сиропа перед использованием для приготовления и отделки мучных кондитерских изделий.  Подготовка сиропа к хранению и организация хранения. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты  Виды работ.  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 предприятия, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.  Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий в соответствии заданием (заказом) предприятия. Оценка качества выполнения задания (заказа), подготовка к реализации (упаковка готовых мучных	42

#### 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.  $\mathbb{N}$  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», 2023 - 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	контрольные работы,
рабочие места пекаря и	приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	зачеты,
кондитера, оборудование,	разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и	квалификационные
инвентарь, сырье,	регламентами;	испытания, защита
исходные материалы к	оценивает наличие ресурсов; составляет заявку и обеспечивает получение	курсовых и дипломных
работе в соответствии с	продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных,	проектов (работ),
инструкциями и	мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом	экзамены; интерпретация
регламентами	оценивает качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	результатов выполнения
	демонстрирует приемы безопасной эксплуатации производственного	практических и
	инвентаря и технологического оборудования;	лабораторных заданий,
	рационально размещает оборудование на рабочем месте кондитера, пекаря;	оценка решения
	осуществляет своевременную текущую уборку рабочих мест в соответствии	ситуационных задач,
	с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	оценка тестового
	соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны	контроля.
	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 продукты 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	выполняет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации	
изготовление, творческое	пряников и сахарного печенья разнообразного ассортимента;	
оформление, подготовку к	оценивает наличие, подбирает в соответствии с технологическими	
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	вещества 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	
	для транспортирования	
OK 01	- ставит цель, выбирает и применяет методы и способы решения	
OK 02	профессиональных задач	
OK03	- использует различные источники, включая электронные ресурсы, для	
ОК 04	решения профессиональных задач	
OK 05	- принимает ответственность за принятые решения	
ОК 06	- взаимодействует с коллегами, преподавателями и мастерами в ходе	
ОК 07	обучения, с руководителями учебной и производственной практик;	
ОК 08	- грамотно, ясно и четко формулирует и излагает мысли	
ОК 09	- 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	
	- ведет здоровый образ жизни, занимается физической	
	подготовкой	
	- 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	

Приложение 1.9 к ОПОП-П по профессии/специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

#### 1.1. Область применения программы

Программа преддипломной практики является завершающим этапом обучения по профессиональным модулям по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД), предусмотренных профессиональными модулями ПМ 01- 06 и охватывает производственно-технологическую, организационно-управленческую, контрольно-технологическую и опытно-экспериментальную деятельность.

Программа преддипломной практики может быть использована в дополнительном образовании при подготовке, переподготовке и повышении квалификации кадров, работающих в сфере общественного питания. Опыт работы не требуется.

## 1.2. Цели и задачи преддипломной практики – требования к результатам ее освоения

- С целью систематизации, закрепления и контроля практических навыков по указанным в профессиональных модулях видам профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций обучающийся в ходе освоения преддипломной практики должен иметь практический опыт в:
- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
  - разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции;
- разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
  - презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
- организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве;
- осуществлять контроль над качеством и обеспечивать безопасность технологических процессов, продукции и услуг общественного питания для потребителей и окружающей среды;
- осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
  - организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
  - контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов; проведении инвентаризации запасов
- планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)
  - контроле качества выполнения работ;
  - организации текущей деятельности персонала;
  - оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию;
  - анализировать и оценивать эффективность результатов производственной деятельности предприятия.

#### 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы преддипломной практики - 144 часа

### 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы преддипломной практики является усвоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и овладение соответствующими профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов
	для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ВД 2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с
	учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ВД 3	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
ВД 4	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
ВД 5	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
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным
	контекстам
OK 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и
	информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
OK 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
OK 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
OK 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской
	Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
OK 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
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об
	изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в
	чрезвычайных ситуациях
OK 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе
	профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической
	подготовленности
OK 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

# 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

## 3.1. Тематический план преддипломной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования тем производственной практики	Всего часов
1	2	3
ПК 1.1; 2.1; 3.1; 4.1; 5.1; 6.1 ОК 01-09	<b>Тема 1.</b> Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов и сложной кулинарной продукции в соответствии с инструкциями регламентами	24
ПК 1.2 – 1.3; 2.2 – 2.7; 3.2- 3.6; 4.2-4.5; 5.2-5.5; 6.1 ОК 01-09	<b>Тема</b> 2. Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов и сложной кулинарной продукции и организация и проведение контроля над качеством и обеспечение безопасности технологических процессов, продукции и услуг общественного питания для потребителей и окружающей среды	48
ПК 1.4; 2.8; 3.7; 4.6; 5.6; 6.1 ОК 01-09	<b>Тема 3.</b> Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню, новых рецептур полуфабрикатов и сложной кулинарной продукции, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	36
ПК 6.2- 6.5 ОК 01-09	<b>Тема 4.</b> Организация и ведение текущего планирования, в том числе, производственной, нормативно-технологической и отчетной документации, координации и ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	36
	Всего	144

3.2 Содержание работ по преддипломной практике

Наименование разделов и тем	Содержание практических работ	Объем
преддипломной практики		часов
1	2	3
Тема 1 Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов и сложной кулинарной продукции в соответствии с инструкциями регламентами	Виды работ  Изучение и анализ производственной и организационной структуры организации питания. Подразделения, службы организации питания, их характеристика, функции. Анализ особенностей организации и технического оснащения процессов приготовления, отпуска продукции собственного производства и ее хранения в соответствии с типом предприятия и используемыми способами обслуживания.  Анализ организации деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха Анализ методов осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	12 12
Тема 2.	Виды работ	48
Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов и сложной кулинарной продукции и организация и проведение	Участие в производственном процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов и сложной кулинарной продукции. Дублирование руководителя структурного подразделения (шеф-повара, заведующего производством, бригадира в овощном, рыбном, мясном, холодном и горячих цехах)	42
контроля над качеством и обеспечение безопасности технологических процессов, продукции и услуг общественного питания для потребителей и окружающей среды	Изучение и анализ организации контроля качества продукции и услуг на данном предприятии, его особенностей, определение рисков в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, предложить пути их минимизации	6
Тема 3	Виды работ	36
Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню, новых рецептур полуфабрикатов и сложной кулинарной продукции, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Анализ ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, видов меню. Разработка предложений по корректировке ассортимента и объема продаж на основе анализа рынка. Участие в разработке, внесении изменений в ассортимент с учетом требований ассортиментного перечня блюд и напитков, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, оснащенности производства оборудованием и инструментами, квалификационного состава работников, трудоемкости и эстетических показателей изготовляемых блюд, совместимости продуктов, блюд, напитков, доступности стоимости кулинарной продукции	12

	Разработка новых рецептур полуфабрикатов и сложной кулинарной продукции, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Освоение навыков в разработке технико-технологических карт на новые блюда. Ведение расчетов норм закладки продуктов, внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья с учетом взаимозаменяемости	12
	Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммой на 1 гостя, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением.	12
Тема 4.	Виды работ	36
Организация и ведение текущего	Оформление первичных документов на поступление сырья и продуктов в производство, учет	12
планирования, в том числе, производственной,	движения сырья и готовой продукции в процессе производства.	
нормативно-технологической и отчетной	Расчет нормативного расхода сырья с учетом кондиции и сезона для приготовления блюд, оформление	
документации, ресурсного обеспечения	расхода сырья и его списание.	
деятельности подчиненного персонала с	Заполнение документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их	12
учетом взаимодействия с другими	учету и расходу в процессе производства; документов по реализации и отпуску изделий кухни.	
подразделениями	Заполнение документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары	
	(буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения	
	Отчетность материально-ответственных лиц по материальным ценностям. Оформление товарного	12
	отчета. Разработка предложений по улучшению организации обеспечения сохранности продуктов	
	при доставке и хранении и контроля над их использованием на производстве	
Всего		144