РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

| «ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ |
|---|
| ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»2 |
| «ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ |
| ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»26 |
| «ПМ.03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ |
| ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК, РАЗНООБРАЗНОГО |
| АССОРТИМЕНТА»59 |
| «ПМ.04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ |
| ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»89 |
| «ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ |
| «пм.05 приготовление, оформление и подготовка к реализации Хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного |
| АССОРТИМЕНТА»119 |
| «ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО |
| BO3PACTA»154 |
| «ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16399 ОФИЦИАНТ»168 |
| ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И |
| ПРОИЗВОЛСТВЕННОЙ)185 |

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

| 1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИО | |
|--|-------|
| МОДУЛЯ | 4 |
| 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образоват программы | |
| 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля | 170 |
| 2. Структура и содержание профессионального модуля | 9 |
| 2.1. Трудоемкость освоения модуля | 9 |
| 2.2. Структура профессионального модуля | 9 |
| 2.3. Содержание профессионального модуля | 11 |
| 3. Условия реализации профессионального модуля | 86 |
| 3.1. Материально-техническое обеспечение | 86 |
| 3.2. Учебно-методическое обеспечение | 86 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального мод | уля86 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного 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, | В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен: | | | | | |
|---------|--|-----------------------------|------------------|--|--|--|
| ПК | Уметь | Знать | Владеть навыками | | | |
| ОК.01 | распознавать задачу и/или | основные источники | - | | | |
| | проблему в | информации и ресурсы для | | | | |
| | профессиональном и/или | решения задач и/или проблем | | | | |
| | социальном контексте, | в профессиональном и/или | | | | |
| | анализировать и выделять её | социальном контексте | | | | |
| | составные части | структура плана для решения | | | | |
| | определять этапы решения | задач, алгоритмы выполнения | | | | |
| | задачи, составлять план | работ в профессиональной и | | | | |
| | действия, реализовывать | смежных областях | | | | |
| | составленный план, | основные источники | | | | |
| | определять необходимые | информации и ресурсы для | | | | |
| | ресурсы | решения задач и/или проблем | | | | |
| | выявлять и эффективно | в профессиональном и/или | | | | |
| | искать информацию, | социальном контексте | | | | |
| | необходимую для решения | методы работы в | | | | |
| | задачи и/или проблемы | профессиональной и смежных | | | | |
| | выявлять и эффективно | сферах | | | | |
| | искать информацию, | порядок оценки результатов | | | | |
| | необходимую для решения | решения задач | | | | |
| | задачи и/или проблемы | профессиональной | | | | |
| | владеть актуальными | деятельности | | | | |
| | методами работы в | | | | | |
| | профессиональной и смежных | | | | | |
| | сферах | | | | | |
| | оценивать результат и | | | | | |
| | последствия своих действий | | | | | |
| | (самостоятельно или с | | | | | |
| | помощью наставника) | | | | | |
| OK.02 | определять задачи для поиска | номенклатура | - | | | |
| | информации | информационных источников, | | | | |
| | определять необходимые | применяемых в | | | | |
| | источники информации | профессиональной | | | | |
| | планировать процесс поиска; | деятельности | | | | |
| | структурировать получаемую | приемы структурирования | | | | |
| | информацию | информации | | | | |
| | выделять наиболее значимое в | | | | | |
| | перечне информации | | | | | |
| | оценивать практическую | | | | | |
| | значимость результатов | | | | | |
| | поиска | | | | | |

| ОК.03 | определять актуальность | содержание актуальной | - |
|---------|---|--|-----------------------------|
| | нормативно-правовой | нормативно-правовой | |
| | документации в | документации | |
| | профессиональной | современная научная и | |
| | деятельности | профессиональная | |
| | применять современную | терминология | |
| | _ = = = = = = = = = = = = = = = = = = = | _ | |
| | научную профессиональную | возможные траектории | |
| | терминологию | профессионального развития | |
| | определять и выстраивать | и самообразования | |
| | траектории | | |
| | профессионального развития | | |
| | и самообразования | | |
| OK.04 | организовывать работу | психологические основы | - |
| | коллектива и команды | деятельности коллектива, | |
| | взаимодействовать с | психологические особенности | |
| | коллегами, руководством, | личности | |
| | = - | | |
| | клиентами в ходе | основы проектной | |
| 1 | профессиональной | деятельности | |
| | деятельности | | |
| OK.09 | оформлять результаты | формат оформления | - |
| | поиска, применять средства | результатов поиска | |
| | информационных технологий | информации, современные | |
| | для решения | средства и устройства | |
| 1 | профессиональных задач | информатизации | |
| | использовать современное | порядок их применения и | |
| | | | |
| 1 | программное обеспечение | программное обеспечение в | |
| | использовать различные | профессиональной | |
| 1 | цифровые средства для | деятельности в том числе с | |
| 1 | решения профессиональных | использованием цифровых | |
| | задач | средств | |
| ПК 1.1. | визуально проверять чистоту | требования охраны труда, | подготовка, уборка рабочего |
| 1 | и исправность | пожарной безопасности и | места, подготовка к работе |
| 1 | производственного | производственной санитарии | сырья, технологического |
| 1 | инвентаря, кухонной посуды | в организации питания | оборудования, |
| 1 | перед использованием | виды, назначение, правила | производственного |
| 1 | | | - |
| 1 | выбирать, рационально | безопасной эксплуатации | инвентаря, инструментов, |
| | размещать на рабочем месте | технологического | весоизмерительных приборов |
| | оборудование, инвентарь, | оборудования, | |
| | посуду, сырье, материалы в | производственного | |
| | соответствии с инструкциями | инвентаря, инструментов, | |
| | и регламентами, стандартами | весоизмерительных приборов, | |
| | чистоты | посуды и правила ухода за | |
| | проводить текущую уборку | ними | |
| | рабочего места повара в | регламенты, стандарты, в том | |
| | соответствии с инструкциями | | |
| | = - | числе система анализа, | |
| | и регламентами, стандартами | оценки и управления | |
| | чистоты выбирать и | опасными факторами | |
| | применять моющие и | (система ХАССП) и | |
| | дезинфицирующие средства | нормативно-техническая | |
| | владеть техникой ухода за | документация, используемая | |
| | весоизмерительным | при обработке, подготовке | |
| | оборудованием | сырья, приготовлении, | |
| | мыть вручную и в | подготовке к реализации | |
| | посудомоечной машине, | подготовке к реализации полуфабрикатов | |
| | | * * * | |
| | чистить и раскладывать на | последовательность | |
| | хранение кухонную посуду и | выполнения технологических | |
| | производственный инвентарь | операций, современные | |
| | в соответствии со | методы, техника обработки, | |
| 1 | | | |
| | стандартами чистоты | подготовки сырья и | |
| | | _ | |
| | стандартами чистоты | подготовки сырья и продуктов | |

оборудование и убирать для хранения съемные части соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования безопасно править кухонные ножи соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в

возможные последствия нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи правила оформления заявок на склад правила приема продуктов по количеству и качеству ответственность за сохранность материальных ценностей правила снятия остатков на рабочем месте правила проведения контрольного взвешивания продуктов виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресоценки качества и безопасности сырья и материалов правила обращения с тарой поставшика правила поверки весоизмерительного оборудования

| | соответствии с | | |
|---------|------------------------------|-----------------------------|------------------------------|
| | технологическими | | |
| | требованиями | | |
| | использовать нитрат-тестер | | |
| | для оценки безопасности | | |
| | сырья | | |
| ПК 1.2. | Подготавливать | требования охраны труда, | обработке различными |
| | полуфабрикаты из мяса, | пожарной, | методами, подготовке |
| | домашней птицы, рыбные | электробезопасности в | традиционных видов овощей, |
| | полуфабрикаты | организации питания | грибов, рыбы, нерыбного |
| | распознавать | виды, назначение, правила | водного сырья, мяса, |
| | недоброкачественные | безопасной эксплуатации | домашней птицы, дичи, |
| | продукты | технологического | кролика |
| | выбирать, применять | оборудования, | кролика |
| | различные методы обработки | производственного | |
| | (вручную, механическим | инвентаря, инструментов, | |
| | способом), подготовки сырья | весоизмерительных приборов, | |
| | с учетом его вида, кондиции, | посуды и правила ухода за | |
| | технологических свойств, | | |
| | | ними | |
| | рационального | методы обработки | |
| | использования, обеспечения | традиционных видов овощей, | |
| | безопасности | грибов, рыбы, нерыбного | |
| | соблюдать стандарты чистоты | водного сырья, домашней | |
| | на рабочем месте | птицы, дичи, кролика | |
| | различать пищевые и | способы сокращения потерь | |
| | непищевые отходы | сырья, продуктов при их | |
| | подготавливать пищевые | обработке, хранении | |
| | отходы к дальнейшему | способы удаления излишней | |
| | использованию с учетом | горечи, предотвращения | |
| | требований по безопасности; | потемнения отдельных видов | |
| | соблюдать правила | овощей и грибов | |
| | утилизации непищевых | санитарно-гигиенические | |
| | отходов | требования к ведению | |
| | осуществлять упаковку, | процессов обработки, | |
| | маркировку, складирование, | подготовки пищевого сырья, | |
| | хранение неиспользованных | продуктов | |
| | пищевых продуктов, | формы, техника нарезки, | |
| | соблюдать товарное | формования традиционных | |
| | соседство, условия и сроки | видов овощей, грибов | |
| | хранения, осуществлять | способы упаковки, | |
| | ротацию | складирования, правила, | |
| | соблюдать условия и сроки | условия, сроки хранения | |
| | хранения обработанного | пищевых продуктов | |
| | сырья с учетом требований по | | |
| | безопасности продукции | | |
| ПК 1.3. | соблюдать правила | требования охраны труда, | приготовлении |
| | сочетаемости, | пожарной безопасности и | полуфабрикатов для блюд, |
| | взаимозаменяемости | производственной санитарии | кулинарных изделий из рыбы |
| | основного сырья и | в организации питания | и нерыбного водного сырья |
| | дополнительных | виды, назначение, правила | разнообразного ассортимента, |
| | ингредиентов, применения | безопасной эксплуатации | в том числе региональных |
| | ароматических веществ | технологического | порционирование |
| | выбирать, подготавливать | оборудования, | (комплектовании), упаковке |
| | пряности и приправы, хранить | производственного | на вынос, хранении |
| | пряности и приправы в | инвентаря, инструментов, | полуфабрикатов |
| | измельченном виде | весоизмерительных приборов, | ведении расчетов, |
| | выбирать, применять, | посуды и правила ухода за | взаимодействии с |
| | комбинировать различные | ними | потребителями при отпуске |
| | способы приготовления | ассортимент, рецептуры, | продукции с |
| | полуфабрикатов, в том числе | требования к качеству, | прилавка/раздачи, на вынос |
| | региональных, с учетом | условиям и срокам хранения | |
| | рационального использования | полуфабрикатов для блюд, | |
| | · - | | |

ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании рыбы, править кухонные нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании) проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, вести учет реализованных полуфабрикатов владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе

кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.) способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке

ПК 1.4.

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними

приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске

безопасности готовой ассортимент, рецептуры, продукции с требования к качеству, продукции прилавка/раздачи, на вынос владеть техникой работы с условиям и срокам хранения ножом при нарезке, полуфабрикатов для блюд, филитировании продуктов, кулинарных изделий из мяса, снятии филе; править домашней птицы, дичи, кухонные ножи кролика разнообразного владеть приемами мытья и ассортимента, в том числе бланширования сырья, региональных пищевых продуктов; методы приготовления нарезать, порционировать полуфабрикатов из мяса, различными способами домашней птицы, дичи, полуфабрикаты из мяса, кролика, рубленой массы домашней птицы, дичи, (нарезки, маринования, формования, панирования, кролика готовить полуфабрикаты из фарширования, снятия филе, натуральной рубленой и порционирования птицы, котлетной массы дичи и т.д.) рассчитывать стоимость, техника порционирования вести расчет с потребителями, (комплектования), упаковки, учет реализованных маркирования и правила полуфабрикатов складирования, условия и консультировать сроки хранения упакованных потребителей, оказывать им полуфабрикатов помощь в выборе; владеть правила и порядок расчета с профессиональной потребителями при отпуске терминологией на вынос; ответственность за правильность расчетов правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке

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 | 66 | 218 |
| Теоретические занятия | 66 | |
| Практические занятия | 152 | |
| Лабораторные занятия | 44 | |
| Самостоятельная работа | 14 | 14 |
| Практика, в т.ч.: | 72 | 72 |
| учебная | 36 | 36 |
| производственная | 36 | 36 |
| Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 01.01 в форме экзамена МДК 01.02 в форме экзамена УП 01 ПП 01 в форме дифференцированного зачета ПМ 01 в форме экзамена | 18 | 6 |
| Всего | | |

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 | Теоретические занятия | Практические занятия | Лабораторные занятия | Самостоятельная работа | Учебная практика | Производственная практика |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | | | 8 | 9 | 1 0 |
| ПК 1.1- ПК. 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 3 ОК 4 ОК 7 | Раздел 1 МДК.01.01 Организация приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 138 | 98 | 40 | 34 | 34 | 98 | - | 6 | | |
| ПК 1.1-ПК. 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 3 ОК 4 ОК 7 | Раздел 2 МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 138 | 98 | 40 | 32 | 32 | 54 | 44 | 8 | | |
| ПК 1.1 - ПК.1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 3 ОК 4 ОК 7 | Учебная практика | 36 | 36 | | | | | | | 3 6 | |
| ПК 1.1 -, ПК. 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 3 ОК 4 ОК 7 | Производственная практика | 36 | 36 | | | | | | | | 3 6 |
| | Промежуточная аттестация | | | | | | | | | | |
| | Всего: | 348 | 268 | | 66 | - | | | 14 | 3 6 | 3 6 |

2.3. Содержание профессионального модуля

| 2.5. Содержание | 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 |
| Раздел 1 Организация при | готовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | |
| МДК 01.01 Организация п | риготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 34/98/6 | |
| Тема 1.1. | Содержание | 2/0 | OK.01 OK.02 OK.03 |
| Характеристика | Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. | | ПК 1.1. |
| процессов обработки | Последовательность, характеристика этапов. Виды и значение производственных | | |
| сырья, приготовления | помещений на ПОП. | | |
| подготовки к реализации | | | |
| полуфабрикатов из них | | | |
| Тема1.2. | Содержание | 2/0 | OK.01 OK.02 OK.03 |
| Классификация, | Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, | | ПК 1.1. |
| характеристика способов | приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам | | |
| кулинарной обработки | обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и | | |
| сырья | требований СанПиН. | | |
| Тема1.3. | Содержание | 2/8 | OK.01 OK.02 OK.03 |
| Ознакомление с | Ознакомление с нормативными документами, используемыми при системе ХАССП | | ПК 1.1. |
| нормативными | Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов при | | |
| документами, | приготовлении полуфабрикатов. | | |
| используемыми при | В том числе практических занятий и лабораторных работ | | |
| системе ХАССП. | Составление и заполнение нормативных документов при системе ХААСП 1 | 2 | OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.09 ПК 1.1. |
| | Составление и заполнение нормативных документов при системе ХААСП 2 | 2 | OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.09 IIK 1.1. |
| | Составление и заполнение нормативных документов при системе ХААСП 3 | 2 | OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.089 IIK 1.1. |
| | Работа со сборником рецептур кулинарных изделий. с технологическими картами, с таблицами взаимозаменяемость сырья. | 2 | OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.09 IIK 1.1. |
| Тема 1.4. | Содержание | 2/0 | OK.01 OK.02 OK.03 |
| Правила ведения | Правила составления заявки на сырье. Правила ведения расчетов с потребителем | 2 | ОК.09 |
| расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов | при отпуске полуфабрикатов на вынос | | ПК 1.1. |

| Тема 1.5. | Содержание | 2/8 | OK.01 OK.02 OK.03 |
|--|--|--------|---|
| Способы подготовки к | Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование | 2 | OK.04 |
| реализации | (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос | | ПК 1.1. |
| полуфабрикатов, | или для транспортирования. | | |
| упаковка, | В том числе практических занятий и лабораторных работ | | OK.01 OK.02 OK.03 |
| транспортировка. | Расчет и составление сырьевой ведомости | 2 | ОК.04 ОК.09 ПК 1.1. |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Ознакомление с технологическими картами, таблицей взаимозаменяемости сырья. Решение | 2 | OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.09 |
| | ситуационных задач. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Ознакомление с технологическими картами, таблицей взаимозаменяемости сырья. Решение ситуационных задач. | 2 | ПК 1.1. ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09 ПК 1.1. |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Ознакомление с технологическими картами, таблицей взаимозаменяемости сырья. Решение ситуационных задач | 2 | OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.09 ПК 1.1. |
| Тема 1.6 | Содержание | 2/0 | OK.01 OK.02 OK.04 |
| Организация работ в овощном цехе по обработке овощей, грибов | Организация работ в овощном цехе по обработке овощей, грибов. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. | 2 | ПК 1.1. |
| Тема 1.7 | Содержание | 2/0 | OK.01 OK.02 OK.03 |
| Правила безопасной организации работ | Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. | 2 | ПК 1.1. |
| Тема 1.8. | Содержание | 2/24/2 | OK.01 OK.02 OK.04 |
| Организация хранения обработанных овощей и грибов | Классификация, приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлаждённом, замороженном, вакуумированном виде. | 2 | ПК 1.1. |
| | В том числе самостоятельная работа обучающихся | | |
| | 1.Подготовить сообщения на тему «разновидность картофеля и его кулинарное использование». «Экзотические овощи и их применение в кулинарии» Разновидность грибов и их использование в кулинарии. | 2 | ОК.01 ОК.02 ОК.03 ПК 1.1. |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | | |
| | Составление заявки на сырье. | 2 | ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09, ПК 1.1. |
| | Тренинг по организация рабочего места повара по обработке овощей и грибов . | 2 | OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.09, IIK 1.1. |
| | Тренинг по организация рабочего места повара по нарезке овощей и грибов . | 2 | OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.09, IIK 1.1. |

| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Ознакомление с | 2 | OK.01 OK.02 OK.03 |
|-----------------------|--|--------|----------------------|
| | технологическими картами, таблицей взаимозаменяемости сырья. Решение | | ОК.04 ОК.09, ПК 1.1. |
| | ситуационных задач. | | |
| | Тренинг по организация рабочего места повара по приготовлению полуфабрикатов | 2 | OK.01 OK.02 OK.03 |
| | из овощей. | | ОК.04 ОК.09, ПК 1.1. |
| | Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического | 2 | OK.01 OK.02 OK.03 |
| | оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки | | ОК.04 ОК.09, ПК 1.1. |
| | различных видов овощей и грибов (картофелеочистительная машина и | | ĺ |
| | овощечистка). | | |
| | Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического | 2 | OK.01 OK.02 OK.04 |
| | оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки | | ПК 1.1. |
| | различных видов овощей и грибов (слайсер и овощерезка). | | |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных | 2 | OK.02 OK.03, OK.04 |
| | задач по расчёту отходов при обработке овощей. | | ОК.09, ПК1.1, ПК1.2 |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Ознакомление с | 2 | OK.02 OK.03, OK.04 |
| | технологическими картами, таблицей взаимозаменяемости сырья. Решение | | ОК.09, ПК1.1, ПК1.2 |
| | ситуационных задач. | | |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Ознакомление с | 2 | OK.02 OK.03, OK.04 |
| | технологическими картами, таблицей взаимозаменяемости сырья. Решение | | ОК.09, ПК1.1, ПК1.2 |
| | ситуационных задач. | | |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных | 2 | OK.02 OK.03, OK.04 |
| | задач по расчёту отходов при обработке овощей. | | ОК.09, ПК1.1, ПК1.2 |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных | 2 | OK.02 OK.03, OK.04 |
| | задач по расчёту отходов при обработке овощей. | | ОК.09, ПК1.1, ПК1.2 |
| Тема 1.9 | Содержание | 2/0 | OK01,OK.02 OK.03, |
| Организация и | Организация процесса механической кулинарной обработки чешуйчатой, | 2 | ОК04 ПК1.1, ПК1.2 |
| техническое оснащение | безчешуйчатой, осетровых пород рыбы, приготовления полуфабрикатов из них. | | |
| по обработке рыбы | | | |
| Тема 1.10. | Содержание | 2/0 | OK.02 OK.03, OK.04 |
| Виды, назначение, | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического | 2 | ОК.05, ПК1.1, ПК1.2 |
| правила безопасной | оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы и | | |
| эксплуатации | приготовления полуфабрикатов из них Санитарно-гигиенические требования к | | |
| технологического | содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, | | |
| оборудования, | правила ухода за ним. | | |
| Тема 1.11. | Содержание | 2/12/2 | OK.02 OK.03, OK.04, |
| Организация хранения | Организация хранения обработанной рыбы в охлажденном, замороженном, | 2 | ПК1.1, ПК1.2 |
| обработанной рыбы | вакуумированном виде. | | |
| | В том числе самостоятельная работа обучающихся | | |
| | Используя источники интернет подготовить сообщение по теме Морские обитатели | 2 | OK.02 OK.03 |
| | моря и их кулинарное использование в кулинарии. «Сочетание трав, приправ, соусов | | ОК.04 ОК.09 |
| | для приготовления блюд из рыбы» | | Í |

| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | | |
|---|---|-----|--|
| | Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины. | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 OK.04, OK.05 ПК 1.1. ПК 1.3 |
| | Тренинг по организации рабочего места повара приготовления полуфабрикатов из рыбы. | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 OK.04 IIK 1.1. IIK 1.3 |
| | Тренинг по организации рабочего места повара приготовления полуфабрикатов из котлетной массы из рыбы. | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 OK.04 ПК1.1. ПК 1.3 |
| | Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Освоение правил безопасной эксплуатации мясорубки. | 2 | ОК.01 ОК.02, ОК.03 ПК 1.1. ПК 1.3 |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Ознакомление с технологическими картами, таблицей взаимозаменяемости сырья. Решение ситуационных задач. | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 OK.04, OK.09 ПК 1.1. ПК 1.3 |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач по расчёту отходов при обработке рыбы. | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 OK.04, OK.09, ПК1.1. ПК 1.3 |
| Тема 1.12. | Содержание | 2/6 | OK.02 OK.03 |
| Организация процесса кулинарной обработки нерыбного водного | Организация процесса механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья. Организация хранения обработанного нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. | 2 | ПК1.3 |
| сырья. | В том числе практических занятий и лабораторных работ | | |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач по расчёту отходов при обработке нерыбного водного сырья. | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 OK.04, OK.09 ПК1.1. ПК 1.3 |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Ознакомление с технологическими картами, таблицей взаимозаменяемости сырья. Решение ситуационных задач. | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 OK.04, OK.09 ПК1.1. ПК 1.3 |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач по расчёту отходов при обработке нерыбного водного сырья. | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 OK.04, OK.09, ПК1.1. ПК 1.3 |
| Тема 1.13. | Содержание | 2/0 | |
| Организация процесса кулинарной обработки мяса. | Организация процесса кулинарной обработки мяса. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса. | 2 | ОК.02 ОК.03 ПК 1.4 |
| Тема 1.14. | Содержание | 2/0 | OK.02 OK.03 |
| Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов и приготовления полуфабрикатов из них. | 2 | OK.05 OK.07, ΠΚ 1.4 |
| технологического | | | |

| оборудования, инвентаря, инструментов. | | | |
|--|--|--------|--------------------|
| Тема 1.15. | Содержание | 2/0 | OK.02 OK.03 |
| Организация процесса | Организация процесса кулинарной обработки птицы, дичи, кролика Организация | 2 | ПК 1.4 |
| кулинарной обработки | процесса приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи кролика. | | |
| птицы, дичи, кролика | | 2 (0 | 014.02.014.02 |
| Тема 1.16. | Содержание | 2/0 | OK.02 OK.03 |
| Виды, назначение, | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического | 2 | ОК.09 ПК 1.4 |
| правила безопасной | оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных | | |
| эксплуатации | продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из | | |
| технологического | них. | | |
| оборудования, | | | |
| используемых для | | | |
| обработки мясных продуктов, домашней | | | |
| продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | | | |
| Тема 1.17. | Содержание | 2/40/2 | OK.02 OK.03 |
| Правила безопасной | Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. | 2/40/2 | ПК 1.4 |
| организации работ. | Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, | 2 | 111(1.7 |
| организации расот. | инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ним | | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | | |
| | Расчет и составление сырьевой ведомости. | 2. | OK.01 OK.02 OK.03 |
| | т истет и составление свирвевой ведомости. | 2 | OK.04 OK.09 |
| | | | ПК 1.1. |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных | 2 | OK.02 OK.03 |
| | задач по расчёту отходов при обработке мяса. | _ | ПК 1.4 |
| | Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, | 2 | OK.02 OK.03 |
| | куттер | | ПК 1.4 |
| | Отработка практических приемов безопасной эксплуатации блендера, сластер. | 2 | OK.02 OK.03 |
| | | | ПК 1.4 |
| | Решение ситуационных задач по расчёту процента отходов при механической | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| | кулинарной обработке овощей. | | OK.04, OK09 |
| | | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Ознакомление с | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| | технологическими картами, таблицей взаимозаменяемости сырья. Решение | | OK.04, OK09 |
| | ситуационных задач. | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Ознакомление с | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| | технологическими картами, таблицей взаимозаменяемости сырья. Решение | | OK.04, OK09 |
| | ситуационных задач. | | ПК 1.1 ПК 1.4 |

| Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
|--|---|--------------------|
| задач. | | ОК.04,ОК09 |
| | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Ознакомление с | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| технологическими картами, таблицей взаимозаменяемости сырья. Решение | | OK.04,OK09 |
| ситуационных задач. | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Ознакомление с | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| технологическими картами, таблицей взаимозаменяемости сырья. Решение | | OK.04,OK09 |
| ситуационных задач. | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Ознакомление с | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| технологическими картами, таблицей взаимозаменяемости сырья. Решение | | OK.04,OK09 |
| ситуационных задач. | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Ознакомление с | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| технологическими картами, таблицей взаимозаменяемости сырья. Решение | | ОК.04,ОК09 |
| ситуационных задач. | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| Организация рабочего места, подбор и размещение оборудования, инвентаря, | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса свинины, | | OK.04, OK.09 |
| говядины, баранины. | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| задач по расчёту отходов при обработке мяса говядины. | | OK.04, OK.09 |
| | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| задач по расчёту отходов при обработке мяса свинины. | | OK.04, OK.09 |
| | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| Организация рабочего места, подбор и размещение оборудования, инвентаря, | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из котлетной | | OK.04, OK.09 |
| массы из мяса свинины, говядины, баранины. | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| Организация рабочего места, подбор и размещение оборудования, инвентаря, | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса птицы. | | OK.04, OK.09 |
| | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| Организация рабочего места, подбор и размещение оборудования, инвентаря, | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из котлетной | | OK.04, OK.09 |
| массы из птицы. | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| Организация рабочего места, подбор и размещение оборудования, инвентаря, | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из котлетной | | OK.04, OK.09 |
| массы из птицы. | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| Организация рабочего места, подбор и размещение оборудования, инвентаря, | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из котлетной | | OK.04, OK.09 |
| массы из птицы. | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| В том числе самостоятельная работа обучающихся | | |
| | | |

| | Подготовить сообщение на тему Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов при приготовлении полуфабрикатов из мяса, мяса птицы. | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 OK.04, OK.09 IIK 1.1 IIK 1.4 |
|-----------------------|---|---------|---|
| | отовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 32/98/8 | |
| | иготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | |
| Тема 2.1 | Содержание | 2/8/2 | 01(01 01(02 01(02 |
| Классификация, | Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| ассортимент овощей и | требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение | | OK.04, OK.09 |
| грибов | традиционных видов овощей, грибов Органолептическая оценка качества и | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| | безопасности овощей, грибов. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающегося №1 | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| | Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| | Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и | | |
| | приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. | | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | | |
| | Решение ситуационных задач по расчёту процента отходов при механической | 2 | OK.01 OK.02 OK.04 |
| | кулинарной обработке овощей. | | ПК 1.1 ПК 1.2 |
| | Решение ситуационных задач по расчёту процента отходов при механической | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| | кулинарной обработке овощей. | | OK.04, OK.09 |
| | | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| | задач. | | OK.04, OK.09 |
| | | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| | задач. | | OK.04, OK.09 |
| | | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| Тема 2.2 | Содержание | 2/0 | |
| Технологический | Технологический процесс обработки клубнеплодов, корнеплодов Формы нарезки, | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| процесс обработки и | кулинарное назначение. | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| нарезки клубнеплодов, | | | |
| корнеплодов | | | |
| Тема 2.3 | Содержание | 2/0 | |
| Технологический | Технологический процесс обработки капустных, луковых. плодовых, салатно- | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| процесс обработки и | шпинатных овощей, зелени. Формы нарезки, кулинарное назначение. | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| нарезки капустных, | | | |
| луковых. плодовых, | | | |
| салатно-шпинатных | | | |
| овощей, зелени | | | |
| Тема 2.4 | Содержание | 2/16/2 | |
| Подготовка овощей и | Технологический процесс обработки грибов. Формы нарезки, кулинарное | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| грибов к фаршированию | назначение. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации | | OK.04, OK.05 OK.07 |

| | отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
|------------------------|--|-----|---------------------|
| | картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. | | |
| | Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и | | |
| | грибов | | |
| | Самостоятельная работа обучающегося №2 | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| | Составить конспект по теме Характеристика способов хранения обработанных и | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| | нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, | | |
| | вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения | | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | | |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| | задач. | | OK.04, OK.09 |
| | | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| | Решение ситуационных задач по расчёту процента отходов при механической | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| | кулинарной обработке овощей. | | OK.04, OK.09 |
| | | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| | Технологический процесс обработки и нарезки картофеля и других клубнеплодов. | 4 | OK.02 OK.03 |
| | Защита от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов. | | OK.04 OK.09 |
| | Требования к качеству и срокам хранения. | | ПК 1.1 ПК 1.2 |
| | Технологический процесс обработки и нарезки плодовых, капустных, луковых, | 4 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| | салатно-шпинатных овощей и зелени. Требования к качеству и срокам хранения. | | OK.04, OK.09 |
| | | | ПК 1.1 ПК 1.2 |
| | Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов, | 4 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| | ленивых голубцов, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых | | OK.04, OK.09 |
| | овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров) | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| Тема 2.5 | Содержание | 2/0 | |
| Классификация, | Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| ассортимент, основные | требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы. | | ОК.04, ОК.09,ПК 1.3 |
| характеристики, | Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы. | | |
| пищевая ценность рыбы | | | |
| Тема 2.6 | Содержание | 2/0 | |
| Методы разделки рыбы с | Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| костным скелетом | и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| | обработанной рыбы в целом и пластованном виде. | | |
| Тема 2.7 | Содержание | 2/0 | |
| Приготовление | Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| полуфабрикатов из | «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| рыбы | реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, | | |
| | мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных | | |
| | панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования | | |
| | полуфабрикатов из рыбы. | | |
| Тема 2.8 | Содержание | 2/0 | |

| Методы разделки рыбы с | Методы разделки рыбы с хрящевым скелетом. | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
|-------------------------|--|-------|---------------------|
| хрящевым скелетом | Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок не пластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. | 2 | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| Тема 2.9 | Содержание | 2/16 | |
| Классификация, | Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, | 2/10 | OK.01 OK.02 |
| ассортимент, кулинарное | требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение | 2 | OK.03 |
| назначение нерыбного | нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности | | OK.09 |
| водного сырья | нерыбного водного сырья | | ПК 1.3 |
| водного свірви | В том числе практических занятий и лабораторных работ | | 1110 1.5 |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| | задач. | 2 | OK.04, OK.09 |
| | задал. | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| | Механическая и ручная обработка, и разделка рыбы с костным скелетом | 4 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| | чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. Методы пластования. Способы и техника | 7 | OK.04, OK.09 |
| | маринования, панирования, формования | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| | Обработка нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов из него. | 4 | OK.01 OK.02, OK.03, |
| | Оораоотка перыопого водного сырья, приготовление полуфаорикатов из него. | 4 | ПК 1.1 ПК 1.3 |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| | задач. | 2 | OK.04, OK.09 |
| | зиди п | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| Тема 2.10 | Содержание | 2/8/2 | |
| Технология | Технология приготовления рыбной котлетной, кнельной массы и полуфабрикатов из | 2 | OK.02, OK.03, OK.04 |
| приготовления рыбной | нее (котлеты, биточки, тефтели, рулет, зразы, тельное, фрикадельки) Правила | | ОК.09, ПК 1.3 |
| котлетной массы и | хранения и требования к качеству готовых полуфабрикатов из рыбы. | | Í |
| полуфабрикатов из нее | Самостоятельная работа обучающегося №3 | 2 | |
| | Сделать презентацию по теме: «Механическая и ручная обработка рыбы с костным | | |
| | скелетом», «Механическая и ручная обработка рыбы с хрещевым скелетом», | | |
| | «разделка рыбы с костным скелетом», «разделка рыбы с хрещевым скелетом». | | |
| | «Приготовление полуфабрикатов из рыбы». | | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | | |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| | задач. | | OK.04, OK.09 |
| | | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| | задач. | | OK.04, OK.09 |
| | | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| | Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. | 4 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| | Требования к срокам хранения. | | OK.04, OK.09 |

| | | | ПК 1.1 ПК 1.3 |
|-------------------------|--|--------|--------------------|
| Тема 2.11 | Содержание | 2/0 | |
| Ассортимент, основные | Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, | 2 | OK.02 OK.03 |
| характеристики, | условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка | | OK.04 |
| пищевая ценность мяса и | качества, безопасности мяса, мясного сырья. | | ПК 1.4 |
| мясного сырья | | | |
| Тема 2.12 | Содержание | 2/0 | |
| Технологический | Технологический процесс обработки мяса: кулинарный разруб туш из говядины, | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| процесс обработки мяса: | свинины баранины обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| кулинарный разруб туш | процессе подготовки сырья и его обработки. Требования к хранению, кулинарному | | |
| из говядины | назначению | | |
| Тема 2.13 | Содержание | 2/24/2 | |
| Технология | Технология приготовления порционных, мелкокучковых полуфабрикатов из мяса | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| приготовления | говядины, свинины, баранины. Технологический процесс приготовления рубленной, | | OK.04, OK.09 |
| порционных и | котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из него | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| мелкокусковых | Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | |
| полуфабрикатов из мяса | Самостоятельная работа обучающегося №4 | 2 | |
| и из рубленной и | Используя источники интернет подготовить сообщение на тему: « Приготовление | | |
| котлетной массы. | блюд из мяса диких животных», « Маринады, соусы, приправы используемые для | | |
| | приготовления блюд из мяса диких животных и дичи». | | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | | |
| | Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Требования к | 4 | OK.01 OK.02 |
| | качеству и срокам хранения. | | OK.03 OK.04 |
| | | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| | задач. | | OK.04, OK.09 |
| | | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| | задач. | | OK.04, OK.09 |
| | | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| | задач. | | OK.04, OK.09 |
| | | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| | задач. | _ | OK.04, OK.09 |
| | | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| | задач. | - | OK.04, OK.09 |
| | | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| | задач. | = | OK.04, OK.09 |

| | | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
|---|--|------|--|
| | Приготовление рубленной и котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из неё. Требования к качеству и срокам хранения. | 4 | ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ПК 1.1 ПК 1.4 |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач. | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 OK.04, OK.09 ПК 1.1 ПК 1.4 |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач. | 2 | ОК.01 ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.4 |
| Тема 2.14 | Содержание | 2/0 | |
| Технологический процесс обработки домашней птицы, дичи, кролика, субпродуктов. | Основные характеристики, пищевая ценность, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, субпродуктов. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, субпродуктов. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения, требования к качеству. | 2 | OK.02 OK.03, OK.04 OK.09, ПК 1.4 |
| Тема 2.15 | Содержание | 2/4 | |
| Виды заправки тушек, приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кулинарное назначение. | Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. | 2 | ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.09, ПК 1.4 |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | | |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач. | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 OK.04, OK.09 ПК 1.1 ПК 1.4 |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач. | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 OK.04, OK.09 ПК 1.1 ПК 1.4 |
| Тема 2.16 | Содержание | 2/12 | |
| Технологический процесс приготовления | Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из неё. Требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 | OK.02, OK.03, OK.04 OK.09, IIK 1.4 |
| котлетной и кнельной | В том числе практических занятий и лабораторных работ | | |
| массы из птицы и полуфабрикатов из неё. | Технологический процесс обработки домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. Условия и сроки хранения, требования к качеству. | 4 | OK.01, OK.02, OK.03 OK.04, OK.09,ПК 1.1, ПК1.4 |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач. | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 OK.04, OK.09 ПК 1.1 ПК 1.4 |
| | Приготовление полуфабрикатов из котлетная и кнельной массы из домашней птицы | 4 | |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач. | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 OK.04, OK.09 ПК 1.1 ПК 1.4 |

| | | | _ |
|----------------------------|--|----|--------------------|
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| | задач. | | OK.04, OK.09 |
| | | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| | задач. | | OK.04, OK.09 |
| | | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| | задач. | | OK.04, OK.09 |
| | | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| | Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов. Условия и сроки хранения, | 4 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| | требования к качеству. | · | OK.04, OK.09 |
| | ipecobalitist k ka teerby. | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| | задач. | 2 | OK.04, OK.09 |
| | задач. | | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| | Defeate on effective for a various for a various vario | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных | Z | OK.04, OK.09 |
| | задач. | | |
| N | | 26 | ПК 1.1 ПК 1.4 |
| Учебная практика | | 36 | |
| Виды работ: | · | | |
| | оверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ | | |
| | обом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлаждённой и мороженой, а также | | |
| | о водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и | | |
| | ранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных | | |
| | птицы, дичи, кролика перед обработкой. | | |
| | ыми способами с учётом рационального использования сырья, материалов, других | | |
| | иды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приёмами | | |
| минимизации отходов при | | | |
| | еную потрошённую и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного | | |
| | водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом | | |
| | атую, округлой и плоской формы). | | |
| | тывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, | | |
| домашнюю птицу, дичь, н | 1 | | |
| | приправы вручную и механическим способом. | | |
| | 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на | | |
| | ния и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски | | |
| | кой и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); | | |
| | пичных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; | | |
| | й котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). | | |
| | гы из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. | | |
| 1 8. Проводить заправку ту | шек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. | | |

| 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. | | |
|---|----|--|
| 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию | | |
| традиционные виды овощей, плодов и грибов. | | |
| 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. | | |
| 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, | | |
| дичи, кролика органолептическим способом; | | |
| 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, | | |
| мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. | | |
| 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, | | |
| удалять излишнюю горечь. | | |
| 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из | | |
| них в охлаждённом и замороженном виде. | | |
| 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для | | |
| транспортирования. | | |
| 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять | | |
| взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учётом принятых норм | | |
| | | |
| взаимозаменяемости. | | |
| Производственная практика | 36 | |
| Производственная практика Виды работ: | 36 | |
| Производственная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных | 36 | |
| Производственная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. | 36 | |
| Производственная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной в соответствии заявке. | 36 | |
| Производственная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной в соответствии заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учётом инструкций и регламентов, | 36 | |
| Производственная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной в соответствии заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учётом инструкций и регламентов, стандартов чистоты | 36 | |
| Производственная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной в соответствии заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учётом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, | 36 | |
| Производственная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной в соответствии заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учётом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. | 36 | |
| Производственная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной в соответствии заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учётом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, | 36 | |
| Производственная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной в соответствии заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учётом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. | 36 | |
| Производственная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной в соответствии заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учётом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), | 36 | |
| Производственная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной в соответствии заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учётом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. | 36 | |
| Производственная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной в соответствии заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учётом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), | 36 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет технологии кулинарного производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зона по видам работ: №3 Изготовление и упаковка полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики, мастерские и зоны по видам работ, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные или электронные издания

1. 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/ И.П. Самородова. — 3-е изд., стер. — М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. — 192 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код ПК, ОК Критерии оценки результата Формы контроля и | | | | |
|--|---|------------------------|--|--|
| код IIK, OK | | | | |
| TIC 1 1 | (показатели освоенности компетенций) | методы оценки | | |
| ПК 1.1. | Выполнение всех действий по организации и содержанию | Контрольные работы, | | |
| OK 1-4 | рабочего места повара в соответствии с инструкциями и | зачеты, | | |
| OK 07 | регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), | квалификационные | | |
| | требованиями охраны труда и техники безопасности: | испытания, экзамены. | | |
| | -адекватный выбор и целевое, безопасное использование | Интерпретация | | |
| | оборудования, производственного инвентаря, | результатов выполнения | | |
| | инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых | практических и | | |
| | работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу | лабораторных заданий, | | |
| | приготовления полуфабрикатов); | оценка решения | | |
| | -рациональное размещение на рабочем месте оборудования, | ситуационных задач, | | |
| | инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; | оценка тестового | | |
| | -соответствие содержания рабочего места требованиям | контроля. | | |
| | стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; | | | |
| | -своевременное проведение текущей уборки рабочего места | | | |
| | повара; | | | |
| | -рациональный выбор и адекватное использование моющих | | | |
| | и дезинфицирующих средств; | | | |
| | -правильное выполненияе работ по уходу за | | | |
| | весоизмерительным оборудованием; | | | |
| | -соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной | | | |
| | машине), организации хранения кухонной посуды и | | | |
| | производственного инвентаря, инструментов инструкциям, | | | |
| | регламентам; | | | |
| | -соответствие организации хранения сырья, продуктов, | | | |
| | готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности | | | |
| | для жизни и здоровья человека (соблюдение | | | |
| | температурного режима, товарного соседства в | | | |
| | холодильном оборудовании, правильность упаковки, | | | |
| | складирования); | | | |
| | -соответствие методов подготавки к работе, эксплуатации | | | |
| | тех- | | | |
| | нологического оборудования, производственного | | | |
| | инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | | | |
| | требованиям инструкций и регламентов по технике | | | |
| | безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; | | | |
| | -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная | | | |
| | правка ножей; | | | |

| | -точность, соответствие заданию расчета потребности в |
|---------|--|
| | сырье продуктах; |
| | -соответствие правилам оформления заявки на сырье, |
| THE 1.2 | продукты |
| ПК 1.2. | Подготовка, обработка различными методами |
| OK 1-4 | традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного |
| OK 07 | водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, |
| ПК 1.3 | дичи, кролика: |
| OK 1-4 | -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных |
| OK 07 | ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное |
| ПК 1.4 | распознавание недоброкачественных продуктов; |
| OK 1-4 | -соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и |
| OK 07 | приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; |
| | –оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и |
| | приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: |
| | продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., |
| | соответствие выбора методов обработки сырья, способов и |
| | техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, |
| | продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); |
| | –профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; |
| | –правильное, оптимальное, адекватное заданию |
| | планирование и ведение процессов обработки, подготовки |
| | сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, |
| | соответствие процессов инструкциям, регламентам; |
| | -соответствие процессов обработки сырья и приготовления |
| | полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны |
| | труда и технике безопасности: |
| | корректное использование цветных разделочных досок; |
| | раздельное использование контейнеров для органических |
| | и неорганических отходов; |
| | соблюдение требований персональной гигиены в |
| | соответствии с требованиями системы ХАССП |
| | (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при |
| | выполнении конкретных операций, хранение ножей в |
| | чистом виде во время работы, правильная (обязательная) |
| | дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); |
| | адекватный выбор и целевое, безопасное использование |
| | оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; |
| | -соответствие времени выполнения работ нормативам; |
| | -соответствие массы обработанного сырья, готовых |
| | полуфабрикатов требованиям рецептуры; |
| | точность расчетов закладки сырья при изменении выхода |
| | полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; |
| | -адекватность оценки качества готовой продукции, |
| | соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; |
| | –соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов |
| | требованиям рецептуры; |
| | –аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в |
| | функциональные емкости для хранения и |
| | транспортирования; |
| | -эстетичность, аккуратность упаковки готовых |
| | полуфабрикатов для отпуска на вынос |

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

| 1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНО | ΓΟ |
|--|-----|
| МОДУЛЯ | |
| 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы | 170 |
| 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля | 170 |
| 2. Структура и содержание профессионального модуля | |
| 2.1. Трудоемкость освоения модуля | 9 |
| 2.2. Структура профессионального модуля | |
| 2.3. Содержание профессионального модуля | 1 |
| 3. Условия реализации профессионального модуля | 80 |
| 3.1. Материально-техническое обеспечение | 86 |
| 3.2. Учебно-методическое обеспечение | 86 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля | 86 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного 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 |
| OK.01 | распознавать задачу и/или | основные источники | - |
| | проблему в профессиональном | информации и ресурсы для | |
| | и/или социальном контексте, | решения задач и/или проблем в | |
| | анализировать и выделять её | профессиональном и/или | |
| | составные части | социальном контексте | |
| | определять этапы решения задачи, | структура плана для решения | |
| | составлять план действия, | задач, алгоритмы выполнения | |
| | реализовывать составленный план, | работ в профессиональной и | |
| | определять необходимые ресурсы | смежных областях | |
| | выявлять и эффективно искать | основные источники | |
| | информацию, необходимую для | информации и ресурсы для | |
| | решения задачи и/или проблемы | решения задач 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 последствия | решения задач | |
| | своих действий (самостоятельно | профессиональной | |
| | или с помощью наставника) | деятельности | |
| ОК.02 | определять задачи для поиска | номенклатура информационных | - |
| | информации | источников, применяемых в | |
| | определять необходимые | профессиональной | |
| | источники информации | деятельности | |
| | планировать процесс поиска; | приемы структурирования | |
| | структурировать получаемую | информации | |
| | информацию | | |
| | выделять наиболее значимое в | | |
| | перечне информации | | |
| | оценивать практическую | | |
| | значимость результатов поиска | | |
| ОК.03 | определять актуальность | содержание актуальной | |
| | нормативно-правовой | нормативно-правовой | |
| | документации в профессиональной | документации | |
| | деятельности | современная научная и | |
| | применять современную научную | профессиональная | |
| | профессиональную терминологию | терминология | |
| | определять и выстраивать | возможные траектории | |
| | траектории профессионального | профессионального развития и | |
| | развития и самообразования | самообразования | |
| ОК.04 | организовывать работу коллектива | психологические основы | |
| • | и команды | деятельности коллектива, | |

| | взаимодействовать с коллегами, | психологические особенности | |
|----------|---|---|--------------------------------|
| | руководством, клиентами в ходе | личности | |
| | профессиональной деятельности | основы проектной деятельности | |
| OK.09 | оформлять результаты поиска, | формат оформления | |
| | применять средства | результатов поиска | |
| | информационных технологий для | информации, современные | |
| | решения профессиональных задач | средства и устройства | |
| | использовать современное | информатизации | |
| | программное обеспечение | порядок их применения и | |
| | использовать различные цифровые | программное обеспечение в | |
| | средства для решения | профессиональной | |
| | профессиональных задач | деятельности в том числе с | |
| | | использованием цифровых | |
| ПК 2.1. | | средств | |
| 11K 2.1. | выбирать, рационально размещать | требования охраны труда, | подготовке, уборке |
| | на рабочем месте оборудование, | пожарной безопасности и | рабочего места, |
| | инвентарь, посуду, сырье, | производственной санитарии в | подготовке к |
| | материалы в соответствии с | организации питания; | работе, проверке |
| | инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации | технологического оборудования, |
| | проводить текущую уборку | технологического | производственного |
| | рабочего места повара в | оборудования, | инвентаря, |
| | соответствии с инструкциями и | производственного инвентаря, | инструментов, |
| | регламентами, стандартами | инструментов, | весоизмерительных |
| | чистоты; | весоизмерительных приборов, | приборов; |
| | выбирать и применять моющие и | посуды и правила ухода за | подготовка к |
| | дезинфицирующие средства; | ними; | использованию |
| | владеть техникой ухода за | организация работ по | обработанного |
| | весоизмерительным | приготовлению горячих блюд, | сырья, |
| | оборудованием; | кулинарных изделий, закусок; | полуфабрикатов, |
| | мыть вручную и в посудомоечной | последовательность | пищевых |
| | машине, чистить и раскладывать на | выполнения технологических | продуктов, других |
| | хранение кухонную посуду и | операций, современные методы | расходных |
| | производственный инвентарь в | приготовления горячих блюд, | материалов; |
| | соответствии со стандартами | кулинарных изделий, закусок; | |
| | чистоты; | последовательность | |
| | соблюдать правила мытья | выполнения технологических | |
| | кухонных ножей, острых, | операций, современные методы | |
| | травмоопасных частей | приготовления горячих блюд, | |
| | технологического оборудования; соблюдать правила техники | кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том | |
| | безопасности, пожарной | числе нормативно-техническая | |
| | безопасности, пожарнои безопасности, охраны труда; | документация, используемая | |
| | выбирать, подготавливать | при приготовлении горячих | |
| | материалы, посуду, контейнеры, | блюд, кулинарных изделий, | |
| | оборудование для упаковки, | закусок; | |
| | хранения, подготовки к | возможные последствия | |
| | транспортированию готовых | нарушения санитарии и | |
| | горячих блюд, кулинарных | гигиены; | |
| | изделий, закусок; | требования к личной гигиене | |
| | оценивать наличие, проверять | персонала при подготовке | |
| | органолептическим способом | производственного инвентаря и | |
| | качество, безопасность | кухонной посуды; | |
| | обработанного сырья, | правила безопасного хранения | |
| | полуфабрикатов, пищевых | чистящих, моющих и | |
| | продуктов, пряностей, приправ и | дезинфицирующих средств, | |
| | других расходных материалов; | предназначенных для | |
| | осуществлять их выбор в | последующего использования; | |
| | соответствии с технологическими | правила утилизации отходов; | |
| | требованиями; | виды, назначение упаковочных | |
| | обеспечивать их хранение в | материалов, способы хранения | |
| | соответствии с инструкциями и | пищевых продуктов; | |

регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склал.

виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов.

ПК 2.2.

подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров выбирать, применять, комбинировать методы приготовления; обжаривать кости мелкого скота, подпекать овощи; замачивать сушеные грибы; доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи

подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров.

подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары, разогревать бульоны и отвары.

бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров.

ПК 2.3.

подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления супов; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов; пассеровать овощи, томатные продукты и муку; готовить льезоны; закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; соблюдать температурный и временной режим варки супов, изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; определять степень готовности супов; доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос: порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с

учетом рационального

использования ресурсов,

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления заправочных супов, суповпюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи супов; правила охлаждения,

замораживания и хранения

приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции прилавка/раздачи.

соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода

готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.

ПК 2.4.

супа. подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью: рационально использовать продукты, полуфабрикаты; готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассировку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;

приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации.

выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода coyca; доводить соусы до вкуса; проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами.

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции; техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов, требования к безопасности хранения готовых соусов.

ПК 2.5.

подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить в воде или в молоке; припускать в воде, бульоне и собственном соку;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для

приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции прилавка/раздачи.

жарить сырые и предварительно отваренные; жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать; готовить овощные пюре; готовить начинки из грибов; определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств, замачивать в воде или молоке, бланшировать, варить в воде или в молоке, готовить на пару; определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; выдерживать температуру по дачи горячих блюд и гарниров из

диетического питания, их кулинарное назначение; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции; техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; температура подачи соусов, требования к безопасности хранения готовых соусов.

овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; хранить свежеприготовленные, выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования, рассчитывать стоимость; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий. ПК 2.6 подбирать в соответствии с правила выбора основных приготовлении, технологическими требованиями, продуктов и дополнительных творческом оценивать качество и безопасность ингредиентов с учетом их оформлении и основных продуктов и сочетаемости, подготовке к реализации дополнительных ингредиентов; взаимозаменяемости; горячих блюд, организовывать их хранение в критерии оценки качества процессе приготовления горячих основных продуктов и кулинарных блюд, кулинарных изделий, дополнительных ингредиентов изделий и закусок закусок из яиц, творога, сыра, муки для горячих блюд, кулинарных из яиц, творога, с соблюдением требований по изделий из яиц, творога, сыра, сыра, муки ведении безопасности продукции, муки разнообразного расчетов с товарного соседства; ассортимента; потребителями при выбирать, подготавливать виды, характеристика отпуске продукции пряности, приправы, специи; региональных видов сырья, на вынос; взаимодействии с взвешивать, измерять продукты, продуктов; входящие в состав горячих блюд, нормы взаимозаменяемости потребителями при кулинарных изделий и закусок из сырья и продуктов; отпуске продукции методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; яиц, творога, сыра, муки, прилавка/раздачи. осуществлять взаимозаменяемость правила их выбора с учетом продуктов в соответствии с типа питания, кулинарных нормами закладки, особенностями свойств основного продукта; заказа, сезонностью; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации использовать региональные продукты для приготовления оборудования, инвентаря горячих блюд, кулинарных инструментов; изделий и закусок из яиц, творога, ассортимент, рецептуры, сыра, муки разнообразного требования к качеству, ассортимента; температура подачи блюд из выбирать, применять яиц, творога, сыра, муки; комбинировать различные способы нормы, правила приготовления горячих блюд из взаимозаменяемости; яиц с учетом типа питания, вида техника порционирования, основного сырья, его кулинарных варианты оформления блюд, свойств: (варить в скорлупе и без, кулинарных изделий, закусок из готовить на пару, жарить основным яиц, творога, сыра, муки способом и с добавлением других разнообразного ассортимента ингредиентов, жарить на плоской для подачи; поверхности, во фритюре, виды, назначение посуды для фаршировать; подачи, термосов, контейнеров определять степень готовности для отпуска на вынос блюд, блюд из яиц; доводить до вкуса; кулинарных изделий, закусок из выбирать, применять яиц, творога, сыра, муки комбинировать различные способы разнообразного ассортимента, в приготовления горячих блюд из том числе региональных; творога с учетом типа питания, методы сервировки и подачи, вида основного сырья, его температура подачи блюд, кулинарных свойств; кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;

протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;

формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности; жарить, запекать на гриле; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;

замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и без дрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков) формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); охлаждать и замораживать тесто и

охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;

выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;

жарить после предварительного отваривания изделий из теста; разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;

определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;

порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;

охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом

правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке требований по безопасности готовой продукции; разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.

ПК 2.7

подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств; варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; готовить на пару; припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; техника порционирования, варианты оформления горячих

блюд, кулинарных изделий,

приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции прилавка/раздачи.

котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; бланшировать и отваривать мясо крабов; припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции: выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;

закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток, правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос: правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями.

| | рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья | | |
|---------|--|---|---------------------|
| | разнообразного ассортимента | | |
| ПК 2.8. | подбирать в соответствии с | правила выбора основных | Приготовлении, |
| | технологическими требованиями, | продуктов и дополнительных | творческом |
| | оценивать качество и безопасность | ингредиентов с учетом их | оформлении и |
| | мяса, мясных продуктов, домашней | сочетаемости, | подготовке к |
| | птицы, дичи, кролика и | взаимозаменяемости; | реализации |
| | дополнительных ингредиентов к | критерии оценки качества | горячих блюд, |
| | ним; | основных продуктов и | кулинарных |
| | организовывать их хранение в | дополнительных ингредиентов | изделий, закусок из |
| | процессе приготовления горячих | для горячих блюд кулинарных | мяса, мясных |
| | блюд, кулинарных изделий, | изделий, закусок из мяса, | продуктов, |
| | закусок из мяса, домашней птицы, | домашней птицы, дичи, кролика | домашней птицы, |
| | дичи, кролика; | разнообразного ассортимента; | дичи, кролика; |
| | выбирать, подготавливать | виды, характеристика | ведении расчетов с |
| | пряности, приправы, специи; | региональных видов сырья, | потребителями при |
| | взвешивать, измерять продукты, | продуктов; | отпуске продукции |
| | входящие в состав горячих блюд, | нормы взаимозаменяемости | на вынос; |
| | кулинарных изделий, закусок в | сырья и продуктов; | взаимодействии с |
| | соответствии с рецептурой; | методы приготовления горячих | потребителями при |
| | осуществлять взаимозаменяемость | блюд, кулинарных изделий, | отпуске продукции |
| | продуктов в соответствии с | закусок из мяса, мясных | c |
| | нормами закладки, особенностями | продуктов, домашней птицы, | прилавка/раздачи. |
| | заказа; | дичи, кролика, правила их | |
| | использовать региональные | выбора с учетом типа питания, | |
| | продукты для приготовления | кулинарных свойств продуктов; | |
| | горячих блюд кулинарных | виды, назначение и правила | |
| | изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | безопасной эксплуатации | |
| | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | оборудования, инвентаря | |
| | разнообразного ассортимента; выбирать, применять | инструментов; ассортимент, рецептуры, | |
| | комбинировать различные способы | требования к качеству, | |
| | приготовления; | температура подачи горячих | |
| | выбирать, применять | блюд, кулинарных изделий, | |
| | комбинировать различные способы | закусок из мяса, мясных | |
| | приготовления горячих блюд, | продуктов, домашней птицы, | |
| | кулинарных изделий, закусок из | дичи, кролика; | |
| | мяса, мясных продуктов, домашней | органолептические способы | |
| | птицы, дичи, кролика с учетом | определения готовности; | |
| | типа питания, их вида и | ассортимент пряностей, | |
| | кулинарных свойств; | приправ, используемых при | |
| | жарить мясо крупным куском, | приготовлении горячих блюд, | |
| | подготовленные тушки птицы, | кулинарных изделий, закусок из | |
| | дичи, кролика целиком; | мяса, мясных продуктов, | |
| | варить мясо, мясные продукты, | домашней птицы, дичи, | |
| | подготовленные тушки домашней | кролика, их сочетаемость с | |
| | птицы, дичи, кролика основным | основными продуктами; | |
| | способом; | нормы взаимозаменяемости | |
| | варить изделия из мясной | основного сырья и | |
| | котлетной массы, котлетной массы | дополнительных ингредиентов | |
| | из домашней птицы, дичи на пару; | с учетом сезонности, | |
| | припускать мясо, мясные | региональных особенностей, | |
| | продукты, птицу, кролика | техника порционирования, | |
| | порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом | варианты оформления горячих | |
| | количестве жидкости; | блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных | |
| | жарить порционные куски мяса, | продуктов, домашней птицы, | |
| | мясных продуктов, домашней | продуктов, домашной итицы, | |
| | | 1 | <u> </u> |

птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; жарить пластованные тушки птицы под прессом; жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и бланшировать, отваривать мясные продукты; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пишевых продуктов: хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных

дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке.

| продуктов, домашней птицы, дичи, | |
|-----------------------------------|--|
| кролика; | |
| разогревать блюда, кулинарные | |
| изделия, закуски из мяса, мясных | |
| продуктов, домашней птицы, дичи, | |
| кролика с учетом требований к | |
| безопасности готовой продукции; | |
| выбирать контейнеры, эстетично | |
| упаковывать на вынос, для | |
| транспортирования; | |
| рассчитывать стоимость, вести | |
| расчет с потребителем при отпуске | |
| на вынос, учет реализованных | |
| горячих блюд, кулинарных | |
| изделий, закусок мяса, мясных | |
| продуктов, домашней птицы, дичи, | |
| кролика разнообразного | |
| ассортимента; | |
| консультировать потребителей, | |
| оказывать им помощь в выборе | |
| горячих блюд, кулинарных | |
| изделий, закусок из мяса, мясных | |
| продуктов, домашней птицы, дичи, | |
| кролика. | |

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 | 66 | 196 |
| Самостоятельная работа | 14 | - |
| Практика, в т.ч.: | - | 108 |
| учебная | 36 | 36 |
| производственная | 72 | 72 |
| Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 02.02 в форме дифференцированного зачета УП 02 в форме дифференцированного зачета ПП 02 в форме дифференцированного зачета ПМ 02 в форме экзамена | 24 | |
| Всего | 384 | 304 |

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 | Практические занятия | Лабораторные занятия | Курсовая работа (проект) | Самостоятельная работа | Учебная практика | Производственная практика |
|---------------|---|-------------|---|--------------------------|-----------------|----------------------|----------------------|--------------------------|------------------------|------------------|---------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| ПК 2.1- | Раздел 1. МДК.02.01 | 138 | 98 | 138 | 34 | 98 | - | - | 6 | | |
| ПК 2.2 | Организация приготовления | | | | | | | | | | |
| | и подготовки к реализации | | | | | | | | | | |
| | кулинарных полуфабрикатов | | | | | | | | | | |

| ОК 01, | | | | | | | | | | | |
|---------|---------------------------|-----|-----|-----|----|-----|---|---|----|----|----|
| OK 02 | | | | | | | | | | | |
| OK 03 | | | | | | | | | | | |
| ПК 2.1- | Раздел 2. МДК 02.02 | 138 | 98 | 138 | 32 | 98 | 1 | - | 8 | | |
| ПК 2.4 | Процессы приготовления, | | | | | | | | | | |
| OK 01 - | подготовки к реализации | | | | | | | | | | |
| OK 09 | кулинарных полуфабрикатов | | | | | | | | | | |
| | Учебная практика | 36 | 36 | | | | | | | | |
| | Производственная практика | 72 | 72 | | | | | | | | |
| | Промежуточная аттестация | 24 | | | | | | | • | | |
| | Всего: | 384 | 304 | | 66 | 196 | | - | 14 | 36 | 72 |

2.3. Содержание профессионального модуля

| е профессионального модуля | | |
|--|---|--|
| Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий | Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч. | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
| оцессов приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных | 138 | |
| разного ассортимента | | |
| процессов приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, | 138/34/6/98 | |
| сусок разнообразного ассортимента | | |
| Содержание | 14/8/6 | |
| Технологический цикл приготовления горячих блюд. Характеристика, | 2 | OK.01, OK.02, OK.03 |
| последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, | | ПК 2.1 |
| тепловой кулинарной обработки. | | |
| Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. | 2 | OK.01, OK.02, OK.03 |
| | | ПК 2.1 |
| | 2 | OK.01, OK.02, OK.03 |
| операций: подготовка гарниров последовательность закладки продуктов; доведение | | ПК 2.1 |
| до вкуса. | | |
| Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 2 | ОК.01, ОК.02, ОК.03 ПК 2.1 |
| В том числе практических занятий и лабораторных работ | 6 | |
| Практическая работа № 1 Тренинг по подготовке рабочего места, выбор, безопасное эксплуатирование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 ΠΚ 2.1 |
| Практическая работа № 2 Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Расчет технологических карт, таблиц взаимозаменяемости сырья. Решение ситуационных задач. | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 ПК 2.1 |
| Практическая работа № 3 Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Расчет технологических карт, таблиц взаимозаменяемости сырья. Решение ситуационных задач. | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 ПК 2.1 |
| Содержание | 20/6/2/12 | |
| Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, | 2 | OK.01, OK.02, OK.03 |
| супов. | | ПК 2.1 |
| Виды назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, | 2 | OK.01, OK.02, OK.03 |
| инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила | | ПК 2.1 |
| ухода за ними. | | |
| Организация хранения, отпуска супов с раздачи / прилавка, упаковки, подготовка готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. | 2 | OK.01, OK.02, OK.03 ПК 2.1 |
|] | роцессов приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных разного ассортимента процессов приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, усок разнообразного ассортимента Содержание Технологический цикл приготовления горячих блюд. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров последовательность закладки продуктов; доведение до вкуса. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, куулинарных изделий, закусок В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическая работа № 1 Тренинг по подготовке рабочего места, выбор, безопасное эксплуатирование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Практическая работа № 2 Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Расчет технологических карт, таблиц взаимозаменяемости сырья. Решение ситуационных задач. Практическая работа № 3 Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Расчет технологических карт, таблиц взаимозаменяемости сырья. Решение ситуационных задач. Содержание Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий В форме практической подготовки, ак. ч. 138 разного ассортимента процессов приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных разного ассортимента Содержание Технологический цикл приготовления горячих блюд. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Совержание Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров последовательность закладки продуктов; доведение до вкуса. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическая работа № 1 Тренинг по подготовке рабочего места, выбор, безопасное эксплуатирование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Практическая работа № 2 Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Расчет технологических карт, таблиц взаимозаменяемости сырья. Решение ситуационных задач. Практическая работа № 2 Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. 2 Расчет технологических карт, таблиц взаимозаменяемости сырья. Решение ситуационных задач. Солержание Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска супов с раздачи / прилавка, упаковки, подготовка |

| | Томотимо ормостоято и или работ | | |
|--|--|--------------|---|
| | Тематика самостоятельных работ Самостоятельная работа № 1 | 2 | OK.01, OK.02, OK.03 |
| | Самостоятельная работа ле 1 Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по | 2 | ПК 2.1 |
| | приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к | | 11K 2.1 |
| | | | |
| | реализации. | 10 | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 12 2 | |
| | Практическая работа № 4 Организация рабочих мест повара по приготовлению | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| | заправочных супов, супов – пюре | | ПК 2.1 |
| | Практическая работа № 5 Решение ситуационных задач по подбору технологического | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| | оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для | | ПК 2.1 |
| | приготовления бульонов, различных групп супов. | | |
| | Практическая работа № 6 Тренинг по отработке практических умений по безопасной | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| | эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, | | ПК 2.1 |
| | инструментов, кухонной посуды в процессе варки, бульонов, отваров, супов. | | |
| | Практическая работа № 7 Тренинг по отработке практических умений по безопасной | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| | эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, | | ПК 2.1 |
| | инструментов, кухонной посуды в процессе варки, бульонов, отваров, супов. | | |
| | Практическая работа № 8 Расчет и составление сырьевой ведомости | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| | | | ПК 2.1 |
| | Практическая работа № 9 Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| | Расчет технологических карт, таблиц взаимозаменяемости сырья. Решение | | ПК 2.1 |
| | ситуационных задач. | | |
| Тема 1.3. | Содержание | 20/4/16 | |
| Организация и | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. | 2 | OK.01, OK.02, OK.03 |
| техническое оснащение | Виды назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, | | ПК 2.1 |
| | | | 11K 2.1 |
| работ по | инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила | | 11K 2.1 |
| работ по приготовлению, | инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | | |
| 1 - | инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила | 2 | OK.01, OK.02, OK.03 |
| приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих | инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | 2 | |
| приготовлению, хранению, подготовке | инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. В том числе практических занятий и лабораторных работ | 16 | ОК.01, ОК.02, ОК.03 ПК 2.1 |
| приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих | инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. | | OK.01, OK.02, OK.03 |
| приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих | инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. В том числе практических занятий и лабораторных работ | 16 | ОК.01, ОК.02, ОК.03 ПК 2.1 ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1 |
| приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих | инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическая работа № 10 Организация рабочих мест повара по приготовлению горячих соусов Практическая работа № 11 Решение ситуационных задач по подбору | 16 | OK.01, OK.02, OK.03 ПК 2.1 ОК.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих | инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическая работа № 10 Организация рабочих мест повара по приготовлению горячих соусов | 16 2 | ОК.01, ОК.02, ОК.03 ПК 2.1 ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1 |
| приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих | инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическая работа № 10 Организация рабочих мест повара по приготовлению горячих соусов Практическая работа № 11 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов. | 16 2 | OK.01, OK.02, OK.03 ΠΚ 2.1 OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 ΠΚ 2.1 OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих | инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическая работа № 10 Организация рабочих мест повара по приготовлению горячих соусов Практическая работа № 11 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, | 16 2 | OK.01, OK.02, OK.03 ΠΚ 2.1 OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 ΠΚ 2.1 OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих | инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическая работа № 10 Организация рабочих мест повара по приготовлению горячих соусов Практическая работа № 11 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов. | 16 2 2 | OK.01, OK.02, OK.03 ΠΚ 2.1 OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 ΠΚ 2.1 OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 ΠΚ 2.1 |
| приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих | инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическая работа № 10 Организация рабочих мест повара по приготовлению горячих соусов Практическая работа № 11 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов. Практическая работа № 12 Тренинг по отработке практических умений по | 16 2 2 | OK.01, OK.02, OK.03 ΠΚ 2.1 OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 ΠΚ 2.1 OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 ΠΚ 2.1 OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих | инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическая работа № 10 Организация рабочих мест повара по приготовлению горячих соусов Практическая работа № 11 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов. Практическая работа № 12 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного | 16 2 2 | OK.01, OK.02, OK.03 ΠΚ 2.1 OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 ΠΚ 2.1 OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 ΠΚ 2.1 OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих | инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическая работа № 10 Организация рабочих мест повара по приготовлению горячих соусов Практическая работа № 11 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов. Практическая работа № 12 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих | 16 2 2 | OK.01, OK.02, OK.03 ΠΚ 2.1 OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 ΠΚ 2.1 OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 ΠΚ 2.1 OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |

| | инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих | | |
|-----------------------|--|----------|----------------------------|
| | соусов. | | |
| | Практическая работа № 14 Расчет и составление сырьевой ведомости | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| | | | ПК 2.1 |
| | Практическая работа № 15 Составление калькуляционной карты. Расчет продажной | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| | стоимости блюда. | | ПК 2.1 |
| | Практическая работа № 16 Составление калькуляционной карты. Расчет продажной | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| | стоимости блюда. | | ПК 2.1 |
| | Практическая работа № 17 Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| | изделий. Расчет технологических карт, таблиц взаимозаменяемости сырья. Решение | | ПК 2.1 |
| | ситуационных задач. | | |
| Тема 1.4 | Содержание | 30/6/26 | |
| Организация и | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд. | 2 | OK.01, OK.02, OK.03 |
| техническое оснащение | | | ПК 2.1 |
| работ по | Виды назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, | 2 | OK.01, OK.02, OK.03 |
| приготовлению, | инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила | | ПК 2.1 |
| хранению, подготовке | ухода за ними. | | |
| к реализации горячих | Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с | 2 | OK.01, OK.02, OK.03 |
| блюд | раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий | _ | ПК 2.1 |
| ,, | закусок к отпуску на вынос | | 1110 201 |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 26 | |
| | Практическая работа № 18 Организация рабочего места повара при приготовлении | 2. | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| | горячих блюд. | 2 | ПК 2.1 |
| | Практическая работа № 19 Решение ситуационных задач по подбору | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| | технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, | 2 | ПК 2.1 |
| | кухонной посуды для приготовления горячих блюд. | | 1110 2.11 |
| | Практическая работа № 20 Решение ситуационных задач по подбору | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| | технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, | 2 | ПК 2.1 |
| | кухонной посуды для приготовления горячих блюд. | | 1111 2.1 |
| | Практическая работа № 21 Решение ситуационных задач по подбору | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| | технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, | 2 | ПК 2.1 |
| | кухонной посуды для приготовления горячих блюд. | | 11K 2.1 |
| | Практическая работа № 22 Работа со сборником рецептур, подбор оборудования, | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| | практическая расота же 22 гасота со соорником рецептур, подоор соорудования, инвентаря для приготовления гарниров. | 2 | ПК 2.1 |
| | Практическая работа № 23 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| | трактическая расота ле 25 тренинг по отрасотке умении оезопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа. | ۷ | ПК 2.1 |
| | Практическая работа № 24 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| | | <i>L</i> | ПК 2.1 |
| | электро – оборудования. | 2 | |
| | Практическая работа № 25 Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| | изделий. Решение ситуационных задач по расчёту отходов при обработке овощей. | | ПК 2.1 |

| | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
|---|--|--|
| | | ПК 2.1 |
| Практическая работа № 27 Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| изделий. Решение ситуационных задач по расчёту взаимозаменяемости продуктов. | | ПК 2.1 |
| Практическая работа № 28 Оформление заявки на склад, осуществление выбора | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| продуктов в соответствии с технологическими требованиями. | | ПК 2.1 |
| Практическая работа № 29 Расчет количества сырья для приготовления горячих блюд | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| | | ПК 2.1 |
| Практическая работа № 30 Расчет количества сырья для приготовления горячих блюд | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| | | ПК 2.1 |
| Содержание | 24/4/2/18 | |
| | 2 | OK.01, OK.02, OK.03 |
| | | ПК 2.1 |
| Виды назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, | 2 | OK.01, OK.02, OK.03 |
| | | ПК 2.1 |
| | | |
| | | |
| | 2 | OK.01, OK.02, OK.03 |
| | | ПК 2.1 |
| кулинарных блюд и изделий процессу хранения и подготовки к реализации | | |
| | 18 | |
| | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| горячих блюд. | | ПК 2.1 |
| Практическая работа № 32 Решение ситуационных задач по подбору | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| | | ПК 2.1 |
| | | |
| | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| | | ПК 2.1 |
| | | |
| | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| | | ПК 2.1 |
| | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| | | ПК 2.1 |
| | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| | | |
| изделий. Решение ситуационных задач по расчёту отходов при обработке овощей. | | ПК 2.1 |
| изделий. Решение ситуационных задач по расчёту отходов при обработке овощей. Практическая работа № 37 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации | 2 | |
| Практическая работа № 37 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации | 2 | ПК 2.1 ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09 ПК 2.1 |
| | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| | Практическая работа № 28 Оформление заявки на склад, осуществление выбора продуктов в соответствии с технологическими требованиями. Практическая работа № 29 Расчет количества сырья для приготовления горячих блюд Практическая работа № 30 Расчет количества сырья для приготовления горячих блюд Содержание Организация рабочих мест повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий Виды назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Тематика самостоятельных работ Самостоятельная работа № 2 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению кулинарных блюд и изделий процессу хранения и подготовки к реализации В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическая работа № 31 Организация рабочего места повара при приготовлении горячих блюд. Практическая работа № 32 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд. Практическая работа № 33 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд. Практическая работа № 34 Работа со сборником рецептур, подбор оборудования, инвентаря для приготовления гарниров. Практическая работа № 35 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: электрофритюрницы, электрогрилей. Практическая работа № 36 Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных | изделий. Решение ситуационных задач по расчёту взаимозаменяемости продуктов. Практическая работа № 27 Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных 2 изделий. Решение ситуационных задач по расчёту взаимозаменяемости продуктов. Практическая работа № 28 Оформление заявки на склад, осуществление выбора регородуктов в соответствии с технологическими требованиями. Практическая работа № 29 Расчет количества сырья для приготовления горячих блюд. Содержание Организация рабочих мест повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Тематика самостоятельных работ Самостоятельнах работа № 2 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению кулинарных блюд и изделий процессу хранения и подготовки к реализации В том числе практических заиятий и лабораторных работ Практическая работа № 31 Организация рабочего места повара при приготовлении горячих блюд. Практическая работа № 31 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд. Практическая работа № 33 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд. Практическая работа № 33 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд. Практическая работа № 33 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд. Практическая работа № 33 Решение ситуационных задач по подбору стехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд. Практическая работа № 33 Решение ситуационных задач по подбору стехнологического оборудования, производственного инвентаря, инст |

| | Практическая работа № 39 Расчет количества сырья для приготовления кулинарных изделий | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 ПК 2.1 |
|------------------------------------|--|-------------|--------------------------------------|
| T 1.6 | | 20/6/2/20 | 11K 2.1 |
| Тема 1.6 | Содержание | 28/6/2/20 | 01001 01002 01002 |
| Организация рабочих мест повара по | Технологический цикл приготовления закусок. Характеристика, последовательность этапов. | 2 | OK.01, OK.02, OK.03 ПК 2.1 |
| приготовлению горячих закусок | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению закусок. | 2 | ОК.01, ОК.02, ОК.03 ПК 2.1 |
| o paragraphic | Виды назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, | 2 | OK.01, OK.02, OK.03 |
| | инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила | _ | ПК 2.1 |
| | ухода за ними. | | 1111 211 |
| | Тематика самостоятельных работ | | |
| | Самостоятельная работа № 3 | 2 | OK.01, OK.02, OK.03 |
| | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению | 2 | ПК 2.1 |
| | горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к | | 1110 2.1 |
| | реализации | | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 20 | |
| | Практическая работа № 40 Организация рабочего места повара при приготовлении | 2 | OK.01, OK.02, OK.03 |
| | закусок. | 2 | ПК 2.1 |
| | Практическая работа № 41 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| | электро – оборудования. | _ | ПК 2.1 |
| | Практическая работа № 42 Решение ситуационных задач по подбору | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| | технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, | | ПК 2.1 |
| | кухонной посуды для приготовления закусок. | | |
| | Практическая работа № 43 Решение ситуационных задач по подбору | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| | технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, | | ПК 2.1 |
| | кухонной посуды для приготовления закусок. | | |
| | Практическая работа № 44 Работа со сборником рецептур, подбор оборудования, | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| | инвентаря для приготовления закусок. | | ПК 2.1 |
| | Практическая работа № 45 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| | теплового оборудования: электрофритюрницы, электрогрилей. | | ПК 2.1 |
| | Практическая работа № 46 Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| | изделий. Решение ситуационных задач по расчёту отходов при обработке овощей. | | ПК 2.1 |
| | Практическая работа № 47 Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| | изделий. Решение ситуационных задач по расчёту взаимозаменяемости продуктов. | | ПК 2.1 |
| | Практическая работа № 48 Расчет количества сырья для приготовления горячих | 2 | OK.01, OK.02, OK.03, OK.09 |
| | закусок | | ПК 2.1 |
| | Практическая работа № 49 Расчет количества сырья для приготовления горячих блюд | 2 | |
| | готовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных | 138/32/8/98 | |
| изделий, закусок | | | |

| | готовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, | 138/32/8/98 | |
|--------------------------------------|--|------------------|--------------------------------|
| кулинарных изделий, заку Тема 2.1 | усок Содержание | 4/2 | |
| тема 2.1 Приготовление, | Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, | <u>412</u> 2. | ОК.01, ОК.02, ПК 2.1, ПК 2.2 |
| назначение, подготовка | отваров. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы | 2 | OK.01, OK.02, 11K 2.1, 11K 2.2 |
| к реализации бульонов, | закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Правила | | |
| отваров | охлаждения, замораживания и хранение готовых бульонов, отваров с учетом | | |
| or bup ob | требований к безопасности готовой продукции. Техника порционирования, | | |
| | варианты оформления бульонов для подачи. Методы сервировки, температура | | |
| | подачи бульонов. Выбор посуды для отпуска в зависимости от типа организации | | |
| | питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для | | |
| | отпуска на вынос | | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 2 | |
| | Практическая работа № 1 | 2 | ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПК 2.1, |
| | Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение задач | | ПК 2.2, ПК 2.3 |
| Тема 2.2. | Содержание | 10/8 | |
| Приготовление, | Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании | 2 | ОК.01, ОК.02, ПК 2.1, ПК 2.2 |
| подготовка к | заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству | | ПК 2.3 |
| реализации | основных продуктов и дополнительных ингредиентов. | | |
| заправочных супов | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 8 | |
| разнообразного | Лабораторная работа № 1 | 4 | ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПК 2.1, |
| ассортимента | Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов. Варианты подачи. | | ПК 2.2, ПК 2.3 |
| | Лабораторная работа № 2 | 4 | ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПК 2.1, |
| | Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов. Варианты подачи. | | ПК 2.2, ПК 2.3 |
| Тема 2.3 | Содержание | 6/4 | |
| Приготовление | 1. Супы пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности | 2 | ОК.01, ОК.02, ПК 2.1, ПК 2.2 |
| подготовка к | приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к | | ПК 2.3 |
| реализации супов | качеству, условия и сроки хранения. | | |
| разнообразного | 2. Молочные и сладкие супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы | | |
| ассортимента | закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка, | | |
| | подготовка молочных, сладких супов для отпуска на вынос. | | |
| | 3. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки | | |
| | продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | |
| | 4. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления | | |
| | и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения | | |
| | Лабораторная работа № 3 | 4 | ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПК 2.1, |
| T | Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре. Варианты подачи. | 4.0 | ПК 2.2, ПК 2.3 |
| Тема 2.5 | Содержание | 12/8 | |
| Классификация, | 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих | 2 | ОК.01, ОК.02, ПК 2.1, ПК 2.2 |
| ассортимент, значение в | соусов. Ассортимент, условия и сроки хранения, кулинарное назначение | | ПК 2.3 |
| питании горячих соусов | концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства. | | |

| на муке, яично – | 2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и | | |
|-------------------------|---|---------|------------------------------|
| масляных соусов, соусов | дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии | | |
| на сливках. | с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным | | |
| | полуфабрикатам. | | |
| | 3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки | | |
| | хранения соуса красного основного, белого основного и их производных. | | |
| | Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки | 2 | ОК.01, ОК.02, ПК 2.1, ПК 2.2 |
| | хранения соусов яично – масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка | | ПК 2.3 |
| | для отпуска на вынос или транспортирования соусов. | | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 8 | |
| | Лабораторная работа № 4 | 4 | OK.01, OK.02, OK.04 OK.07, |
| | Приготовление соусов на основе муки. Варианты подачи. | | ПК 2.1 ПК 2.2, ПК 2.3 |
| | Лабораторная работа № 5 | 4 | ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПК 2.1, |
| | Приготовление соусов яично – масляных и на сливках. Варианты подачи. | | ПК 2.2, ПК 2.3 |
| Тема 2.6 | Содержание | 10/8 | |
| Приготовление, | 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и | 2 | ОК.01, ОК.02, ПК 2.1, |
| подготовка к | грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, | | ПК 2.4 |
| реализации горячих | качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к | | |
| блюд и гарниров из | основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей | | |
| овощей и грибов | пряностей приправ, подготовка к использованию. | | |
| | 2. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке, на пару, | | |
| | припускание, жарка основным способом, жарка на гриле и плоской поверхности, | | |
| | тушение, запекание, сортирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, | | |
| | порционирование, паровая конвекция и СВЧ – варка. Методы приготовления | | |
| | грибов. | | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 8 | |
| | Лабораторная работа № 6 | 4 | OK.01 OK.02, OK.04 OK.05 |
| | Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных | | ОК.06 ОК.07, ПК 2.1, ПК 2.4 |
| | овощей и грибов Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных | | |
| | и запеченных овощей и грибов | | |
| | Лабораторная работа № 7 | 4 | ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПК 2.1, |
| | Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных | | ПК 2.4 |
| | овощей и грибов. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из | | |
| | тушеных и запеченных овощей и грибов | | |
| Тема 2.7 | Содержание | 18/12/2 | |
| Ассортимент, значение в | 1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, | 2 | ОК.01, ОК.02, ПК 2.1, |
| питании блюд и | макаронных изделий. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к | | ПК 2.5 |
| гарниров из круп и | качеству, условия и сроки хранения круп, бобовых, макаронных изделий. | | |
| бобовых, макаронных | Международное наименование и формы паст, их кулинарное назначение. | | |
| изделий. | 2. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для | | |
| | приготовления каш различной консистенции, расчет выхода каш различной | | |

| · | | | |
|-------------------------|---|--------|---------------------------------|
| | консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление | | |
| | изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент | | |
| | рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки | | |
| | хранения. Подбор соусов | | |
| | 3. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки | | |
| | макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и | | |
| | гарниров из макаронных изделий. Ассортимент рецептуры методы приготовления | | |
| | требования к качеству условия и сроки хранения, подбор соусов | | |
| | Самостоятельная работа № 1 | 2 | ОК.01, ОК.02, ПК 2.1, ПК 2.2 |
| | Составление таблицы: Правила варки бобовых. Составление схемы: Приготовление | | ПК 2.5 |
| | блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, | | |
| | требования качеству, условия и сроки хранения | | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 12 | |
| | Лабораторная работа № 8 | 4 | ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПК 2.1, |
| | Приготовление, оформление блюд и гарниров из круп. Варианты подачи. | | ПК 2.5 |
| | Лабораторная работа № 9 | 4 | ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПК 2.1, |
| | Приготовление, оформление блюд и гарниров из макаронных изделий. Варианты | | ПК 2.5 |
| | подачи. | | |
| | Лабораторная работа № 10 | 4 | ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПК 2.1, |
| | Приготовление, оформление блюд и гарниров из бобовых изделий. Варианты | | ПК 2.5 |
| | подачи. | | |
| Тема 2.8 | Содержание | 10/8 | |
| Ассортимент, значение в | Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, | 2 | ОК.01, ОК.02, ПК 2.1, ПК.2.6 |
| питании горячих блюд | творога, сыра. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и | | |
| из яиц, творога, сыра. | ингредиентов к ним нужного типа качества и количества в соответствии с | | |
| | технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при | | |
| | приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. | | |
| | Методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра. Приготовление горячих | | |
| | блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, | | |
| | омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы | | |
| | приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 8 | |
| | Лабораторная работа № 11 | 4 | ОК.01, ОК.02, ОК.04, ПК 2.1, |
| | Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и сыра. Варианты подачи. | | ПК.2.6 |
| | Лабораторная работа № 12 | 4 | ОК.01, ОК.02, ОК.04, ПК 2.1, |
| | Приготовление, оформление и отпуск блюд из творога. Варианты подачи. | | ПК.2.6 |
| Тема 2.9 | Содержание | 12/8/2 | |
| Приготовление, | Ассортимент, значение в питании блюд из муки. Правила выбора основных | 2 | OK.02, OK.04, OK.05, OK.06 |
| | | | 014.05 014.00 1114.0 1 1114.0 (|
| подготовка к | продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в | | ОК.07, ОК.09, ПК 2.1, ПК 2.6 |
| подготовка к | продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и | | OK.07, OK.09, 11K 2.1, 11K 2.6 |

| реализации блюд из | приправ. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов | | |
|-----------------------|--|---------|--|
| муки | питания, в том числе диетического. | | |
| | Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей, вареников, | | |
| | блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы | | |
| | приготовления. Выбор соусов и приправ. | | |
| | Самостоятельная работа № 2 | 2 | ОК.01, ОК.02, ПК 2.1, ПК.2.6 |
| | Составление схемы: Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. | | |
| | Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки. Методы сервировки и | | |
| | подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа | | |
| | организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. | | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 8 | |
| | Лабораторная работа № 13 | 4 | OK.01, OK.02, OK.04 |
| | Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки. Варианты подачи. | 7 | ПК 2.1, ПК 2.6 |
| | Лабораторная работа № 14 | 4 | OK.01, OK.02, OK.04 |
| | Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки. Варианты подачи. | 4 | ПК 2.1, ПК 2.6 |
| Тема 2.10 | | 2/0 | 11K 2.1, 11K 2.0 |
| | Содержание | 2/0 | OK 01 OK 02 |
| Классификация, | Классификация, ассортимент значение в питании горячих блюд из рыбы. Правила | 2 | OK.01, OK.02, |
| ассортимент блюд из | выбора рыбы и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов т.д.) | | ПК 2.1, ПК 2.7 |
| рыбы | нужного типа качества и количества в соответствии с технологическими | | |
| | требованиями. | | |
| Тема 2.11 | Содержание | 16/12/2 | |
| Приготовление блюд из | Приготовление блюд из рыбы отварных основным способом и на пару, | 2 | OK.01, OK.02, OK.04, OK.05 |
| рыбы. | припущенных. Органолептические способы определения степени готовности. | | ОК.06, ОК.07, ПК 2.1, ПК 2.7 |
| Органолептические | Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, | | |
| способы определения | форме. Правила оформления и отпуска горячих рыбных блюд из рыбы: техника | | |
| степени готовности. | порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, | | |
| | формы обслуживания. | | |
| | Приготовление блюд из рыбы запеченных, жареных, тушеных. Органолептические | | |
| | способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом | | |
| | сочетаемости по вкусу, цветовой гамме. Правила оформления и отпуска горячих | | |
| | блюд из рыбы: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа | | |
| | организации питания, формы обслуживания. | | |
| | Самостоятельная работа № 3. | 2 | ОК.01, ОК.02, ПК 2.1, ПК 2.7 |
| | Составление схемы: Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы. | | |
| | Составление таблицы: Полуфабрикаты из рыбы. Требования к качеству, условия и | | |
| | сроки хранения. Выбор посуды для отпуска в зависимости от типа организации | | |
| | питания. | | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 12 | |
| | Лабораторная работа № 15 | 4 | OK.01, OK.02, OK.04, |
| | Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной | 7 | ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.09, ПК 2.1, ПК 2.7 |
| | рыбы. Варианты подачи. | | OK.09, 11K 2.1, 11K 2./ |
| | рыоы. Барианты подачи. | | |

| | П.С. — С. № 16 | A | 01000 01004 |
|---|--|---------|--|
| | Лабораторная работа № 16 Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной, тушеной, запечённой рыбы. Варианты подачи. | 4 | ОК.02, ОК.04, ОК.09, ПК 2.1, ПК 2.7 |
| | Лабораторная работа № 17 Приготовление, оформление и отпуск блюд из котлетной массы рыбы. Варианты подачи. | 4 | ОК.02, ОК.04, ОК.09, ПК 2.1, ПК 2.7 |
| Тема 2.12 | Содержание | 6/4 | |
| Классификация, ассортимент блюд из нерыбного водного сырья | Классификация, ассортимент значение в питании горячих блюд из нерыбного водного сырья. Правила выбора нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов т.д.) нужного типа качества и количества в соответствие с технологическими требованиями. | 2 | OK.01, OK.02, OK.04, , ПК.2.1, ПК 2.7 |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 4 | |
| | Лабораторная работа № 18 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из нерыбного водного сырья: креветки в панировке, кальмары фаршированные. Варианты подачи. | 4 | OK.01, OK.02, OK.04, ПК 2.1, ПК 2.7 |
| Тема 2.13 | Содержание | 2/0 | |
| Классификация ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов | Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания в том числе диетического. Методы приготовления блюд из мяса: варка основным способом и на пару, припускание, тушение. Органолептические способы определения степени готовности. | 2 | ОК.01, ОК.02, ПК 2.1, ПК 2.8 |
| Тема 2.14 | Содержание | 16/12/2 | |
| Технология приготовления блюд из мяса | Методы приготовления блюд из мяса: жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание с гарниром, соусом и без соуса. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. | 2 | OK.01, OK.02, OK.04 ПК 2.1, ПК 2.8 |
| | Самостоятельная работа № 4 Составление схемы: Технология приготовления рубленной и котлетной массы из мяса. Составление таблицы: Полуфабрикаты из рубленой и котлетной массы из мяса. Органолептические способы определения степени готовности. | 2 | OK.01, OK.02, ПК 2.1, ПК 2.8, |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 12 | |
| | Лабораторная работа № 19 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, жареном виде. Варианты подачи. | 4 | ОК.01, ОК.02, ОК.04, ПК 2.1, ПК 2.8 |
| | Лабораторная работа № 20 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном, запеченом виде. Варианты подачи. | 4 | OK.01, OK.02, OK.04, ПК 2.1, ПК 2.8 |
| | Лабораторная работа № 21 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из котлетной массы из мяса. Варианты подачи. | 4 | OK.01, OK.02, OK.04, ПК 2.1, ПК 2.8 |

| подготовка к преализации блюд из помашней птицы, дичи, кролика ж | Слассификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из домашней гицы, дичи, кролика. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней гицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, карка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание с арниром, соусом и без. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора оуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме. Особенности приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика для различных форм обслуживания типов питания. Сехнология приготовления горячих блюд из кнельной и котлетной массы из комашней птицы. | 2 | OK.01, OK.02, OK.04 ПК 2.1, ПК 2.8 |
|--|--|----|---------------------------------------|
| реализации блюд из пламашней птицы, дичи, плам кролика ж | птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, карка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание с арниром, соусом и без. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора оуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме. Особенности приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика для различных форм обслуживания типов питания. Сехнология приготовления горячих блюд из кнельной и котлетной массы из комашней птицы. | | ПК 2.1, ПК 2.8 |
| домашней птицы, дичи, пкролика ж | приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, карка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание с арниром, соусом и без. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора оуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме. Особенности приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика для различных форм обслуживания типов питания. Сехнология приготовления горячих блюд из кнельной и котлетной массы из комашней птицы. | | |
| жролика ж га С с п | карка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание с арниром, соусом и без. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме. Особенности приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика для различных форм обслуживания типов питания. Сехнология приготовления горячих блюд из кнельной и котлетной массы из комашней птицы. | | |
| TA CO | арниром, соусом и без. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора оуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме. Особенности приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика для различных форм обслуживания типов питания. Сехнология приготовления горячих блюд из кнельной и котлетной массы из приготовления. | | |
| C C C III | Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора оуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме. Особенности приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика для различных форм обслуживания типов питания. Сехнология приготовления горячих блюд из кнельной и котлетной массы из приготовления горячих блюд из кнельной и котлетной массы из приготовления горячих блюд из кнельной и котлетной массы из приготовления горячих блюд из кнельной и котлетной массы из приготовления горячих блюд из кнельной и котлетной массы из приготовности приг | | |
| СС П О | оуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме. Особенности приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика для различных форм бслуживания типов питания. Сехнология приготовления горячих блюд из кнельной и котлетной массы из помашней птицы. | | |
| П 0 | приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика для различных форм бслуживания типов питания. Сехнология приготовления горячих блюд из кнельной и котлетной массы из комашней птицы. | | |
| O. | бслуживания типов питания. Гехнология приготовления горячих блюд из кнельной и котлетной массы из комашней птицы. | | |
| | Сехнология приготовления горячих блюд из кнельной и котлетной массы из комашней птицы. | | |
| | омашней птицы. | | |
| | | | i |
| | | | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | 12 | |
| | Іабораторная работа № 22 | 4 | OK.01, OK.02, OK.04, |
| | Іриготовление, оформление и отпуск горячих припущенных, тушеных блюд из | | ПК 2.1, ПК 2.8 |
| | омашней птицы, дичи, кролика. Варианты подачи, способы порциионирования. | | |
| | Іабораторная работа № 23 | 4 | OK.01, OK.02, OK.04, |
| | Іриготовление, оформление и отпуск горячих жареных, запеченных блюд из | | ПК 2.1, ПК 2.8 |
| | омашней птицы, дичи, кролика. Варианты подачи, способы порциионирования. | | |
| | Іабораторная работа № 24 | 4 | ОК.01, ОК.02, ПК 2.1, ПК 2. |
| | Іриготовление, оформление и отпуск горячих блюд из кнельной и котлетной массы | | |
| И | з домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подачи, способы порциионирования. | | |
| Д | Іифференцированный зачет | 2 | |
| Учебная практика | | 36 | |
| Виды работ | | | |
| 1. Инструктаж по безопасности | и труда и организации рабочего места. | | |
| 2. Оборудование, инструменть | ы и инвентарь для обработки мяса, субпродуктов, сельскохозяйственной птицы. | | |
| 3.Последовательность операци | ий механической кулинарной обработки мяса. Обработка мясных субпродуктов. | | |
| | ной птицы. Заправка птицы. Обработка субпродуктов сельскохозяйственной | | |
| птицы. | | | |
| 4. Требования к качеству, усло | овия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и | | |
| сельскохозяйственной птицы. | | | |
| · | а, субпродуктов и птицы. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и | | |
| сроки хранения подготовка сы | | | |
| | сомпонентов для соусов и соусных полуфабрикатов (бульонов, пассеровок). | | |
| - | ульонах: красного, белого основного на мясном бульоне, томатного, сметанного, | | |
| молочного. | indicated the section of the inferior of the i | | |
| | ивочном масле: польского, сухарного, соусов на растительном масле и уксусе: | | |
| маринада овощного, заправки | | | |

| 9. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. | | |
|--|-----|--|
| 10. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения | | |
| Производственная практика | 72 | |
| Виды работ | | |
| 1.Подготовка сырья к производству. | | |
| 2. Приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. | | |
| 3. Приготовление простых блюд из мяса и птицы. | | |
| 4. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. | | |
| 5. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции. | | |
| 6. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. | | |
| 7. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения | | |
| Промежуточная аттестация | 24 | |
| Всего | 384 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технологии кулинарного производства», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зоны по видам работ: «№ 6 Приготовление, оформление горячих блюд из мяса, птицы и рыбы»; «№ 10 Приготовление, оформление блюд из овощей грибов», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики, мастерские и зоны по видам работ, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные или электронные издания

- 1. Андонова Н.И. 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: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. 4-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2023. 256 с.
- 2. Андонова, Т.А. Качурина. 4-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2020. 256 с.
- 3. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Епифанова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023.-208 с
- 4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. 6-е изд., стер. М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. 240 с.
- 5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. 6-е изд., стер. М.: образовательно-издательский центр «Академия», 2023.-160 с

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/ И.П. Самородова. — 3-е изд., стер. — М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. - 192 с

7. ЭУМК «Повар, кондитер» («Диполь»)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код ПК, | Критерии оценки результата | Формы контроля и методы оценки |
|---------|---|--|
| ОК | (показатели освоенности компетенций) | Формы контроли и методы оценки |
| OK 01 | Выполняет все действия по организации и | Текущий контроль: |
| OK 02 | содержанию рабочего места повара в | экспертное наблюдение и оценка в процессе |
| OK 03 | соответствии с инструкциями и регламентами, | выполнения: |
| OK 04 | стандартами чистоты (система ХАССП), | - заданий для практических/ лабораторных |
| OK 09 | требованиями охраны труда и техники | занятий; |
| ПК 2.1. | безопасности; | - заданий по учебной и производственной |
| ПК 2.2 | - адекватно выбирает безопасное | практикам; |
| ПК 2.3. | использование оборудования, | - задание по самостоятельной работе |
| ПК 2.4. | производственного инвентаря, инструментов, | Промежуточная аттестация: |
| ПК 2.5. | посуды, соответствие виду выполняемых | экспертное наблюдение и оценка выполнения: |
| ПК 2.6. | работ (виду и способу механической и | - практических заданий на зачете/экзамене по |
| ПК 2.7. | термической кулинарной обработки); | МДК; |
| ПК 2.8. | - рационально размещает на рабочем месте | - выполнения заданий экзамена по модулю; |
| | оборудование, инвентарь, посуду, | - оценка защиты отчетов по учебной и |
| | инструменты, сырье, материалы; | производственной практикам |

- выбирает соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;
- своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара;
- рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства;
- правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием;
- выбирает соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;
- выбирает соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);
- выбирает соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;
- правильно, в соответствии с инструкциями, безопасно правит ножи;
- точно, в соответствии заданию расчитывает потребности в продуктах, полуфабрикатах;
- оформляет заявки на продукты согласно действующим правилам;
- _ выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;
- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;
- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;
- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;
- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
- актуальность используемой нормативноправовой документации по профессии;
- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии;
- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;

- толерантность поведения в рабочем коллективе;
- понимание значимости своей профессии
- готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячую кулинарную продукцию:
- адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты;
- оптимизирует процесс приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);
- демонстрирует профессиональные навыки работы с ножом;
- -правильно, оптимально, адекватно заданию планирует ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
- соответственно процессам приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:
- корректно использует цветные разделочные доски;
- раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов;
- соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
- адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответственно времени выполняет работы;
- выполняет соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
- точно рассчитывает закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;
- адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствие ее требованиям рецептуры, заказу;
- выполняет соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:
- выполняет соответствие температуры подачи виду блюда;
- аккуратно порционирует горячие блюда, кулинарные изделия, закуски при отпуске (чистота тарелки, правильное использование

- пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)
- выбирает соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;
- выбирает гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление:
- цвет/сочетание/баланс/композиция)
- выбирает гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
- выполняет соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре, эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос;
- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;
- оптимальность планирования профессиональной деятельность;
- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;
- толерантность поведения в рабочем коллективе;
- понимание значимости своей профессии;
- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте;
- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности;
- правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК, РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

| 1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ² | | | |
|--|-----|--|--|
| 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы | | | |
| 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля | 170 | | |
| 2. Структура и содержание профессионального модуля | | | |
| 2.1. Трудоемкость освоения модуля | 9 | | |
| 2.2. Структура профессионального модуля | | | |
| 2.3. Содержание профессионального модуля | 1 | | |
| 3. Условия реализации профессионального модуля | 80 | | |
| 3.1. Материально-техническое обеспечение | 80 | | |
| 3.2. Учебно-методическое обеспечение | 86 | | |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля | 80 | | |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК, РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного 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. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

| Код ОК, ПК | Уметь | Знать | Владеть навыками |
|------------|---------------------------|---------------------------|------------------|
| ОК.01 | распознавать задачу и/или | актуальный | - |
| | проблему в | профессиональный и | |
| | профессиональном и/или | социальный контекст, в | |
| | социальном контексте, | котором приходится | |
| | анализировать и выделять | работать и жить | |
| | её составные части | структура плана для | |
| | определять этапы решения | решения задач, алгоритмы | |
| | задачи, составлять план | выполнения работ в | |
| | действия, реализовывать | профессиональной и | |
| | составленный план, | смежных областях | |
| | определять необходимые | основные источники | |
| | ресурсы | информации и ресурсы для | |
| | выявлять и эффективно | решения задач и/или | |
| | искать информацию, | проблем в | |
| | необходимую для решения | профессиональном и/или | |
| | задачи и/или проблемы | социальном контексте | |
| | владеть актуальными | методы работы в | |
| | методами работы в | профессиональной и | |
| | профессиональной и | смежных сферах | |
| | смежных сферах | порядок оценки | |
| | оценивать результат и | результатов решения задач | |
| | последствия своих | профессиональной | |
| | действий (самостоятельно | деятельности | |
| | или с помощью | | |
| | наставника) | | |
| OK.02 | определять задачи для | номенклатура | - |
| | поиска информации | информационных | |
| | определять необходимые | источников, применяемых | |
| | источники информации | в профессиональной | |
| | планировать процесс | деятельности | |
| | поиска; структурировать | приемы структурирования | |
| | получаемую информацию | информации | |
| | выделять наиболее | | |
| | значимое в перечне | | |
| | информации | | |
| | оценивать практическую | | |
| | значимость результатов | | |
| | поиска | | |
| OK.03 | определять актуальность | содержание актуальной | |
| | нормативно-правовой | нормативно-правовой | |
| | документации в | документации | |

| | T , , , | T | T |
|---------|----------------------------|---------------------------|---------------------------|
| | профессиональной | современная научная и | |
| | деятельности | профессиональная | |
| | применять современную | терминология | |
| | научную | возможные траектории | |
| | профессиональную | профессионального | |
| | терминологию | развития и | |
| | определять и выстраивать | самообразования | |
| | траектории | | |
| | профессионального | | |
| | развития и | | |
| | самообразования | | |
| OK.04 | организовывать работу | психологические основы | |
| | коллектива и команды | деятельности коллектива, | |
| | взаимодействовать с | психологические | |
| | коллегами, руководством, | особенности личности | |
| | клиентами в ходе | основы проектной | |
| | профессиональной | деятельности | |
| | деятельности | | |
| OK.05 | грамотно излагать свои | правила оформления | |
| | мысли и оформлять | документов | |
| | документы по | правила построения устных | |
| | профессиональной | сообщений | |
| | тематике на | особенности социального и | |
| | государственном языке. | культурного контекста | |
| | проявлять толерантность в | | |
| | рабочем коллективе | | |
| OK.07 | соблюдать нормы | правила экологической | |
| | экологической | безопасности при ведении | |
| | безопасности | профессиональной | |
| | определять направления | деятельности | |
| | ресурсосбережения в | основные ресурсы, | |
| | рамках профессиональной | задействованные в | |
| | деятельности по профессии | профессиональной | |
| | организовывать | деятельности | |
| | профессиональную | пути обеспечения | |
| | деятельность с | ресурсосбережения | |
| | соблюдением принципов | принципы бережливого | |
| | бережливого производства | производства | |
| | организовывать | основные направления | |
| | профессиональную | изменения климатических | |
| | деятельность с учетом | условий региона | |
| | знаний об изменении | правила поведения в | |
| | климатических условий | чрезвычайных ситуациях | |
| | региона | | |
| | эффективно действовать в | | |
| | чрезвычайных ситуациях | | |
| ПК 3.1. | выбирать, рационально | требования охраны труда, | подготовки, уборки |
| | размещать на рабочем | пожарной безопасности и | рабочего места повара при |
| | месте оборудование, | производственной | выполнении работ по |
| | инвентарь, посуду, сырье, | санитарии в организации | приготовлению холодных |
| | материалы в соответствии с | питания | блюд, кулинарных |
| | инструкциями и | виды, назначение, правила | изделий, закусок |
| | регламентами, стандартами | безопасной эксплуатации | подбора, подготовки к |
| | чистоты | технологического | работе, проверки |
| | проводить текущую уборку | оборудования, | технологического |
| | рабочего места повара в | производственного | оборудования, |
| | соответствии с | инвентаря, инструментов, | производственного |
| | инструкциями и | весоизмерительных | инвентаря, инструментов |
| | регламентами, стандартами | приборов, посуды и | весоизмерительных |
| | чистоты | правила ухода за ними | приборов |
| | применять регламенты, | организация работ по | подготовки рабочего места |
| | стандарты и нормативно- | приготовлению холодных | для порционирования |
| | * | | - |

техническую документацию, соблюдать санитарные требования выбирать И применять моющие дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием вручную мыть И В посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду производственный И инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, трамоопасных частей технологического оборудования соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов, выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых блюд, кулинарных изделий, закусок последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок возможные последствия нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования правила утилизации отходов, виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении

холодных блюд,

(комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

| | продуктов, пряностей, | кулинарных изделий и | |
|---------|----------------------------|---------------------------|-------------------------|
| | | • | |
| | приправ и других | закусок | |
| | расходных материалов | правила оформления | |
| | осуществлять их выбор в | заявок на склад | |
| | соответствии с | | |
| | технологическими | | |
| | требованиями | | |
| | обеспечивать их хранение в | | |
| | соответствии с | | |
| | инструкциями и | | |
| | регламентами, стандартами | | |
| | чистоты | | |
| | своевременно оформлять | | |
| | заявку на склад | | |
| ПК 3.2. | подбирать в соответствии с | правила выбора основных | приготовлении, хранении |
| | технологическими | продуктов и | холодных соусов и |
| | требованиями, оценка | дополнительных | заправок, их |
| | качества и безопасности | ингредиентов с учетом их | порционировании на |
| | основных продуктов и | сочетаемости, | раздаче |
| | дополнительных | взаимозаменяемости | |
| | ингредиентов | критерии оценки качества | |
| | организовывать их | основных продуктов и | |
| | хранение в процессе | дополнительных | |
| | приготовления холодных | ингредиентов для | |
| | соусов и заправок | холодных соусов и | |
| | выбирать, подготавливать | заправок | |
| | пряности, приправы, | виды, характеристика | |
| | специи | региональных видов сырья, | |
| | взвешивать, измерять | продуктов | |
| | продукты, входящие в | нормы | |
| | состав холодных соусов и | взаимозаменяемости сырья | |
| | заправок в соответствии с | и продуктов | |
| | рецептурой | ассортимент отдельных | |
| | осуществлять | компонентов для холодных | |
| | взаимозаменяемость | соусов и заправок | |
| | продуктов в соответствии с | методы приготовления | |
| | нормами закладки, | отдельных компонентов | |
| | особенностями заказа, | для холодных соусов и | |
| | сезонностью | заправок | |
| | использовать региональные | органолептические | |
| | продукты для | способы определения | |
| | приготовления холодных | степени готовности и | |
| | соусов и заправок | качества отдельных | |
| | выбирать, применять, | компонентов холодных | |
| | комбинировать методы | соусов и заправок | |
| | приготовления холодных | ассортимент готовых | |
| | соусов и заправок | холодных соусов | |
| | смешивать сливочное | промышленного | |
| | масло с наполнителями для | производства, их | |
| | получения масляных | назначение и | |
| | смесей | использование | |
| | смешивать и настаивать | классификация, рецептуры, | |
| | растительные масла с | пищевая ценность, | |
| | пряностями | требования к качеству, | |
| | тереть хрен на терке и | методы приготовления | |
| | заливать кипятком | холодных соусов и | |
| | растирать горчичный | заправок разнообразного | |
| | порошок с пряным отваром | ассортимента, их | |
| | взбивать растительное | кулинарное назначение | |
| | масло с сырыми желтками | температурный режим и | |
| | яиц для соуса майонез | правила приготовления | |
| | лиц для соуса манонез | правила приготовления | |

| | | T | T |
|---------|--|---------------------------|---------------------------|
| | пассеровать овощи, | холодных соусов и | |
| | томатные продукты для | заправок | |
| | маринада овощного | виды технологического | |
| | доводить до требуемой | оборудования и | |
| | консистенции холодные | производственного | |
| | соусы и заправки | инвентаря, используемые | |
| | готовить производные | при приготовлении | |
| | соуса майонез | холодных соусов и | |
| | корректировать световые | заправок, правила их | |
| | оттенки и вкус холодных | безопасной эксплуатации | |
| | соусов | требования к безопасности | |
| | выбирать | хранения отдельных | |
| | производственный | компонентов соусов, | |
| | инвентарь и | соусных полуфабрикатов, | |
| | технологическое | техника порционирования, | |
| | оборудование, безопасно | варианты подачи соусов | |
| | пользоваться им при | методы сервировки и | |
| | приготовлении холодных | подачи соусов на стол, | |
| | соусов и заправок | способы оформления | |
| | охлаждать, замораживать, | тарелки соусами | |
| | хранить отдельные | температура подачи соусов | |
| | компоненты соусов | правила хранения готовых | |
| | рационально использовать | соусов, требования к | |
| | продукты, соусные | безопасности хранения | |
| | полуфабрикаты | готовых соусов | |
| | изменять закладку | | |
| | продуктов в соответствии с | | |
| | изменением выхода соуса | | |
| | определять степень | | |
| | готовности соусов | | |
| | проверять качество готовых | | |
| | холодных соусов и | | |
| | заправок перед отпуском их | | |
| | на раздачу | | |
| | порционировать, соусы с | | |
| | применением мерного | | |
| | инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований | | |
| | по безопасности готовой | | |
| | | | |
| | продукции соблюдать выход соусов | | |
| | при порционировании | | |
| | выдерживать температуру | | |
| | подачи | | |
| | хранить | | |
| | свежеприготовленные | | |
| | соусы с учетом требований | | |
| | к безопасности готовой | | |
| | продукции | | |
| | выбирать контейнеры, | | |
| | эстетично упаковывать | | |
| | соусы для | | |
| | транспортирования | | |
| | творчески оформлять | | |
| | тарелку с холодными | | |
| | блюдами соусами | | |
| ПК 3.3. | подбирать в соответствии с | правила выбора основных | приготовлении, творческом |
| | технологическими | продуктов и | оформлении и подготовке к |
| | требованиями, оценка | дополнительных | реализации салатов |
| | качества и безопасности | ингредиентов с учетом их | разнообразного |
| | основных продуктов и | сочетаемости, | ассортимента |
| | | взаимозаменяемости | 1 |
| | 1 | | ı |
| | | | |

дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления салатов выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом замачивать сушеную морскую капусту для набухания нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов прослаивать компоненты салата смешивать различные ингредиенты салатов заправлять салаты заправками доводить салаты до вкуса выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов

критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств, продуктов виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов органолептические способы определения готовности ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей, технику порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента правила хранения салатов разнообразного

ассортимента

ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи салатов хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов

требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке

ПК 3.4.

подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных

закусок с учетом типа

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок

приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь готовить квашеную капусту мариновать овощи, репчатый лук, грибы нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр охлаждать готовые блюда из различных продуктов фаршировать куриные и перепелиные яйца фаршировать шляпки грибов подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без полготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции вырезать украшения из овощей, грибов измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции

органолептические способы определения готовности ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на BUHOC правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке

выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования, рассчитывать стоимость владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов ПК 3.5. подбирать в соответствии с правила выбора основных технологическими продуктов и требованиями, оценивать дополнительных качество и безопасность ингредиентов с учетом их рыбы, нерыбного водного сочетаемости, сырья и дополнительных взаимозаменяемости ингредиентов к ним критерии оценки качества организовывать их основных продуктов и хранение в процессе дополнительных приготовления холодных ингредиентов для блюд, кулинарных холодных блюд изделий, закусок из рыбы, кулинарных изделий, нерыбного водного сырья закусок из рыбы, выбирать, подготавливать нерыбного водного сырья пряности, приправы, разнообразного специи ассортимента взвешивать, измерять виды, характеристика продукты, входящие в региональных видов сырья, состав холодных блюд, продуктов кулинарных изделий, нормы закусок в соответствии с взаимозаменяемости сырья рецептурой и продуктов методы приготовления осуществлять взаимозаменяемость холодных блюд, продуктов в соответствии с кулинарных изделий, закусок из рыбы, нормами закладки, нерыбного водного сырья, особенностями заказа использовать региональные правила их выбора с учетом типа питания, продукты для приготовления холодных кулинарных свойств рыбы блюд кулинарных изделий, и нерыбного водного сырья закусок из рыбы, виды, назначение и нерыбного водного сырья правила безопасной разнообразного эксплуатации ассортимента оборудования, инвентаря инструментов

выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере замачивать желатин, готовить рыбное желе украшать и заливать рыбные продукты порциями вынимать рыбное желе из доводить блюда до вкуса подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья органолептические способы определения готовности ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента правила, техника общения с потребителями правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья требования к безопасности хранения готовых холодных блюд,

выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования, рассчитывать стоимость владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос базовый словарный запас на иностранном языке

ПК 3.6.

подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним организовывать их хранение в процессе приготовления выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд,

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству и температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных

кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь снимать кожу с отварного языка нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе украшать и заливать мясные продукты порциями вынимать готовое желе из форм доводить до вкуса подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований

продуктов, домашней птицы, дичи органолептические способы определения готовности ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых холодных блюд,

по безопасности готовой кулинарных изделий, продукции закусок из мяса, мясных соблюдать выход при продуктов, домашней порционировании птицы, дичи выдерживать температуру разнообразного подачи холодных блюд, ассортимента кулинарных изделий, правила и порядок расчета закусок из мяса, мясных с потребителем при продуктов, домашней отпуске продукции на птицы, дичи вынос охлаждать и замораживать правила поведения, степень готовые холодные блюда, ответственности за кулинарные изделия, правильность расчетов с закуски из мяса, мясных потребителями правила, техника общения продуктов, домашней птицы, дичи с учетом с потребителями требований к безопасности базовый словарный запас пищевых продуктов на иностранном языке хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи

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 | 240 | 200 |
| Теоретические занятия | 40 | - |
| Практические занятия | 126 | 126 |
| Лабораторные занятия | 74 | 74 |
| Самостоятельная работа | 16 | - |
| Практика, в т.ч.: | 144 | 144 |
| учебная | 72 | 72 |
| производственная | 72 | 72 |
| Промежуточная аттестация, в том числе: МДК XX.01 в форме ДЗ МДК XX.XX в формеДЗ | | |
| УП 03 | | |

| ПП 03 | | |
|------------------------------|-----|-----|
| ПМ 03 (в случае экзамена ПМ) | 12 | |
| Всего | 412 | 344 |

2.2. Структура профессионального модуля

| 2.2. Структ | ура профессионально | го модул | IЯ | | | | | | | | |
|--|---|-------------|---|--------------------------|-----------------|-----------------------|----------------------|----------------------|------------------------|------------------|---------------------------|
| Код ОК, ПК | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Обучение по МДК, в т.ч.: | Учебные занятия | Теоретические занятия | Практические занятия | Лабораторные занятия | Самостоятельная работа | Учебная практика | Производственная практика |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 1 | 11 | 12 |
| ПК 3.1 ПК 3.6 ОК 01 -ОК 04 ОК 7 | Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 128 | 100 | 128 | 128 | 20 | 1 0 0 | | 8 | | |
| ПК 3.1 ПК 3.6 ОК 01 -ОК 04 ОК 07 | Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента | 128 | 100 | 128 | 20 | 20 | 2 6 | 7 4 | 8 | | |
| ПК 3.1 ПК 3.6 ОК 01 -ОК 04 ОК 07 | Учебная практика | 72 | | | | | | | | 72 | |
| ПК 3.1 ПК 3.6 ОК 01 -ОК 04 ОК 07 | Производственная практика | 72 | | | | | | | | | 72 |
| | Промежуточная аттестация | 12 | | | | | | | | | |
| | Всего: | 412 | 200 | | 40 | 0 | | | 1 6 | 72 | 72 |

2.3. Содержание профессионального модуля

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия | Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч. | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|------------------------------------|---|---|--|
| | оцессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, | 128 | |
| | сок разнообразного ассортимента | 20/100/0 | |
| | приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, | 20/100/8 | |
| кулинарных изделий, заку Тема 1.1. | | 10 | OV 01 OV 02 OV 02 |
| | Содержание | 10 | OK 01, OK 02, OK 03 |
| Характеристика | Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные | 2 | |
| процессов | направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной | | |
| приготовления, | продукции сложного приготовления. Правила адаптации, разработки | | |
| подготовки к | рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. | 2 | - |
| реализации и хранения | Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. | 2 | |
| холодных блюд, | Характеристика, последовательность этапов. Выбор последовательности и | | |
| кулинарных изделий и | поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - | | |
| закусок разнообразного | контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля | | |
| ассортимента. | сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). | | |
| | Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных | 2 | |
| | изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к | | |
| | процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе | | |
| | принципов ХАССП и требований СанПиН | | |
| | Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных | 2 | |
| | блюд, кулинарных изделий, закусок. | | |
| | Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов | | |
| | приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой | | |
| | продукции. Технология Cook&Chill (готовить и охлаждать) | | |
| | Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов | 2 | |
| | приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой | | |
| | продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на | | |
| | охлаждаемых поверхностях | | |
| Тема 1.2. | Содержание | 10/100/8 | |
| Организация и | Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на | 2 | - |
| техническое оснащение | предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с | 2 | |
| работ по | предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой) | | |
| приготовлению, | Организация и техническое оснащение рабочих мест поваров по | 2 | OK 01, OK 02, OK 03 |
| хранению, подготовке к | | 2 | |
| | приготовлению различных групп холодных блюд, кулинарных изделий, | | |

| реализации холодных | закусок. Виды, назначение технологического оборудования, правила | | |
|---------------------|---|---------|------------------------|
| блюд, кулинарных | безопасной эксплуатации. | | |
| изделий, закусок | Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по | 2 | |
| разнообразного | приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном | | |
| ассортимента | питании, как эффективный инструмент управления безопасностью, | | |
| | приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и | | |
| | блюд | | |
| | Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), | 2 | |
| | упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке Правила | | OK 01, OK 02, OK 03 |
| | ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос | | |
| | Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического | 2 | |
| | оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, | | |
| | инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу | | OK 01, OK 02, OK 03, |
| | «шведского стола». | | OK.05 |
| | В том числе самостоятельная работа обучающихся | 4 | |
| | Самостоятельная работа обучающегося №1: Систематическая проработка | 2 | |
| | конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по | | |
| | вопросам, составленным преподавателем). | | |
| | Самостоятельная работа обучающегося №2 Подготовить реферат на тему | 2 | |
| | «Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент | | |
| | управления, безопасностью, приготавливаемой предприятиями | | |
| | общественного питания продукции и блюд | | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 0/100/4 | |
| | Практическое занятие №1: «Организация рабочего места повара по | 2 | |
| | приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. | | ОК 01, ОК 02, ОК 03 ПК |
| | Практическое занятие №2: «Организация рабочего места повара по | 2 | 3.1 |
| | приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции | | |
| | Практическое занятие №3: «Решение ситуационных задач по подбору | 2 | |
| | технологического оборудования, производственного инвентаря, | | |
| | инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов. Работа с | | |
| | нормативно технологической документацией- | | |
| | Практическое занятие №4 : «Решение ситуационных задач по подбору | 2 | |
| | технологического оборудования, производственного инвентаря, | | |
| | инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов. Работа с | | |
| | нормативно технологической документацией | | |
| | Практическое занятие № 5 Работа с нормативно технологической | 2 | |
| | документацией Расчет количества сырья, выхода бутербродов | | |
| | Практическое занятие № 6 Работа с нормативно технологической | 2 | |
| | документацией Расчет количества сырья, выхода бутербродов | | |

| Практическое занятие № 7 Работа с нормативно технологической | 2 | |
|--|---|------------------------|
| документацией Расчет количества сырья, выхода салатов | | |
| Практическое занятие № 8 Решение ситуационных задач по подбору | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03 ПК |
| технологического оборудования, производственного инвентаря, | | 3.1 ПК.3.2 |
| инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, | | |
| холодных блюд и закусок | | |
| Практическое занятие № 9 Работа с нормативно технологической | 2 | |
| документацией Расчет количества сырья, выхода салатов | | |
| Практическое занятие №10 Тренинг по отработке умений безопасной | 2 | |
| эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки | | |
| Практическое занятие №:11 «Организация рабочего места повара по | 2 | |
| приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции | | |
| Практическое занятие № 12 Работа с нормативно технологической | 2 | |
| документацией Расчет количества сырья бутербродов, салатов, холодных | | |
| блюд и закусок. Составление сырьевой ведомости. | | |
| Практическое занятие № 13: «Решение ситуационных задач по подбору | 2 | |
| технологического оборудования, производственного инвентаря, | | |
| инструментов, кухонной посуды для приготовления салатов. | | |
| Практическое занятие №:14 «Организация рабочего места повара по | 2 | |
| приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции закусок | | |
| из овощей, яиц и грибов | | |
| Практическое занятие №:15 «Тренинг по отработке умений безопасной | 2 | |
| эксплуатации технологического оборудования: аппарата для | | |
| вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения | | ОК 01, ОК 02, ОК 03 ПК |
| Практическое занятие № 16: «Решение ситуационных задач по подбору | 2 | 3.1, ПК.3.2 |
| технологического оборудования, производственного инвентаря, | | |
| инструментов, кухонной посуды для приготовления закусок из овощей, яиц и | | |
| грибов. | | |
| Практическое занятие № 17: Работа с нормативно технологической | 2 | |
| документацией Расчет количества сырья, выхода холодных блюд и закусок | | |
| из овощей, яиц и грибов | | |
| Практическое занятие 18. Тренинг по организации хранения | 2 | |
| подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов. | | |
| Практическое занятие № 19: Работа с нормативно технологической | 2 | |
| документацией Расчет количества сырья, выхода холодных блюд и закусок | | |
| из овощей, яиц и грибов | | |
| Практическое занятие № 20 Тренинг по Системе ХАССП в общественном | 2 | |
| питании, как эффективный инструмент управления безопасностью, | | |
| приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и | | |
| блюд | | |
| | | |

| Практическое занятие №:21 «Организация рабочего места повара по | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03 ПК |
|--|---|------------------------|
| приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции закусок | | 3.1,ПК.3.2 |
| из холодных блюд и закусок из рыбы | | |
| Практическое занятие №:22 «Организация рабочего места повара по | 2 | |
| приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции закусок | | |
| из холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья | | |
| Практическое занятие № 23: «Решение ситуационных задач по подбору | 2 | |
| технологического оборудования, производственного инвентаря, | | |
| инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд и | | |
| закусок из рыбы и нерыбного водного сырья | | |
| Практическое занятие № 24: «Решение ситуационных задач по подбору | 2 | |
| технологического оборудования, производственного инвентаря, | | |
| инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд и | | |
| закусок из рыбы и нерыбного водного сырья | | |
| Практическое занятие № 25 Работа с нормативно технологической | 2 | |
| документацией Расчет количества сырья, выхода холодных блюд и закусок | | |
| из рыбы | | |
| Практическое занятие № 26 Работа с нормативно технологической | 2 | |
| документацией Расчет количества сырья, выхода холодных блюд и закусок | | |
| из нерыбного водного сырья | | |
| Практическое занятие № 27: «Организация рабочего места повара по | 2 | |
| приготовлению холодных закусок из мяса | | |
| Практическое занятие № 28: «Организация рабочего места повара по | 2 | |
| приготовлению холодных закусок из мясопродуктов | | |
| Практическое занятие № 29 : «Решение ситуационных задач по подбору | 2 | |
| технологического оборудования, производственного инвентаря, | _ | |
| инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных закусок из | | |
| мяса | | |
| Практическое занятие № 30: «Решение ситуационных задач по подбору | 2 | |
| технологического оборудования, производственного инвентаря, | _ | |
| инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных закусок из | | |
| мясопродуктов | | |
| Практическое занятие № 31 Работа с нормативно технологической | 2 | |
| документацией Расчет количества сырья, выхода холодных закусок из мяса и | _ | |
| мясопродуктов | | |
| Практическое занятие № 32 Работа с нормативно правовой документацией, | 2 | |
| изучение СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к | 2 | |
| организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности | | |
| в них пищевых продуктов и продовольственного сырья | | |
| Практическое занятие № 33: «Тренинг по организации рабочего места | 2 | |
| повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений | 2 | |
| повири по приготовлению салитов, оутерородов, отриоотке умении | | |

| безопасной эксплуатации электромеханического оборудования, теплового и | |
|---|---|
| холодильного оборудования. | |
| Практическое занятие № 34: «Тренинг по организации хранения | 2 |
| подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, | |
| холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации | |
| технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов | |
| холодильных, интенсивного охлаждения». | |
| Практическое занятие №35 Тренинг по организации работ по | 2 |
| приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) | |
| с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. | |
| Практическое занятие № 36 Работа с нормативно технологической | 2 |
| документацией. Работа со сборником рецептур Составление технологических | |
| карт и технико технологических карт | |
| Практическое занятие №37 Санитарно-гигиенические требования к | 2 |
| организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. | |
| Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент | |
| управления безопасностью, приготавливаемой предприятиями | |
| общественного питания продукции и блюд | |
| Практическое занятие № 38 Работа с нормативно правовой документацией | 2 |
| Технический Регламент Таможенного Союза 021/2011 « О безопасности | |
| пищевой продукции», СанПиН2.32.1324-03 «Гигиенические требования к | |
| срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов | |
| Практическое занятие №39. Организация рабочего места повара по | 2 |
| приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение | |
| ситуационных задач по подбору технологического оборудования, | |
| производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для | |
| приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок | |
| Практическое занятие № 40 Организация подготовки к реализации | 2 |
| холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования | |
| (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на | |
| раздаче/прилавке). | |
| Практическое занятие № 41 Техническое оснащение работ по подготовке к | 2 |
| реализации. Виды торгово-технологического оборудования, правила | |
| безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации | |
| готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола» | |
| Практическое занятие № 42 Организация работ по приготовлению | 2 |
| холодных блюд и закусок, рулетов, терринов из птицы. | |
| Практическое занятие № 43 Организация работ по приготовлению | 2 |
| холодных блюд и закусок, рулетов и терринов из рыбы | |
| Практическое занятие № 45 Составление словаря профессиональных | 2 |
| терминов. Глоссарий | |

| | Практическое занятие № 46 ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания | 2 | |
|---|--|----------|---------------------|
| | Практическое занятие № 47 Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок | 2 | |
| | Практическое занятие №48. Тренинг по организации хранения | 2 | |
| | подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, | | |
| | холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации | | |
| | технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов | | |
| | холодильных, интенсивного охлаждения | | |
| | Практическое занятие № 49 Работа с нормативно технологической | 2 | |
| | документацией. Работа со сборником рецептур Составление технологических | | |
| | карт и технико технологических карт | | |
| | Практическое занятие № 50 Работа с нормативно технологической | 2 | |
| | документацией. Работа со сборником рецептур Составление технологических | | |
| | карт и технико технологических карт | | |
| | В том числе самостоятельная работа обучающихся | 4 | |
| | Самостоятельная работа обучающегося 3 Составить презентацию по теме: | 2 | |
| | «Классификация холодных блюд и закусок» | | |
| | Самостоятельная работа обучающегося №4. Подбор информации, в том | 2 | |
| | числе с использованием Интернет о новых видах технологического | | |
| | оборудования, инвентаря, инструментов, используемых в холодном цехе для | | |
| D 4 H | подготовки сообщений | 100 | |
| Раздел 2. Приготовление и разнообразного ассортиме | подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок | 128 | |
| | отовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, | 20/100/8 | |
| кулинарных изделий, заку | | 20/100/0 | |
| Тема 2.1. | Содержание | | |
| Приготовление, | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность | 2 | |
| подготовка к | холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента. Правила выбора | | |
| реализации холодных | основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные | | |
| соусов, салатных | направления в приготовлении холодных соусов и заправок. | | OK 01, OK 02, OK 03 |
| заправок разнообразного | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, | | |
| ассортимента | рецептуры, варианты подачи соусов из полуфабрикатов промышленного | | |
| | производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. | | |
| | Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | | |
| | Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: | | |
| | творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, | | |
| | способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа | | |
| | обслуживания. | | |

| | В том числе практических и лабораторных занятий | | |
|--------------------|--|----|--------------------------|
| | Практическое занятие № 1 Расчет сырья для приготовления холодных | 2 | |
| | соусов и заправок на основе уксусов, вина, молочно - кислых продуктов и | | |
| | фруктово-ягодных соусов и заправок. Составление технологических карт., | | |
| | 3-8 Лабораторное занятие №1. Приготовление и использование холодных | 6 | OK 01, OK 02, OK 03 |
| | соусов и заправок на основе уксусов, вина, молочно - кислых продуктов, | | ПК 3.1, ПК.3.2 |
| | растительных масел Приготовление и использование фруктово-ягодных | | |
| | соусов и заправок. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой | | |
| | продукции | | |
| Тема 2.2. | Содержание | 4 | |
| Приготовление, | Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного | 2 | |
| подготовка к | ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. | | OK.1, OK.2, OK 3 |
| реализации салатов | Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и | | |
| разнообразного | салатных заправок. Правила подбора заправок. Подготовка ингредиентов для | | |
| ассортимента | салатов, условия и сроки их хранения. | | |
| | Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, | | |
| | приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и | | |
| | сроки хранения салатов. | | |
| | Салаты с использованием мясопродуктов, птицы и дичи, рыбы и | 2 | |
| | морепродуктов: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и | | |
| | отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. | | OK.1, OK.2, OK 3 |
| | Винегреты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. | | |
| | Требования к качеству, условия и сроки хранения винегретов. | | |
| | Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, | | |
| | способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия | | |
| | питания и способов обслуживания | | |
| | В том числе самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| | Необходимость и тематика определяются образовательной организацией | | |
| | Самостоятельная работа обучающегося №1: Подготовиться к | 2 | |
| | лабораторной работе произвести расчет сырья для салатов «Греческий» и | | OK 01, OK 02, OK 03 |
| | «Цезарь», оформить технологические карты | | OK 09 |
| | Проработать технологические карты на салаты с использованием свежих и | | |
| | консервированных фруктов и ягод: | | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 18 | |
| | Практическое занятие № 2 Расчет сырья для приготовления салатов | 2 | |
| | «Греческий», салата «Цезарь», салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из | - | |
| | свежих овощей, салат «Весна». Составление технологических карт. | | OK.01, OK.3, OK.4,OK.7, |
| | 15-20 Лабораторное занятие №2. Приготовление, оформление и отпуск | 6 | ПК.3.1. ПК.3.2 ПК.3.3 |
| | востребованных салатов с использованием сырых овощей: салат | V | 11K.3.1. 11K.3.2 11K.3.3 |
| | «Греческий», салата «Цезарь», салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из | | |

| Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов | свежих овощей, салат «Весна». Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. Практическое занятие № 3 Расчет сырья для приготовления салатов и винегретов из вареных овощей и теплых салатов (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат теплый с жареным цыпленком Лабораторное занятие №3. Приготовление, оформление и отпуск салатов и винегретов из вареных овощей и теплых салатов (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат теплый с жареным цыпленком). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции Практическое занятие № 4 Расчет сырья для приготовления салатов салат из сыра с яблоком, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат, пальчики оближещь, салат с консервированными персиками. Лабораторное занятие №4. Приготовление, оформление и отпуск салатов с использованием свежих и консервированных фруктов: салат из сыра с яблоком, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат, пальчики оближешь, салат с консервированными персиками. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции Содержание Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических | 2 6 4 2 | OK.01,OK.02, OK.03, OK.04, OK07, ПК.3.1. ПК.3.2 ПК.3.3 OK.1, OK.02 OK.03, OK.4,OK.7, ПК.3.1. ПК.3.2 ПК.3.3 |
|---|---|---------|---|
| разнообразного ассортимента | требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания. Комплектование, упаковка бутербродов, для отпуска на вынос. 35,36 Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, канапе. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения В том числе самостоятельная работа обучающихся | 2 | OK 01, OK 02, OK03 OK 1, OK 2, OK3 |
| | Самостоятельная работа обучающегося №2: Подготовиться к лабораторной работе: выполнить расчет сырья для приготовления бутербродов, канапе, оформить технологическую карту В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие № 5 Расчет сырья для приготовления открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов — канапе, валованов | 6 2 | OK 1, OK 2, OK 3,OK 09 OK.1, OK.3, OK.4,OK.7, |

| | Лабораторное занятие №5. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, валованов . Оценка качества (бракераж) готовой продукции. | 6 | ПК.3.1. ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 |
|--|---|----|---------------------------------|
| Тема 2.4. | Содержание | 2 | |
| Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц разнообразного ассортимента | Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов. Значение в питании. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных закусок из овощей, грибов. Выбор способов подачи и оформление блюд в зависимости от типа предприятия питания. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из сыра и яиц. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | OK.1, OK.3, OK.4,OK.7, |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 18 | |
| | Практическое занятие № 6 Расчет сырья для приготовления холодных закусок из сыра | 2 | |
| | Лабораторное занятие №6. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из, сыра. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 4 | OK.1, OK.3, OK.4,OK.7, |
| | Практическое занятие № 7 Расчет сырья для приготовления холодных закусок из овощей и грибов | 2 | ПК.3.1., ПК.3.4. |
| | Лабораторное занятие №7. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей и грибов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 6 | |
| | Практическое занятие № 8 Расчет сырья для приготовления холодных закусок из из яиц. | 2 | |
| | Лабораторное занятие №8. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц. Украшения из яиц. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 4 | |
| Тема 2.5. | Содержание | 4 | |
| Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | Ассортимент, значение в питании холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы (рыбы под маринадом, сельди рубленной, рыбы под майонезом, рыбного ассорти). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи. | 2 | OK.1, OK.2, OK 3 |
| | Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы: мусса из семги, мусса из горбуши, заливного из рыбы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи. | 2 | OK.1, OK.2, OK 3 |

| | Паметаризма офенулизма и отписи и | | |
|----------------------|---|----|---|
| | Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы: валованов с | | |
| | семгой, валованов с икрой, маринованных рулетов из сельди. Подбор | | |
| | гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи | | |
| | Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного | | |
| | сырья (заливное с креветками, мидии под маринадом, крабы, креветки или | | |
| | кальмары под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление | | |
| | подачи | | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 12 | OK.1, OK.3, OK.4,OK.7, ПК.3.1. ПК.3.5. |
| | Практическое занятие № 9 Расчет сырья для приготовления холодных блюд из рыбы | 2 | - IIK.3.1. IIK.3.3. |
| | Лабораторное занятие №9. Приготовление, оформление и отпуск холодных | 6 | - |
| | блюд из рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | | |
| | Практическое занятие № 10 Расчет сырья для приготовления холодных блюд из нерыбного водного сырья | 2 | |
| | Лабораторное занятие №10. Приготовление, оформление и отпуск | 6 | |
| | холодных блюд из нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) | | |
| | готовой продукции | | |
| | В том числе самостоятельная работа обучающихся | 2 | OK.1, OK.2, OK 3 |
| | Самостоятельная работа обучающегося №3: Подготовить материал для выполнения электронной презентации на тему «Террины из рыбы и | 2 | |
| | морепродуктов | | |
| Тема 2.6. | Содержание | 4 | |
| Приготовление, | Ассортимент, значение в питании холодных блюд и закусок из мяса и | 2 | - |
| подготовка к | сельскохозяйственной (домашней) птицы. Правила выбора основных | 2 | OK.1, OK.2, OK 3 |
| реализации холодных | продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству | | OK.1, OK.2, OK 3 |
| блюд из мяса и | холодных блюд и закусок. Подбор пряностей и приправ для холодных блюд | | |
| сельскохозяйственной | из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | | |
| (домашней) птицы | из мяса и сельскохозяиственной (домашней) птицы. Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из мяса и | | |
| разнообразного | гарниры, заправки и соусы для холодных олюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, условия и сроки хранения, | | |
| ассортимента. | варианты оформления, требования к качеству. | | OK.1, OK.2, OK 3 |
| | Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и | 2 | |
| | сельскохозяйственной (домашней) птицы (ветчина с гарниром, ростбиф с | 2 | |
| | гарниром, язык с гарниром, птица отварная с гарниром, студень говяжий, | | |
| | мясного ассорти, мясного заливного, паштета из говяжей печени). Подбор | | |
| | гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи. | | |
| | Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и | 2 | † |
| | сельскохозяйственной (домашней) птицы (галантин, курица фаршированная, | 2 | |
| | мясной рулет с грибами, рулет из мякоти курицы фаршированный омлетом и | | |
| | interior poster or processis, poster its marketin kapitalis queptinipostalissis omiterom it | | |

| черносливом) особенности приготовления, варианты оформления. Подбор гарниров, соусов | | |
|--|-----|--------------------------|
| В том числе самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Самостоятельная работа обучающегося № 4: Выполнить электронную презентацию по теме «Рулеты из мяса и птицы | 2 | OK.01, OK.03, K.04,OK.07 |
| В том числе практических и лабораторных занятий | 18 | ПК.3.1. ПК.3.6. |
| Практическое занятие № 11 Расчет сырья для приготовления холодных блюд из мяса | 2 | |
| Лабораторное занятие №11. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 6 | |
| Практическое занятие № 12 Расчет сырья для приготовления холодных блюд из из мясопродуктов | 2 | |
| Лабораторное занятие №12. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мясопродуктов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 6 | |
| Практическое занятие № 13 Расчет сырья для приготовления холодных блюд из домашней птицы | 2 | |
| Лабораторное занятие №13. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. | 6 | |
| Учебная практика | 72 | |
| Производственная практика | 72 | |
| Промежуточная аттестация | 12 | |
| Всего | 412 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технологии кулинарного производства», оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ: зона по видам работ №2 Приготовление, оформление холодных блюд и закусок», оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Оснащенные базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные или электронные издания

- 1. Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебное издание / Семичева Г. П. Москва: Академия, 2023. 240 с.
- 2. ГОСТ Р 53106-2008 «Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
- 3. ГОСТ 53105 2008 «Технологические документы на продукцию общественного питания»

3.2.2. Дополнительные источники (при необходимости)

- 1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное издание / Анфимова Н.А. Москва: Академия, 2024. 400 с. (Профессии среднего профессионального образования). URL: https://academia-library.ru Текст: электронный
- 2. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. Москва: КноРус, 2023. 182 с. ISBN 978-5-406-11577-0. URL: https://book.ru/book/949430 Текст: электронный.
- 3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. 2-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2024. 220 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-17180-8. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/538302
- 4. ГОСТ Р 53106-2008 «Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
- 5. ГОСТ 53105 2008 «Технологические документы на продукцию общественного питания»
 - 6. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции от 09.12.2011;
- 7. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов
- 8. СанПиН2.32.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код ПК, ОК | Критерии оценки результата | Формы контроля и |
|------------|--|--------------------------|
| | (показатели освоенности компетенций) | методы оценки |
| ПК 3.1. | Выполняет все действия по организации | Контрольные работы, |
| OK 01-04 | подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, | зачеты, квалификационные |
| ОК 07 | материалов в соответствии с инструкциями и | испытания, экзамены. |
| | регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), | Интерпретация |
| | требованиями охраны труда и техники безопасности: | результатов выполнения |

- оптимальный выбор и целевое, практических и безопасное оборудования, производственного лабораторных заданий, использование инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду оценка решения выполняемых работ (виду и способу приготовления ситуационных задач, холодной кулинарной продукции сложного оценка тестового контроля. ассортимента) рациональное размещение оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; - точная оценка соответствия качества и Текущий контроль: безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов экспертное наблюдение и требованиям регламентов; - соответствие организации оценка в процессе хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой выполнения: кулинарной продукции требованиям регламентов - практических/ (соблюдение температурного режима, лабораторных занятий; товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность - заданий по учебной и упаковки, складирования); - соответствие методов производственной подготовки к работе, эксплуатации технологического практикам; производственного оборудования, инвентаря, - заданий по инструментов, весоизмерительных приборов самостоятельной работе требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; -Промежуточная правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная аттестация: правка ножей; - точность, соответствие заданию ведение экспертное наблюдение и расчетов потребности в сырье, продуктах; - соответствие оценка выполнения: правилам оформления заявки на сырье, продукты - практических заданий на Приготовление, творческое оформление и подготовка к зачете/экзамене по МДК; реализации холодной кулинарной продукции: - выполнения заданий адекватный выбор основных продуктов и экзамена по модулю; дополнительных ингредиентов, в том числе специй, - экспертная оценка приправ, точное распознавание недоброкачественных защиты отчетов по учебной продуктов; и производственной соответствие потерь при приготовлении практикам холодной кулинарной продукции действующим нормам; оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам: соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты,

требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных

-особлюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная)

дегустация в процессе приготовления, чистота на

рабочем месте и в холодильнике);

 раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;

досок;

ПК 3.2.

ПК 3.3.

ПК 3.4.

ПК 3.5

ПК 3.6

OK 07

OK 01-04

- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;
- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
- соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:
- соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;
- аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)
- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;
- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)
- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре
- эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

| 1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНО МОДУЛЯ | |
|--|-----|
| 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы | |
| 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля | 170 |
| 2. Структура и содержание профессионального модуля | |
| 2.1. Трудоемкость освоения модуля | |
| 2.2. Структура профессионального модуля | |
| 2.3. Содержание профессионального модуля | 1 |
| 3. Условия реализации профессионального модуля | 80 |
| 3.1. Материально-техническое обеспечение | 86 |
| 3.2. Учебно-методическое обеспечение | 86 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля | 80 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного 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. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

| | і | ионального модуля обучают | циися должен. |
|---------------|------------------------------|-----------------------------|------------------|
| Код ОК, ПК | Уметь | Знать | Владеть навыками |
| ОК.01 | распознавать задачу и/или | основные источники | - |
| | проблему в | информации и ресурсы для | |
| | профессиональном и/или | решения задач и/или проблем | |
| | социальном контексте, | в профессиональном и/или | |
| | анализировать и выделять её | социальном контексте | |
| | составные части | структура плана для решения | |
| | определять этапы решения | задач, алгоритмы выполнения | |
| | задачи, составлять план | работ в профессиональной и | |
| | действия, реализовывать | смежных областях | |
| | составленный план, | основные источники | |
| | определять необходимые | информации и ресурсы для | |
| | ресурсы | решения задач и/или проблем | |
| | выявлять и эффективно | в профессиональном и/или | |
| | искать информацию, | социальном контексте | |
| | необходимую для решения | методы работы в | |
| | задачи и/или проблемы | профессиональной и смежных | |
| | выявлять и эффективно | сферах | |
| | искать информацию, | порядок оценки результатов | |
| | необходимую для решения | решения задач | |
| | задачи и/или проблемы | профессиональной | |
| | владеть актуальными | деятельности | |
| | методами работы в | | |
| | профессиональной и смежных | | |
| | сферах | | |
| | оценивать результат и | | |
| | последствия своих действий | | |
| | (самостоятельно или с | | |
| | помощью наставника) | | |
| ОК.02 | определять задачи для поиска | номенклатура | - |
| | информации | информационных источников, | |
| | определять необходимые | применяемых в | |
| | источники информации | профессиональной | |
| | планировать процесс поиска; | деятельности | |
| | структурировать получаемую | приемы структурирования | |
| | информацию | информации | |
| | выделять наиболее значимое в | | |
| | перечне информации | | |
| | оценивать практическую | | |
| | значимость результатов | | |
| | поиска | | |

| OK.03 | OFFICIAL SYSTEM OF THE STATE OF | an Hamiltonian average are H | <u> </u> |
|---------|--|------------------------------------|-------------------------------|
| OK.03 | определять актуальность | содержание актуальной | |
| | нормативно-правовой | нормативно-правовой | |
| | документации в профессиональной | документации современная научная и | |
| | деятельности | профессиональная | |
| | применять современную | терминология | |
| | научную профессиональную | возможные траектории | |
| | терминологию | профессионального развития | |
| | определять и выстраивать | и самообразования | |
| | траектории | и самоооразования | |
| | профессионального развития | | |
| | и самообразования | | |
| ОК.04 | организовывать работу | психологические основы | |
| | коллектива и команды | деятельности коллектива, | |
| | взаимодействовать с | психологические особенности | |
| | коллегами, руководством, | личности | |
| | клиентами в ходе | основы проектной | |
| | профессиональной | деятельности | |
| | деятельности | 7 | |
| ОК 07. | соблюдать нормы | правила экологической | |
| | экологической безопасности; | безопасности при ведении | |
| | определять направления | профессиональной | |
| | ресурсосбережения в рамках | деятельности; | |
| | профессиональной | основные ресурсы, | |
| | деятельности по профессии; | задействованные в | |
| | организовывать | профессиональной | |
| | профессиональную | деятельности; | |
| | деятельность с соблюдением | пути обеспечения | |
| | принципов бережливого | ресурсосбережения; | |
| | производства; | принципы бережливого | |
| | организовывать | производства; | |
| | профессиональную | основные направления | |
| | деятельность с учетом знаний | изменения климатических | |
| | об изменении климатических | условий региона; | |
| | условий региона; | правила поведения в | |
| | эффективно действовать в | чрезвычайных ситуациях | |
| | чрезвычайных ситуациях | | |
| ПК 4.1. | выбирать, рационально | требования охраны труда, | в подготовке, уборке рабочего |
| | размещать на рабочем месте | пожарной безопасности и | места, подготовке к работе, |
| | оборудование, инвентарь, | производственной санитарии | проверке технологического |
| | посуду, сырье, материалы в | в организации питания; | оборудования, |
| | соответствии с инструкциями | виды, назначение, правила | производственного |
| | и регламентами, стандартами | безопасной эксплуатации | инвентаря, инструментов, |
| | чистоты; | технологического | весоизмерительных приборов; |
| | проводить текущую уборку | оборудования, | подготовке к использованию |
| | рабочего места повара в | производственного | обработанного сырья, |
| | соответствии с инструкциями | инвентаря, инструментов, | полуфабрикатов, пищевых |
| | и регламентами, стандартами | весоизмерительных приборов, | продуктов, других расходных |
| | чистоты; | посуды и правила ухода за | материалов |
| | применять регламенты, | ними; | |
| | стандарты и нормативно- | организация работ на | |
| | техническую документацию, | участках (в зонах) по | |
| | соблюдать санитарные | приготовлению холодных и | |
| | требования; | горячих сладких блюд, | |
| | выбирать и применять | десертов, напитков; | |
| | моющие и дезинфицирующие | последовательность | |
| | средства; | выполнения технологических | |
| | владеть техникой ухода за | операций, современные | |
| | весоизмерительным | методы приготовления | |
| | оборудованием; соблюдать | холодных и горячих сладких | |
| | правила техники | блюд, десертов, напитков; | |
| | безопасности, пожарной | регламенты, стандарты, в том | |
| | безопасности, охраны труда | числе система анализа, | |

выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад

оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. правила оформления заявок на склад.

ПК 4.2

подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,

ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации

приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; подготавливать желатин, агар-агар; готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста: определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании

оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителям

выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов. подбирать в соответствии с

продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов оформации объемации оформации объемации объемации оформации объемации оформации объемации оформации объемации оформации оформации объемации оформации оформации

региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

разнообразного ассортимента;

виды, характеристика

методы приготовления

горячих сладких блюд,

правила выбора основных

десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры,

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов;

температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности;

ПК 4.3

технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью: использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; жарить фрукты основным способом и на гриле; проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста: определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; поршионировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по

нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос: владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов. подбирать в соответствии с

продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

ассортимент, рецептуры,

требования к качеству, температура подачи холодных

напитков;

правила выбора основных

приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с продукции с прилавка/раздачи

ПК 4.4

технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента

выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; смешивать различные соки с другими ингредиентам; проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки: готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; готовить лимонады; готовить холодные алкогольные напитки; готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков: определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных напитков; хранить свежеприготовленные

холодные напитки с учетом

органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила, техника общения с потребителями;

требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков.

ПК 4.5

подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; заваривать чай; варить кофе на плитной посуде и с помощью кофе машины; готовить кофе на песке; обжаривать зерна кофе; варить какао, горячий шоколад; готовить горячие алкогольные напитки;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов Техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи,

температура подачи горячих

приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи-

напитков разнообразного подготавливать пряности для напитков; ассортимента; определять степень требования к безопасности хранения готовых горячих готовности напитков; напитков разнообразного доводить их до вкуса; выбирать оборудование, ассортимента; производственный инвентарь, правила расчета с посуду, инструменты в потребителями; базовый словарный запас на соответствии со способом приготовления, безопасно его иностранном языке; техника общения, использовать; соблюдать санитарные ориентированная на правила и нормы в процессе потребителя приготовления Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих напитков; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков

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 | 244 | 172 |
| Курсовая работа (проект) | - | - |
| Самостоятельная работа | -14 | - |
| Практика, в т.ч.: | 144 | 144 |
| учебная | 72 | 72 |
| производственная | 72 | 72 |
| Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 04.01 –дифференцированный зачет | | |
| МДК 04.02 – дифференцированный зачет | | |
| УП 04 – дифференцированный зачет | | |
| ПП 04 – дифференцированный зачет | 18 | |
| ПМ 04 (экзамен квалификационный) | | |
| Всего | 406 | 316 |

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 | Теоретические занятия | Практические занятия | Лабораторные занятия | Самостоятельная работа | Учебная практика | Производственная практика |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 4.1. | Раздел 1. Организация приготовления, | 122 | 86 | 122 | 12 | 28 | 86 | - | 8 | | |
| 4.2 | подготовки к реализации горячих и | | | | 2 | | | | | | |
| ОК | холодных сладких блюд, десертов, | | | | | | | | | | |
| 01,02,03 | напитков разнообразного ассортимента | | | | | | | | | | |
| ПК 4.2 | Раздел 2. Процессы приготовления, | 122 | 86 | 122 | 12 | 30 | 26 | 6 | 6- | | |
| 4.5 | подготовки к реализации горячих и | | | | 2 | | | 0- | | | |
| OK 01- | холодных сладких блюд, десертов | | | | | | | | | | |
| 09 | разнообразного ассортимента | 72 | | 72 | | | | | | | |
| | Учебная практика | 72 | | 72 | | | | | | 7 2 | |
| | Производственная практика | 72 | | 72 | | | | | | | 72 |
| | Промежуточная аттестация | 18 | | 18 | | | | | | | |
| | Bcero: | 406 | 172 | 406 | 24 | | | - | 1 | 7 | 72 |
| | | | | | 4 | | | | 4 | 2 | |

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 |
|--------------------------------|---|---|--|
| | отовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких | 122 | ПК 4.1. 4.2 ОК 01- 09 |
| блюд, десертов, напитков ра | | | |
| | иготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких | 28/86/8 | ПК 4.1. 4.2 ОК 01- 09 |
| блюд, десертов, напитков | | | |
| Тема 1.1. | Содержание | 8/16 | |
| Характеристика процессов | Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких | 2 | |
| приготовления, | блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. | | |
| подготовки к реализации | Характеристика, последовательность этапов | | |
| и хранению холодных и | Комбинирование способов приготовления холодных и горячих | 2 | ОК01, ОК02, ОК03, ОК.04 |
| горячих десертов, | сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. | | |
| напитков | Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых | | |
| | холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | | |
| | Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких | 2 | |
| | блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. | | |
| | Характеристика, последовательность этапов. | | |
| | Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение | | |
| | фруктов в жидкостях, карамелизование фруктов. Проваривание, | | |
| | желирование, кандирование | | |
| | Виды, назначение технологического оборудования и | 2 | |
| | производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных | | |
| | приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, | | |
| | правила ухода за ними | | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 2 | OK01, OK02, OK03, OK.04 |
| | Практическое занятие№ 1 Решение ситуационных задач по подбору | 2 | ПК 4.1 |
| | технологического оборудования, производственного инвентаря, | | 11K 4.1 |
| | инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и | | |
| | горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента | | |
| | Практическое занятие№ 2 Решение ситуационных задач по подбору | 2 | |
| | технологического оборудования, производственного инвентаря, | | |
| | инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и | | |
| | горячих напитков разнообразного ассортимента | | |
| | Практическое занятие 3: «Организация рабочего места повара по | 2 | |
| | приготовлению различных групп холодных и горячих сладких блюд, | | |
| | десертов. | | |

| | Практическое занятие 4: «Организация рабочего места повара по | 2 | |
|-------------------------|---|--------|------------------------|
| | приготовлению различных групп холодных и горячих напитков | | |
| | разнообразного ассортимента | | |
| | Практическое занятие № 5 Работа с нормативно технологической | 2 | |
| | документацией Расчет количества сырья, выхода холодных сладких | | |
| | блюд, | | |
| | Практическое занятие № 6 Работа с нормативно технологической | 2 | |
| | документацией Расчет количества сырья, выхода горячих сладких | | |
| | блюд, | | |
| | Практическое занятие № 7 Работа с нормативно технологической | 2 | |
| | документацией Расчет количества сырья, выхода холодных напитков | | |
| | разнообразного ассортимента | | |
| | Практическое занятие № 8 Работа с нормативно технологической | 2 | |
| | документацией Расчет количества сырья, выхода горячих напитков | | |
| | разнообразного ассортимента | | |
| Тема 1.2. | Содержание | 4/10/4 | |
| Организация и | Виды, назначение технологического оборудования и | 2 | |
| техническое оснащение | производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных | | |
| работ по приготовлению, | приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, | | OK01, OK02,OK03, OK.04 |
| хранению, подготовке к | правила ухода за ними. | | |
| реализации холодных и | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению | 2 | |
| горячих десертов, | горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | | |
| напитков | В том числе практических и лабораторных занятий | 2 | |
| | Практическое занятие№ 9 Организация рабочего места повара по | 2 | |
| | приготовлению холодных сладких блюд, десертов | | |
| | Практическое занятие№ 10 Решение ситуационных задач по | 2 | |
| | подбору технологического оборудования, производственного | | |
| | инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления | | |
| | холодных и горячих сладких блюд, десертов. | | |
| | Практическое занятие№ 11 Решение ситуационных задач по | 2 | |
| | подбору технологического оборудования, производственного | | |
| | инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления | | |
| | холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента | | |
| | Практическое занятие 12. Тренинг по организации хранения | 2 | |
| | подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и | | |
| | горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного | | OK01, OK02,OK03, OK.04 |
| | ассортимента | | ПК4.1 |
| | Практическое занятие № 13 Тренинг по Системе ХАССП в | 2 | 111/4.1 |
| | общественном питании, как эффективный инструмент управления, | | |
| | безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного | | |
| | питания продукции и блюд | | |

| | В том числе самостоятельная работа обучающихся | | |
|-----------------------|---|--------|-------------------------|
| | Самостоятельная работа обучающегося №1: Поисковая работа по | 2 | |
| | теме: «Десерты в г. Братске с использованием региональных | | |
| | продуктов» - сбор информации для выполнения творческой работы. | | |
| | Самостоятельная работа обучающегося №2: Сбор информации, в | 2 | |
| | том числе с использованием Интернет о новых видах | | |
| | технологического оборудования, инвентаря, инструментов и | | |
| | подготовка сообщений и презентаций. | | |
| Тема 1.3. | Содержание | 2/32/2 | |
| Классификация, | Классификация, ассортимент кулинарной продукции. Актуальные | 2 | OK01, OK02,OK03, OK.04 |
| ассортимент холодных, | направления в совершенствовании ассортимента холодных, горячих | | |
| горячих сладких блюд, | сладких блюд, десертов, напитков. | | |
| десертов, напитков | В том числе практических и лабораторных занятий | 6 | |
| разнообразного | Практическое занятие№ 14 Расчеты калорийности БЖУ сладких | 2 | |
| ассортимента | блюд, десертов разнообразного ассортимента | | |
| _ | Практическое занятие№ 15 Расчеты калорийности БЖУ напитков | 2 | |
| | разнообразного ассортимента | | |
| | Практическое занятие 16: Решение профессиональных задач. | 2 | |
| | Работа со сборником рецептур, таблицей взаимозаменяемости сырья | _ | |
| | по их адаптации. Расчет отходов потерь, массы продуктов при | | |
| | подготовке сырья и приготовлении сладких блюд, десертов. напитков | | |
| | Практическое занятие№ 17 Работа с нормативно технологической | 2 | |
| | документацией Расчет количества сырья, выхода холодных сладких | | |
| | блюд Составление технико-технологических карт на холодные | | |
| | сладкие блюда и десерты | | |
| | Практическое занятие№ 18 Работа с нормативно технологической | 2 | |
| | документацией Расчет количества сырья, выхода холодных сладких | | OK.01,OK.02,OK.03,OK.04 |
| | блюд Составление технико-технологических карт на горячие сладкие | | ПК 4.1 |
| | блюда и десерты | | |
| | Практическое занятие№ 19 Работа с нормативно технологической | 2 | |
| | документацией Расчет количества сырья, выхода холодных напитков | | |
| | разнообразного ассортимента Составление технико-технологических | | |
| | карт на холодные напитки разнообразного ассортимента | | |
| | Практическое занятие№ 20 Работа с нормативно технологической | 2 | |
| | документацией Расчет количества сырья, выхода холодных напитков | | |
| | разнообразного ассортимента Составление технико-технологических | | |
| | карт на холодные напитки разнообразного ассортимента | | |
| | Практическое занятие 21: Решение профессиональных задач. | 2 | |
| | Работа со сборником рецептур, таблицей взаимозаменяемости сырья | _ | |
| | по их адаптации. Расчет отходов потерь, массы продуктов при | | |
| | подготовке сырья и приготовлении сладких блюд, десертов. напитков | | |

| Практическое занятие№ 22 Работа с нормативно технологической | 2 | |
|---|---|--|
| документацией Расчет количества сырья, выхода холодных напитков | | |
| разнообразного ассортимента Составление технико-технологических | | |
| карт на холодные напитки разнообразного ассортимента | | |
| Практическое занятие 23: Решение профессиональных задач. | 2 | |
| Работа со сборником рецептур, таблицей взаимозаменяемости сырья | | |
| по их адаптации. Расчет отходов потерь, массы продуктов при | | |
| подготовке сырья и приготовлении сладких блюд, десертов. напитков | | |
| Практическое занятие№ 24Работа с нормативно технологической | 2 | |
| документацией Составление технико-технологических карт на | | |
| холодные и горячие сладкие блюда. расчет продажной цены блюда. | | |
| Практическое занятие№ 25 Тренинг по отработке практических | 2 | |
| умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, | | |
| производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в | | |
| процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков | | |
| Практическое занятие.№ 26 Работа со сборником рецептур, таблицей | 2 | |
| взаимозаменяемости сырья по их адаптации. | _ | |
| Расчет отходов потерь, массы продуктов при подготовке сырья и | | |
| приготовлении сладких блюд, десертов. напитков | | |
| Практическое занятие № 27 Работа с нормативно правовой | 2 | |
| документацией, изучение СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно- | - | |
| эпидемиологические требования к организациям общественного | | |
| питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых | | |
| продуктов и продовольственного сырья | | |
| Практическое занятие №28 Санитарно-гигиенические требования к | 2 | |
| организации работы повара по приготовлению холодных и горячих | - | |
| сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. | | |
| Система ХАССП в общественном питании, как эффективный | | |
| инструмент управления, безопасностью приготавливаемой | | |
| предприятиями общественного питания продукции и блюд | | |
| Практическое занятие № 29 Работа с нормативно правовой | 2 | |
| документацией Технический Регламент Таможенного Союза 021/2011 | _ | |
| « О безопасности пищевой продукции | | |
| Практическое занятие № 30 Работа с нормативно правовой | 2 | |
| документацией, изучение СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно- | _ | |
| эпидемиологические требования к организациям общественного | | |
| питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых | | |
| продуктов и продовольственного сырья | | |
| В том числе самостоятельная работа обучающихся | | |
| Самостоятельная работа обучающегося №3 Подготовка | 2 | |
| компьютерных презентаций по темам раздела | 4 | |
| компьюторных презептации по томам раздела | | |

| Тема 1.4 | Содержание | 8/10/2 | |
|--------------------------|--|--------|-------------------------|
| Характеристика процессов | Организация и техническое оснащение рабочего места повара при | 2 | |
| приготовления холодных | приготовлении фруктов, ягод натуральных с сахаром, с молоком, | | |
| и горячих сладких блюд. | сливками, фруктовых салатов, рабочего места повара при | | |
| | порционировании компотов, киселей, фруктов в сиропе, | | |
| | приготовлении фруктовых напитков, киселей, муссов, желе, самбуков, | | |
| | кремов, при приготовлении | | |
| | горячих десертов блинчиков, пудингов, горячих напитков. | | |
| | Технологические этапы приготовления холодных сладких блюд | 2 | |
| | разнообразного ассортимента. Проверка качества и соответствие | | ОК01, ОК02,ОК03, ОК.04 |
| | основных продуктов и дополнительных ингредиентов | | |
| | технологическим требованиям к данной группе блюд | | |
| | Технологические этапы приготовления горячих десертов | 2 | |
| | разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность | | |
| | этапов. Требования к организации хранения полуфабрикатов и | | |
| | готовых холодных и горячих десертов, разнообразного ассортимента. | | |
| | Проверка качества и соответствие основных продуктов и | | |
| | дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к | | |
| | данной группе блюд | | |
| | Виды, назначение технологического оборудования и | 2 | |
| | производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных | | |
| | приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, | | |
| | правила ухода за ними | | |
| | Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию | 2 | |
| | процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность | | OK01, OK02, OK03, OK.04 |
| | готовой продукции | | ПК 4.1 |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | | |
| | Практическое занятие 31: Решение профессиональных задач. | 2 | |
| | Работа со сборником рецептур, таблицей взаимозаменяемости сырья | | |
| | по их адаптации. Расчет отходов потерь, массы продуктов при | | |
| | подготовке сырья и приготовлении сладких блюд, десертов. напитков | | |
| | Практическое занятие № 32: «Тренинг по организации хранения | 2 | |
| | подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, | | |
| | бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной | | |
| | эксплуатации технологического оборудования: аппарата для | | |
| | вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения» | | |
| | Практическое занятие № 33 ГОСТ 32692-2014 Услуги | 2 | |
| | общественного питания. Общие требования к методам и формам | | |
| | обслуживания на предприятиях общественного питания | | |
| | Практическое занятие № 34 Тренинг по отработке практических | 2 | |
| | умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, | | |

| | производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в | | |
|------------------------|---|--------|----------------------------|
| | процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, | | |
| | напитков. | | |
| | Практическое занятие № 35 Работа с нормативно правовой | 2 | |
| | документацией. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. | | |
| | Метод органолептической оценки качества продукции общественного | | |
| | питания». (порядок и методология проведения оценки продукции | | |
| | общественного питания (блюд, кулинарных изделий, кондитерских | | |
| | изделий): отбор и подготовку образцов, проведение проверки и | | |
| | критерии качества. | | |
| | В том числе самостоятельная работа обучающихся | | |
| | Необходимость и тематика определяются образовательной | | |
| | организацией | | |
| | Самостоятельная работа обучающегося № 4 Подготовка | 2 | |
| | компьютерных презентаций по темам раздела | | |
| Тема 1.5 | Содержание | 6/16/0 | |
| Организация хранения, | Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, | 2 | OK 01, OK 02, OK 03, OK.04 |
| отпуска холодных и | десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой | | |
| горячих сладких блюд с | продукции к отпуску на вынос. | | |
| раздачи/прилавка, | Хранение, отпуск холодных и горячих сладких блюд с | 2 | |
| упаковки, подготовки | раздачи/прилавка, упаковка, подготовка готовой продукции к отпуску | | |
| готовой продукции к | на вынос | | |
| отпуску на вынос | Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых | 2 | |
| | холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 2 | |
| | Практическое занятие 36: Решение профессиональных задач. | | |
| | Работа со сборником рецептур, таблицей взаимозаменяемости сырья | | |
| | по их адаптации. Составление технологических карт на холодные | | |
| | десерты. | | |
| | Практическое занятие № 37 Работа с нормативно правовой | | |
| | документацией СанПиН2.32.1324-03 «Гигиенические требования к | | |
| | срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов | | |
| | Практическое занятие № 38 Работа с нормативно правовой | | |
| | документацией ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного | | |
| | союза «О безопасности пищевой продукции» | | |
| | Практическое занятие № 39 Тренинг по организации хранения | | |
| | подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и | | |
| | горячих сладких блюд, десертов | | |
| | Практическое занятие № 40 Тренинг по организации хранения | | |
| | подготовленных продуктов, полуфабрикатов, холодных и горячих | | OK 01, OK 02,OK 03, OK.04 |
| | напитков разнообразного ассортимента | | ПК.4.1 |
| L | папитков разпосоразпого ассортимента | | |

| | П | | |
|--|--|---------|----------------------------|
| | Практическое занятие № 41 Работа с нормативно технологической | | |
| | документацией. Работа со сборником рецептур Составление | | |
| | технологических карт и технико технологических карт на холодные | | |
| | сладкие блюда, десерты | | |
| | Практическое занятие № 42 Работа с нормативно технологической | | |
| | документацией. Работа со сборником рецептур Составление | | |
| | технологических карт и технико технологических карт на горячие | | |
| | сладкие блюда, десерты | | |
| | Практическое занятие № 43 Работа с нормативно технологической | | |
| | документацией. Работа со сборником рецептур Составление | | |
| | технологических карт, технико технологических карт. Составление | | |
| | акта контрольной проработки, работа с калькуляционными картами. | | |
| Раздел 2. Процессы пригото | вления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких | 122 | ПК 4.2 4.5 ОК 01- 09 |
| блюд, десертов разнообразн | ого ассортимента | | |
| МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких | | 30/86/6 | ПК 4.2 4.5 ОК 01- 09 |
| блюд, десертов, напитков | | | |
| Тема 2.1. | Содержание | 6/0/0 | |
| Приготовление, | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая | 2 | |
| подготовка к реализации | ценность холодных сладких блюд, десертов. Требования к качеству, | | |
| холодных сладких блюд, | сроки хранения. Основные характеристики промышленных | | OK 01, OK 02,OK 03, OK.04 |
| десертов | полуфабрикатов | | |
| _ | Технологический процесс приготовления и отпуска натуральных | 2 | |
| | фруктов и ягод. Технологический процесс приготовления компотов из | | |
| | свежих плодов и ягод, компотов из консервированных фруктов и ягод, | | |
| | из быстрозамороженных плодов и ягод. Фруктов в сиропе. Ледяного | | |
| | салата из фруктов с соусом. | | |
| | Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. | 2 | |
| | Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, | _ | |
| | способов подачи холодных и горячих сладких блюд | | |
| Тема 2.2. | Содержание | 2/0/0 | |
| Актуальные направления | Комбинирование различных способов приготовления (проваривание, | | OK 01, OK 02, OK 03, OK.04 |
| при приготовлении | тушение, смешивание). Карамелизация, желирование, взбивание | | |
| холодных сладких блюд, | различным способом. Способы сокращения потерь | | |
| десертов | | | |
| Тема 2.3. | Содержание | 2/18/2 | |
| Приготовление, | Технологический процесс приготовления и отпуск желе из свежих | 2 | OK 01,02,04 |
| подготовка к реализации | плодов и ягод, яблочное желе, желе из лимонов и апельсинов, | _ | ,,- |
| холодных сладких | молочного желе, многослойного желе, желе с наполнителями. парфе | | |
| желированных и | из белого шоколада, парфе из ягод, парфе кофейное, панна-котты. | | |
| r | В том числе лабораторных занятий | | |
| | 2 год шеограгория запитии | | |

| замораживаемых блюд, | Практическое занятие № 1 Работа с нормативно технологической | 2 | |
|-------------------------|---|-------|----------------------------|
| - | документацией. Работа со сборником рецептур. Составление | 2 | |
| десертов | технологических карт. Расчет сырья для приготовления желе ягодного, | | |
| | фруктового, молочного, многослойного, киселей из свежих фруктов и | | OK 01, OK 02, OK 03, OK.04 |
| | ягод, молока | | ПК 4.2. – 4.3 |
| | Лабораторное занятие № 1 Приготовление желе ягодного, | 1 | 1110 4.2. – 4.3 |
| | фруктового, молочного, многослойного, киселей из свежих фруктов и | 4 | |
| | ягод, молока. Требование к качеству, условия и сроки хранения. | | |
| | ягод, молока. треоование к качеству, условия и сроки хранения. Презентация блюд. | | |
| | Практическое занятие № 2 Работа с нормативно технологической | 2 | _ |
| | | 2 | |
| | документацией. Работа со сборником рецептур. Составление | | |
| | технологических карт. Расчет сырья для отпуск панна-коты, парфе из | | |
| | ягод, кофейного парфе, шоколадного парфе | | - |
| | Лабораторное занятие № 2 Приготовление и отпуск панна-коты, | 4 | |
| | парфе из ягод, кофейного парфе, шоколадного. Требование к качеству, | | |
| | условия и сроки хранения. Презентация блюд. | | |
| | Практическое занятие № 3 Работа с нормативно технологической | 2 | |
| | документацией. Работа со сборником рецептур. Составление | | |
| | технологических карт. Расчет сырья для отпуск мороженого, | | |
| | жаренного мороженного, пломбир | | <u>_</u> |
| | Лабораторное занятие № 3 Приготовление и отпуск мороженого, | 4 | |
| | жаренного мороженного, пломбира. Требование к качеству, условия и | | |
| | сроки хранения. Презентация блюд20 | | _ |
| | В том числе самостоятельная работа обучающихся | | |
| | Необходимость и тематика определяются образовательной | | |
| | организацией | | <u>_</u> |
| | Самостоятельная работа обучающегося № 1 Работа с нормативной | 2 | |
| | документацией, со Сборником рецептур, составление технологических | | |
| | карт на холодные сладкие блюда, десерты | | |
| Тема 2.4. | Содержание | 2/6/0 | |
| Приготовление, | Технологический процесс приготовления муссов: клюквенного, | 2 | ПК 4.2 4.3 |
| подготовка к реализации | яблочного, апельсинового, яблочного на манной крупе, из сырья | | OK 01,02,04 |
| муссов и кремов | местного региона: мусс из голубики, клюквы. Приготовление кремов | | |
| разнообразного | ванильного, кофейного, шоколадного, миндального крема с ягодами, | | |
| ассортимента | крема-брюле, крема-карамели. | | |
| | Технологический процесс приготовления самбуков. Варианты | | |
| | оформления, правила отпуска.24 | | |
| | В том числе лабораторных занятий | | |
| | Практическое занятие № 4 Работа с нормативно технологической | 2 | |
| | документацией. Работа со сборником рецептур. Составление | | |

| | технологических карт. Расчет сырья для отпуска муссов из ягод, | | OK 01, OK.02, OK.03, OK |
|--------------------------|--|--------|-------------------------|
| | апельсинов, яблочного на манной крупе | | 04,OK 07 |
| | Лабораторное занятие № 4 Приготовление муссов из ягод, | 4 | ПК.4.2, ПК 4.3 |
| | апельсинов, яблочного на манной крупе . Требования к качеству, | | |
| | условия и сроки хранения. Презентация блюд. | | |
| Тема 2.5. | Содержание | 2/6/2 | |
| Приготовление, | Приготовление холодных сладких соусов и глазури для холодных | 2 | OK 01, OK.02, OK.03, OK |
| подготовка к реализации | сладких блюд: малиновый, абрикосовый, брусничный, соус | | 04,OK 07 |
| холодных сладких соусов, | шоколадный, йогуртовый, сливочный. Шоколадная глазурь. | | |
| глазурей и сиропов | Приготовление сиропов: лимонный сироп, апельсиновый, ванильный, | | |
| разнообразного | гвоздичный, мятный, кофейный, шоколадный. | | |
| ассортимента | Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи | | |
| | холодных десертов сложного ассортимента | | |
| | В том числе лабораторных занятий | | |
| | Практическое занятие № 45 Работа с нормативно технологической | 2 | |
| | документацией. Работа со сборником рецептур. Составление | | OK 01, OK.02, OK.03, OK |
| | технологических карт. Расчет сырья для отпуска сладких соусов и | | 04,OK 07 |
| | глазури | | ПК 4.2,ПК 4.3 |
| | Лабораторное занятие № 5 Приготовление сладких соусов и глазури, | 4 | |
| | требование к качеству, условия и сроки хранения. Презентация блюд. | | |
| | В том числе самостоятельная работа обучающихся | | |
| | Необходимость и тематика определяются образовательной | | |
| | организацией | | |
| | Самостоятельная работа обучающегося № 2: Подготовиться к | 2 | |
| | лабораторной работе: Произвести расчет сырья для горячих десертов | | |
| | чизкейк, штрудель ореховый, маффины, оформить технологические | | |
| | карты | | |
| Тема 2.6. | Содержание | 2/18/0 | |
| Приготовление, | Технологический процесс приготовления кофейного и ягодного | 2 | OK 02 OK 04 |
| подготовка к реализации | терринов; тирамису, бланманже, чизкейков. Варианты подачи, техника | | |
| современных холодных | декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного | | |
| десертов разнообразного | ассортимента | | |
| ассортимента | В том числе лабораторных занятий | | |
| | Практическое занятие № 6 Работа с нормативно технологической | 2 | |
| | документацией. Работа со сборником рецептур. Составление | | |
| | технологических карт. Расчет сырья для отпуска холодных и горячих | | |
| | чизкейков | | |
| | Лабораторное занятие № 6 Приготовление, оформление холодных и | 4 | |
| | горячих чизкейков. Условия и сроки хранения. Презентация блюд. | | |
| | Соблюдение основных правил ОТ и ТБ, санитарных норм и правил. | | |

| | Практическое занятие № 7 Работа с нормативно технологической | 2 | OK 01, OK.02, OK.03, OK |
|---------------------------|---|--------|----------------------------|
| | документацией. Работа со сборником рецептур. Составление | | 04,OK 07 |
| ! | технологических карт. Расчет сырья для отпуска кофейного и ягодного | | ПК.4.3 |
| | терринов | | |
| | Лабораторное занятие № 7 Приготовление, оформление кофейного и | 4 | |
| | ягодного терринов. Условия и сроки хранения. Презентация блюд. | | |
| | Соблюдение основных правил ОТ и ТБ, санитарных норм и правил. | | |
| ļ | Практическое занятие № 8 Работа с нормативно технологической | 2 | |
| ļ | документацией. Работа со сборником рецептур. Составление | | |
| | технологических карт. Расчет сырья для отпуска Тирамису | | |
| | Лабораторное занятие № 8 Приготовление, оформление Тирамису. | 4 | |
| | Условия и сроки хранения. Презентация блюд. Соблюдение основных | | |
| | правил ОТ и ТБ, санитарных норм и правил. | | |
| Тема 2.7 | Содержание | 2/12/0 | |
| Приготовление, | Технологический процесс приготовления холодных десертов с | 2 | OK 01,OK.02, OK.03, OK 04, |
| подготовка к реализации | использованием песочного теста, бисквитного теста. Варианты | | |
| холодных десертов с | подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных | | |
| использованием песочного | десертов | | |
| теста, бисквитного теста, | В том числе лабораторных занятий | | |
| воздушного | Практическое занятие № 9 Работа с нормативно технологической | 2 | |
| полуфабриката. | документацией. Работа со сборником рецептур. Составление | | OK 01, OK.02, OK.03, OK |
| | технологических карт. Расчет сырья для отпуска песочного теста, | | 04,OK 07 |
| ļ | бисквитного теста, апельсиновых маффинов, лимонного тарта. | | |
| | Лабораторное занятие № 9 Приготовления холодных десертов с | 4 | ПК 4.3 -4.4 |
| | использованием песочного теста, бисквитного теста, апельсиновых | | |
| | маффинов, лимонного тарта Варианты декорирования соусами. | | |
| | Презентация блюд | | |
| | Практическое занятие № 10 Работа с нормативно технологической | 2 | |
| | документацией. Работа со сборником рецептур. Составление | | |
| | технологических карт. Расчет сырья для отпуска десерта «Павлова». | | |
| | Лабораторное занятие № 10 Приготовления воздушного | 4 | |
| | полуфабриката десерта «Павлова». Варианты декорирования соусами. | | |
| | Презентация блюд | | |
| Тема 2.8. | Содержание | 2/12/0 | |
| Приготовление, | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая | 2 | OK 01,OK.02, OK.03, OK 04, |
| подготовка к реализации | ценность горячих десертов разнообразного ассортимента. Правила | | |
| горячих десертов | выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. | | |
| <u>-</u> | Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного | | |
| | изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих | | |
| | десертов сложного ассортимента. | | |
| 1 | В том числе лабораторных занятий | | |

| | Практическое занятие № 11 Работа с нормативно технологической документацией. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт. Расчет сырья для отпуска пудинг, рисовая запеканка, манник с тыквой и изюмом | 2 | |
|--|---|--------|-------------------------------------|
| | Лабораторное занятие № 11 Приготовление горячих десертов разнообразного ассортимента: «Пудинг, рисовая запеканка, манник с тыквой и изюмом. Варианты декорирования соусами. Презентация блюд. | 4 | ОК 04, ОК 07,ОК 09 ПК 4.3 4.4 |
| | Практическое занятие № 12 Работа с нормативно технологической документацией. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт. Расчет сырья для отпуска «Шарлотка с яблоками», «Яблоки в тесте» | 2 | |
| | Лабораторное занятие № 12 Приготовление горячих десертов разнообразного ассортимента: «Шарлотка с яблоками», «Яблоки в тесте» десертов с использованием блинного теста. Варианты декорирования соусами. Презентация блюд. | 4 | |
| Тема 2.9 | Содержание | 2/10/0 | |
| Приготовление, подготовка к реализации штруделей разнообразного | Технология приготовления и подача штруделей, суфле, брауни, Требование к качеству, условия и сроки хранения. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. | 2 | ОК 04,ОК 07,ОК 09 |
| ассортимента | В том числе лабораторных занятий | | |
| | Практическое занятие № 13 Работа с нормативно технологической документацией. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт. Расчет сырья для отпуска горячего суфле, брауни. горячих десертов чизкейк, штрудель ореховый, блинчики сладким фаршем. | 2 | |
| | Лабораторное занятие № 13 Приготовление горячего суфле, брауни. Варианты декорирования. Презентация блюд. | 4 | OK 01, OK.02, OK.03, OK 04,OK 07 |
| | Лабораторное занятие № 14 Приготовление горячих десертов чизкейк, штрудель ореховый, блинчики сладким фаршем. Варианты декорирования соусами. Презентация блюд. | 4 | ПК 4.4 |
| Тема 2.10 | Содержание | 4/4/0 | |
| Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента. | 2 | OK 01, OK.02, OK.03, OK 04,OK 07 |
| | Технология приготовления, оформление, отпуск и презентация горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента: (крюшон, глинтвейн, свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки ,морсы, кофе, чай, компот) | 2 | |

| | В том числе лабораторных занятий | | |
|--|--|-------|-------------------------|
| | Лабораторное занятие № 15 Приготовление, оформление, отпуск и | 4 | OK 01, OK.02, OK.03, OK |
| | презентация горячих и холодных напитков разнообразного | _ | 04,OK 07 |
| | ассортимента: (крюшон, глинтвейн, свежеотжатые соки, фруктово- | | |
| | ягодные прохладительные напитки ,морсы, кофе, чай, компот)90 | | ПК.4,5 |
| | m ognibit ilperiniografica minimitati (mopeli, neipe, min, neimer)) | | |
| | | | |
| Тема 2.11 | Содержание | 4/0/2 | |
| Приготовление, | Приготовление холодных и горячих десертов с использованием | 2 | OK 01, OK.02, OK.03, OK |
| подготовка к реализации | технологии фламбирования и карамелизации | | 04,OK 07 |
| Приготовление десертов с | Комбинирование различных способов и современные методы | 2 | |
| использованием сырья | приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, | | |
| местного региона | запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, | | |
| ассортимента | взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, | | |
| | растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», | | |
| | порционирование | | |
| | Самостоятельная работа обучающегося №10: Подготовить реферат | | |
| | по теме «Актуальные направления в приготовлении холодных и | | |
| | горячих напитков сложного ассортимента» | | |
| Учебная практика | | 72 | |
| Виды работ: | | | |
| | оответствии с технологическими требованиями, оценка качества и | | |
| | ктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до | | |
| | гветствии с требованиями санитарных правил. | | |
| | дукты, расходные материалы, необходимые для приготовления | | |
| | , напитков сложного ассортимента. | | |
| | ичества и качества поступивших продуктов накладной. | | |
| | их продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и | | |
| | етом их сочетаемости с основным продуктом. 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. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих | | | |
| десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств | | | |
| | луфабрикатов, требований рецептуры, последовательности | | |
| приготовления, особенностей | | | |
| | е холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента, | | |
| | учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения | | |
| | дартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | | |
| | иготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, | | |
| | и, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники | | |
| безопасности пожаробезопасн | ности, охраны труда. | | |

| 7. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, | | |
|--|----|--|
| упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков | | |
| на раздаче. | | |
| 8. 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. | | |
| 9. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков разнообразного ассортимента, | | |
| полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. | | |
| 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, | | |
| напитков разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов | | |
| хранения. | | |
| 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная | | |
| упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. | | |
| 12. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента с | | |
| учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | |
| 13. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения | | |
| выхода продукции, вида и формы обслуживания. | | |
| 14. 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. | | |
| 15. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и | | |
| регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и | | |
| раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со | | |
| стандартами чистоты | | |
| Производственная практика | 72 | |
| Виды работ: | | |
| 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными | | |
| заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, | | |
| безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, | | |
| инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, | | |
| пожаробезопасности, охраны труда). | | |
| 2. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с | | |
| заданием (заказом). | | |
| 3. 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 | | |
| разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой | | |
| кухни ресторана. | | |

| 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков | | |
|--|-----|----|
| разнообразного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого | | |
| оформления холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи) с | | |
| учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований | | |
| по безопасности готовой продукции. Приготовление десертов с карамелизированными фруктами, | | |
| Приготовление холодных и горячих десертов с использованием сырья местного региона. | | |
| 6. Приготовление горячих десертов на основе сыра 8. Упаковка готовых холодных и горячих | | |
| десертов, напитков разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация | | |
| хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения | | |
| требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. | | |
| 7 Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, | | |
| напитков разнообразного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование | | |
| профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с | | |
| раздачи, на вынос | | |
| Промежуточная аттестация | 18 | 12 |
| Всего | 406 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технологии кондитерского производства», оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Мастерские/зоны по видам работ: «Зона по видам работ №4 Приготовление, оформление изделий из шоколада, сахара, карамели и марципана», оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Оснащенные базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные или электронные издания

- 1 Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. 3-е изд., стер., М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. 320 с.
- 2. Ледовских Н.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Ледовских, А.В. Синицына, Е.А. Соколова. 6-е изд., испр. И дораб. М.: Издательский центр «Академия», 2021. 224 с.

3.2.2. Дополнительные источники

- 1. 1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное издание / Анфимова Н.А. Москва: Академия, 2024. 400 с. (Профессии среднего профессионального образования). URL: https://academia-library.ru Текст: электронный
- 2. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. Москва: КноРус, 2023. 182 с. ISBN 978-5-406-11577-0. URL: https://book.ru/book/949430 Текст: электронный.
- 3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. 2-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2024. 220 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-17180-8. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/538302
- 4. ГОСТ Р 53106-2008 «Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
- 5. ГОСТ 53105 2008 «Технологические документы на продукцию общественного питания»
 - 6. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции от 09.12.2011;
- 7. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов
- 8. СанПиН2.32.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код ПК, ОК | Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций) | Формы контроля и методы оценки |
|---------------|---|---------------------------------------|
| ПК 4.1 | организует подготовку рабочего места, | Контрольные работы, зачеты, |
| ОК. 01-04 | оборудованием, сырьем, материалами в | квалификационные испытания, экзамены. |
| OK. 07 | соответствии с инструкциями и | Интерпретация результатов выполнения |
| | регламентами, стандартами чистоты (система | практических и лабораторных заданий, |

ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:

Оптимально выбирает и безопасно использует оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;

точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;

адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной леятельности:

оптимальность определения этапов решения залачи:

адекватность определения потребности в информации;

эффективность поиска;

адекватность определения источников нужных ресурсов;

ПК 4.2. Приготовле

ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5 ОК. 01-04

OK. 07

Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:

- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
- соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;
- оптимальность процесса
 приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);
- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
- соответствие процессов
 приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:
- корректное использование цветных разделочных досок;

оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

Текущая аттестация

Промежуточная аттестация

Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная)

дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);

- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа:
- точность расчетов закладки
 продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;
- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
- соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:
- соответствие температуры подачи;
- аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)
- соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;
- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление:

цвет/сочетание/баланс/композиция)

- -гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре
- эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

| 1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГ | |
|--|-----|
| МОДУЛЯ | |
| 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы | 170 |
| 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля | 170 |
| 2. Структура и содержание профессионального модуля | 9 |
| 2.1. Трудоемкость освоения модуля | 9 |
| 2.2. Структура профессионального модуля | 9 |
| 2.3. Содержание профессионального модуля | 1 |
| 3. Условия реализации профессионального модуля | 80 |
| 3.1. Материально-техническое обеспечение | 86 |
| 3.2. Учебно-методическое обеспечение | 86 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального молуля | 80 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного 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 молуля обучающийся лолжен:

| | ультате освоения профессионального модуля обучающийся должен: | | |
|---------------|---|-----------------------------|------------------|
| Код ОК, ПК | Уметь | Знать | Владеть навыками |
| OK.01 | -распознавать задачу и/или | -актуальный | - |
| | проблему в профессиональном | профессиональный и | |
| | и/или социальном контексте, | социальный контекст, в | |
| | анализировать и выделять её | котором приходится | |
| | составные части | работать и жить | |
| | -определять этапы решения | -структура плана для | |
| | задачи, составлять план | решения задач, алгоритмы | |
| | действия, реализовывать | выполнения работ в | |
| | составленный план, определять | профессиональной и | |
| | необходимые ресурсы | смежных областях | |
| | -выявлять и эффективно искать | -основные источники | |
| | информацию, необходимую для | информации и ресурсы для | |
| | решения задачи и/или | решения задач и/или | |
| | проблемы | проблем в | |
| | -владеть актуальными | профессиональном и/или | |
| | методами работы в | социальном контексте | |
| | профессиональной и смежных | -методы работы в | |
| | сферах | профессиональной и | |
| | -оценивать результат и | смежных сферах | |
| | последствия своих действий | -порядок оценки результатов | |
| | (самостоятельно или с | решения задач | |
| | помощью наставника) | профессиональной | |
| | | деятельности | |
| OK.02 | -определять задачи для поиска | -номенклатура | - |
| | информации, планировать | информационных | |
| | процесс поиска, выбирать | источников, применяемых в | |
| | необходимые источники | профессиональной | |
| | информации | деятельности | |
| | -выделять наиболее значимое в | -приемы структурирования | |
| | перечне информации, | информации | |
| | структурировать получаемую | -формат оформления | |
| | информацию, оформлять | результатов поиска | |
| | результаты поиска | информации | |
| | -оценивать практическую | -современные средства и | |
| | значимость результатов поиска | устройства информатизации, | |
| | -применять средства | порядок их применения и | |
| | информационных технологий | программное обеспечение в | |
| | для решения | профессиональной | |
| | профессиональных задач | деятельности, в том числе | |
| | -использовать современное | цифровые средства | |
| | программное обеспечение в | | |

| | | T | T |
|-------|---|---|---|
| | профессиональной | | |
| | деятельности | | |
| | -использовать различные | | |
| | цифровые средства для | | |
| | решения профессиональных | | |
| | задач | | |
| OK.03 | -определять актуальность | -содержание актуальной | - |
| | нормативно-правовой | нормативно-правовой | |
| | документации в | документации | |
| | профессиональной | -современная научная и | |
| | деятельности | профессиональная | |
| | -применять современную | терминология | |
| | научную профессиональную | -возможные траектории | |
| | терминологию | профессионального развития | |
| | -определять и выстраивать | и самообразования | |
| | | _ | |
| | траектории профессионального | -основы | |
| | развития и самообразования | предпринимательской | |
| | -выявлять достоинства и | деятельности, правовой и | |
| | недостатки коммерческой идеи | финансовой грамотности | |
| | -определять инвестиционную | -правила разработки | |
| | привлекательность | презентации | |
| | коммерческих идей в рамках | -основные этапы разработки | |
| | профессиональной | и реализации проекта | |
| | 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 | | |
| OK.04 | -организовывать работу | -психологические основы | - |
| | коллектива и команды | деятельности коллектива | |
| | -взаимодействовать с | -психологические | |
| | коллегами, руководством, | особенности личности | |
| | клиентами в ходе | | |
| | профессиональной | | |
| | деятельности | | |
| | | 1 | 1 |
| OK 05 | | -правила оформления | _ |
| OK.05 | -грамотно излагать свои мысли | -правила оформления | - |
| OK.05 | -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по | документов | - |
| OK.05 | -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на | документов -правила построения устных | - |
| OK.05 | -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке | документов -правила построения устных сообщений | - |
| OK.05 | -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке -проявлять толерантность в | документов -правила построения устных сообщений -особенности социального и | - |
| | -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке -проявлять толерантность в рабочем коллективе | документов -правила построения устных сообщений -особенности социального и культурного контекста | - |
| OK.05 | -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке -проявлять толерантность в рабочем коллективе -понимать общий смысл четко | документов -правила построения устных сообщений -особенности социального и культурного контекста -правила построения | - |
| | -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке -проявлять толерантность в рабочем коллективе | 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 -понимать общий смысл четко | документов -правила построения устных сообщений -особенности социального и культурного контекста -правила построения | - |
| | -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке -проявлять толерантность в рабочем коллективе -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний | документов -правила построения устных сообщений -особенности социального и культурного контекста -правила построения простых и сложных | - |
| | -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке -проявлять толерантность в рабочем коллективе -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), | документов -правила построения устных сообщений -особенности социального и культурного контекста -правила построения простых и сложных предложений на | - |
| | -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке -проявлять толерантность в рабочем коллективе -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые | документов -правила построения устных сообщений -особенности социального и культурного контекста -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы -основные | - |
| | -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке -проявлять толерантность в рабочем коллективе -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы | документов -правила построения устных сообщений -особенности социального и культурного контекста -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы -основные общеупотребительные | - |
| | -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке -проявлять толерантность в рабочем коллективе -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые | документов -правила построения устных сообщений -особенности социального и культурного контекста -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы -основные | - |

| о себе и о своей профессиональной профессиональной профессиональной профессиональной профессиональные темы профессиональной деятельности профессиональной проф | | T | T v | |
|---|---------|-------------------------------|---------------------------|--------------------------|
| профессиональной профессиональной профессиональной профессиональные темы (профессиональные темы (профессиональные темы (профессиональные темы профессиональные темы профессиональной деятельности прозводственной соборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять перами профессиональные профессиональные профессиональные профессиональные профессиональной профес | | | | |
| деятельности -кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) -правиле профессиональные темы (профессиональные темы (профессиональные темы профессиональные темы -у-раствовать в далогах на знакомые общие и профессиональные темы -у-раствовать в далогах на знакомые общие и профессиональные темы -с-троить простые выдовые профессиональные темы -с-троить простые связные сообщения на знакомые или интересующей профессиональной деятельности -кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) -пнеать простые связные сообрудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартым чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартым и прегламентами, стандартым и прегламентами, стандартым и регламентым, стандартым и деятельных приборов, посуды и правила устандарты и нормативно-технического собрудования, применять регламентым, стандартым и деятельных приборов, посуды и правила из выбирать и применять моющие и деянфицирующие средства; -въядеть гехникой ухода за вссоизмерительных приборому дование, мыть вручную кондитерских изделий; коромучокамием оборудования, оборудования, оборудованием, мыть вручную кондитерских изделий; коромучокамием оборудования, мучных кондитерских изделий; | | | | |
| профессиональные темы | | профессиональной | предметов, средств и | |
| объяснять свои действия (текущие и планируемые) -писать простые связывае профессиональные темы профессиональной деятельности профессиональной деятельности профессиональной деятельности профессиональной предметов, средств и профессиональной предметов, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламентами, стандартами прегламентами, стандартами пребования; применять регламентами, стандартами пребования; применять регламентами, стандартами прегламентами, стандартами прегламентами, стандартами прегламентами, стандартами прегламентами, стандартами престаменты, стандартами прегламентами, стандартами прегламентами прегламентами прегламентами прегламентами прегламентами прегламентами прегламентами прегламентами прегламентами пр | | | - | |
| -особенности произношения прожеском профессиональные темы (профессиональные темы (профессиональные темы (профессиональные темы норметиве особе профессиональные темы -участвовать в диалогах на энакомые общий смысл четко профессиональные темы -участвовать в диалогах на энакомые общие и профессиональные темы -строить простые высказывания о себе и о вовей профессиональный о себе и о вовей профессиональной деятельности -кратко обосновывать и объясиять свои действия (текущие и планируемые) -писать простые высказывания о себе и о вовей профессиональной деятельности -кратко обосновывать и объясиять свои действия (текущие и планируемые) -писать простые выказывания о себе и о вовей профессиональной деятельной деятельности оборудования, итветресующие профессиональной направленности и профессиональной деятельности оборудования, итветрами чистоты; профессиональные темы осответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать сапитариве пребования; выбирать и применять моюще и деянифицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудования, инрименять моюще и деянифицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудования, моющитерском пехе; последовательность и простожений на профессиональные темы общемующей и деянифицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудования, моющитерских изделий; собрудования, моюрудования, моюрудования, моюрудования, моюрудования, моюрудования, моюрудования, моюрудования из промеженые методы изготовления хатоговаемия становаемия оборудования, мотоме методы изготовления технологическом пераций, собрудовать вручную оборудования, мотоме методы изготовления хатоборуновых мучеть методы изготовления хатоборуновых мучеть методы изготовления хатоборудования, мотоме методы изготовления хатоборудования, мотоме методы изготовления технологическом пераций, соброрудование, мотоме методы методы мотоме методы методы производенности и профессиональные темы преде | | | профессиональной | |
| -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы профессиональной даятельности произношения правила учетные пребования интерретациями и регламентами, стандартами чистоты; приментами динтерретация и предоментами, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарии в организации технологического оборудования; выбирать и приментами, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарии в организация и предоментами, стандарты и нормативно-техническую документами и петаментами, стандарты и предоментами документами и петаментами дистоты. | | объяснять свои действия | деятельности | |
| обсления на знакомые или интересующие профессиональные темы (профессиональные темы профессиональные темы участвовать в диалотах на знакомые обще и профессиональные темы участвовать в диалотах на знакомые обще и профессиональные темы участвовать в диалотах на знакомые обще и профессиональные темы участвовать в диалотах на знакомые обще и профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текуще и планируемые) пинать пресумещие и планируемые) пинать пресумещие и планируемые замещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандартами выборать и промаженты оборудования, призводственного оборудования, призводственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных ухода за имии; оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных ухода за имии; оборудования, производственного инвентаря диструментов, весоизмерительных ухода за имии; оборудования, производственного инвентаря диструментов, весоизмерительных ухода за имии; оборудования, производственного инвентаря диструментов, весоизмерительных ухода за имии; оборудования и правила работ в кондитерском пехе; последовательность изгологическом пехе; последовательность изгологическом пехе; последовательность инфентару диструментов, весоизмерительных ухода за имии; оборудования, производственного инвентаря диструментов, весоизмерительных ухода за имии; оборудования, производственного инвентаря диструментов, весоизмерительных ухода за имии; оборудования дистоты; изгологического оборудования дистоты; изгольность на представность инфентару дистру | | (текущие и планируемые) | -особенности произношения | |
| ок.10 —понимать общий смысл четко произвесенных выксказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), поинмать тексты на базовые профессиональные темы -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональный темы (текущие и планируемые) -пнеать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы (текущие и планируемые) -пнеать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырые, матерналы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проведить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проведить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проведить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандартами чистоты; применять порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; прояводственного инвентаря, инструментов весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; особнодать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -выадеть техникой ухода за весоизмерительным оборудомание, мытереком пехе; последовательность выполнения технологических операций, соебременные методы изготовления хлебобулочных, мучных коюдитерских изделий; | | -писать простые связные | -правила чтения текстов | |
| ок.10 —понимать общий смысл четко произвесенных выксказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), поинмать тексты на базовые профессиональные темы -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональный темы (текущие и планируемые) -пнеать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы (текущие и планируемые) -пнеать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырые, матерналы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проведить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проведить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проведить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандартами чистоты; применять порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; прояводственного инвентаря, инструментов весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; особнодать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -выадеть техникой ухода за весоизмерительным оборудомание, мытереком пехе; последовательность выполнения технологических операций, соебременные методы изготовления хлебобулочных, мучных коюдитерских изделий; | | сообщения на знакомые или | профессиональной | |
| ОК.10 - понимать общий смысл четко произвесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать техсты на базовые профессиональные темы - участвовать в диалогах на знакомые обще и профессиональные темы - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности - кратко обосновывать и объвснять свои действия (текущие и планируемые) - писать простые связные сообщения в знакомые или интересующие профессиональные темы - евыбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, матерналы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламентым, стандартым инстемы с соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфинирующие средства; -владать техникой ухода за весоизмерительным оборудованием, мыть вручную оборудованием, мыть вручную оборудованием, особлюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфинирующие средства; -владать техникой ухода за весоизмерительным оборудованием, мыть вручную оборудованием, мыть выбираем негоды на представенные обыскаться на представенные обществляющей продессиональные темы продессиональные продессиональные обществова и продессию нальные темы продессию нальные темы предста | | | | |
| ок.10 -понимать общий смысл четко произвесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональные темы -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональные темы -строить простые связные собщения на знакомые сили интересующие профессиональные темы (текупцке и планируемые) -пнеать простые связные собщения на знакомые или интересующие профессиональные темы оборудование, инвентарь, посуду, сырые, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текупцую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандартами чистоты; применять регламенты, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, собпюдать санитарные техническую документацию, собпюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезиницирующие средства; -ввадеть техникой ухода за весоизмерительным оборудование, митероком цехе; последовательность выполнения ихотовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; | | | 1 | |
| произвесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные особе и о своей профессиональной деятельности -кратко обоеновывать и объзснять свои действия (текущие и планируемые) -пнеать простые свысказывания (текущие и планируемые) -пнеать простые свысказывания (текущие и планируемые) -пнеать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональной деятельности награвла чтения текстов профессиональной направленности награвленности оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проментами стетоты; примемять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные оборудования; выбирать и применять моющие и деянирирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную оборудования, последовательность выполнения технізогоческих операций, современные методы изготовления хордонных мучных кондитерских изделий; | OK.10 | 1 1 | -правила построения | _ |
| предложений на профессиональные и бытовые, поонмать тексты на базовые профессиональные темы -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности -кратко обоеновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте коидитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную оборудования, моборудованием; мыть вручную оборудования, моборудованием; мыть вручную оборудования, моборудованием; мыть вручную оборудования, кондитерских изделий; | 011.10 | | _ = | |
| (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности -кратко обосновывать и объяснять свои действия (текупцие и планируемые) -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы сообпения на знакомые или интересующие профессиональные темы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текупцую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудование; мыть вручную оборудования весоизмерительным оборудование; мыть вручную оборудования, оборудование; мыть вручную оборудования, оборудование; мыть вручную оборудования, оборудование; мыть вручную оборудования; жабобулочных, мучных кондитерских изделий; | | - | | |
| понимать тексты на базовые профессиональные темы -участвовать в диалогах на знакомые общеи и профессиональные темы -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности -кратко обоеновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы ПК 5.1 выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитариые требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную оборудованиях, мондитерских изделий; | | | - | |
| общеупотребительные тлаголы (бытовая и профессиональные темы -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности -кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональное темы посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондукциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондунгера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; выполнения весоизмерительным оборудованием; мыть вручную обородовнием; мыть вручную обобрудовнием; мыть вручную обородовнием; моета кондитерских изделий; | | | | |
| - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы ПК 5.1 выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; вваполнения весоизмерительным оборудованием; мыть вручную оборудованием; мыть вручную оборудованием; мыть вручную окордионых, мучных кондитерских изделий; | | | | |
| знакомые общие и профессиональные темы -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности побъяснять свои действия (текущие и планируемые) -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы профессиональной деятельности произношения -правила чтения текстов профессиональной направленности произношения -правила чтения текстов профессиональной направленности ПК 5.1 выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованнем; мыть вручную оборусования, мучных кондитерских изделий; современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; | | 1 1 | | |
| профессиональные темы -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности -кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарые требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием, мыть вручную оборудования, мыть вручную оборудованием, мыть вручную оборудования, мучных кондитерских изделий; мастерских изделий; мастерских изделий; | | | | |
| осебе и освоей профессиональной деятельности -кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы ПК 5.1 -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандартами чистоты; применять реговение, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием, мыть вручную оборудования, муных хобдитерских изделий; | | | | |
| о себе и о своей профессиональной деятельности -кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) -писаты простые связые сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы ПК 5.1 - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, собпюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную оборудования, мыть вручную оборуодования, мыть вручную оборуодования, мыть вручную оборуодования, мыть вручную оборуодования, мыть вручную оборудования, мыть вручную оборуодования, мыть вручную оборуодованием; мыть вручную оборудования, мыть вручную оборочных, мучных кондитерских изделий; | | 1 1 | | |
| и о своей профессиональной деятельности -кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы ПК 5.1 -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную оборудованием; мыть вручную оборудованием; жизготовления хлебобулочных, мучных коюдитерских изделий; | | | относящийся | |
| и о своей профессиональной деятельности -кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) -писать простые связные собщения на знакомые или интересующие профессиональные темы ПК 5.1 -выбирать, рационально собрудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, собподать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную обородованых, мучных кондитерских изделий; | | | к описанию предметов, | |
| деятельности -кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы ПК 5.1 -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованнем; мыть вручную кондитерских изделий; | | и о своей профессиональной | _ | |
| -кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы ПК 5.1 -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; прибенять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную | | | | |
| объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы ПК 5.1 - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную | | | | |
| Стекущие и планируемые -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандартами чистоты; применять регламенты, стандартами чистоты; применять порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную правила утельных приборов, посуды и прави | | | 1 * * | |
| профессиональной направленности ПК 5.1 -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную кондитерских изделий; | | | _ | |
| посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; приборов, посуды и прегламентым, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную кондитерских изделий; | | | | |
| ПК 5.1 - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за вссоизмерительным оборудованием; мыть вручную ответствии умыть вручную оборудованием; мыть вручную ответствии с инструкциями и регламенты, стандарты и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за вссоизмерительным оборудованием; мыть вручную ответствии умыть вручную оборудованием; мыть вручную ответствой санитарные последовательность выполнения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; | | | | |
| ПК 5.1 - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную собрудованием; мыть вручную соответски и дезинфицирунощие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную собродованием; мыть вручную собродованием; мыть вручную собрания требования улебобулочных, мучных кондитерских изделий; | | | направленности | |
| ПК 5.1 - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную - выбирать, рационально производственной санитарии в организации питания; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную - подготовки, уборки рабоместа кондитера, подготок к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; | | | | |
| размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную | THC 5 1 | | | |
| оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; производственной санитарии в организации производственного оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную оборудованием; мыть вручную иправила ухода за изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; | 11K 5.1 | | | |
| посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную соответствии с инструкциями и регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные последовательность выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; свременные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; | | | | - |
| соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную питания; выполнения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; | | = - | | к работе, проверке |
| регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную истоты; применять моющие оборудованием; мыть вручную истотов, посуды и правила ухода за ними; от применять моющие и дезинфицирующие средства; современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; | | | санитарии в организации | |
| чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; | | соответствии с инструкциями и | питания; | оборудования, |
| проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительных прибородованием; мыть вручную технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных прибородования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных прибородования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных прибородь посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; | | регламентами, стандартами | виды, назначение, правила | производственного |
| проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; | | чистоты; | безопасной эксплуатации | инвентаря, инструментов, |
| поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; приборов, посуды и правила ухода за ними; стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную кондитерских изделий; | | проводить текущую уборку, | технологического | = |
| рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; приборов, посуды и правила ухода за ними; стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; | | | | |
| соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; приборов, посуды и правила ухода за ними; стандарты и нормативно- техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную инвентаря, инструментов, весоизмерительным инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; | | | 1 0 | |
| регламентами, стандартами чистоты; приборов, посуды и правила применять регламенты, стандарты и нормативно- техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; | | | - | |
| триборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную применять моющие применять моющие и дезинфицирующие средства; современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; | | 2.7 | | |
| применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; | | _ | - | |
| стандарты и нормативно- техническую документацию, соблюдать санитарные последовательность требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; современные методы -владеть техникой ухода за весоизмерительным хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; | | - | | |
| техническую документацию, соблюдать санитарные последовательность выполнения выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную кондитерских изделий; | | | 1 3 | |
| соблюдать санитарные последовательность выполнения выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; | | | - | |
| требования; выполнения технологических операций, и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; | | • • | | |
| выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; современные методы изготовления весоизмерительным оборудованием; мыть вручную технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; | | | | |
| и дезинфицирующие средства; современные методы изготовления весоизмерительным хлебобулочных, мучных оборудованием; мыть вручную кондитерских изделий; | | | | |
| -владеть техникой ухода за изготовления весоизмерительным хлебобулочных, мучных оборудованием; мыть вручную кондитерских изделий; | | | технологических операций, | |
| -владеть техникой ухода за изготовления весоизмерительным хлебобулочных, мучных оборудованием; мыть вручную кондитерских изделий; | | и дезинфицирующие средства; | современные методы | |
| весоизмерительным хлебобулочных, мучных оборудованием; мыть вручную кондитерских изделий; | | | _ | |
| оборудованием; мыть вручную кондитерских изделий; | | | | |
| | | | | |
| и в посудомоствой манить. — послажьные станданны в | | и в посудомоечной машине, | регламенты, стандарты, в | |
| чистить и раскладывать на том числе система анализа, | | | | |
| | | - | | |
| хранение посуду и оценки и управления | | | | |
| производственный инвентарь в опасными факторами | | | | |
| соответствии со стандартами (система ХАССП) и | | _ | , | |
| чистоты; нормативно-техническая | | | | |
| соблюдать правила мытья документация, используемая | | . ~ | | 1 |
| кухонных ножей, острых, при изготовлении | | | - | |
| травмоопасных частей | | кухонных ножей, острых, | - | |

технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских меніков: соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий подбирать в соответствии с

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;

ПК 5.2

подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных

ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных

приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов

продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; варить сахарный сироп для промочки изделий; варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; готовить жженый сахар: готовить посыпки; готовить помаду, глазури; готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов

ассортимент,

определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов

ПК 5.3

подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа: использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;

характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила

взаимозаменяемости

продуктов;

приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты; прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при поршионировании: выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба

техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

ПК 5.4

подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий

ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,

с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа: использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании: выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой

продукции;

дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток базовый словарный запас на иностранном языке;

взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества

техника общения, ориентированная на потребителя

ПК 5.5

и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа: использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;

выбирать, безопасно

использовать оборудование,

Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи пирожных и тортов

подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

разнообразного производственный инвентарь, посуду, инструменты в ассортимента; соответствии со способом требования к безопасности хранения готовых пирожных приготовления проверять качество пирожных и и тортов разнообразного тортов перед отпуском, ассортимента; упаковкой на вынос; правила маркирования порционировать упакованных пирожных и тортов разнообразного (комплектовать) с учетом рационального использования ассортимента, правила ресурсов, соблюдения заполнения этикеток правила, техника общения с требований по безопасности готовой продукции; потребителями; базовый словарный запас на соблюдать выход при порционировании; иностранном языке выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов.

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 | 171 | 87 |
| Самостоятельная работа | 6 | - |
| Практика, в т.ч.: | 432 | 432 |
| учебная | 144 | 144 |
| производственная | 288 | 288 |
| Промежуточная аттестация, в том числе: | 16 | |
| МДК 05.01 в форме дифференцированного зачета | | |
| МДК 05.02 в форме экзамена | | |
| УП 05 дифференцированного зачета | 10 | |
| ПП 05 дифференцированного зачета | | |
| ПМ 05 квалификационный экзамен | 6 | 6 |
| Всего | 641 | 525 |

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 | Лабораторные занятия | Практические занятия | Самостоятельная работа | Учебная практика | Производственная практика |
|---------------|---|--------------|--|--------------------------|-----------------|----------------------|----------------------|------------------------|------------------|---------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |

| ОК.01- | Раздел 1 Организация приготовления, | 122 | 86 | 122 | 34 | 0 | 86 | 2 | | |
|---------|-------------------------------------|-----|-----|-----|----|----|-----|---|----|----|
| OK.11 | подготовки к реализации | | | | | | | | | |
| ПК.5.1 | хлебобулочных, мучных | | | | | | | | | |
| | кондитерских изделий | | | | | | | | | |
| | МДК 05.01. Организация | | | | | | | | | |
| | приготовления, подготовки к | | | | | | | | | |
| | реализации хлебобулочных, мучных | | | | | | | | | |
| | кондитерских изделий | | | | | | | | | |
| ОК.01- | Раздел 2 Процессы, приготовления, | 122 | 86 | 122 | 34 | 60 | 26 | 2 | | |
| ОК.11- | подготовки к реализации | | | | | | | | | |
| ПК.5.1- | хлебобулочных, мучных | | | | | | | | | |
| ПК.5.5 | кондитерских изделий | | | | | | | | | |
| | МДК 05.02. Процессы, приготовления, | | | | | | | | | |
| | подготовки к реализации | | | | | | | | | |
| | хлебобулочных, мучных | | | | | | | | | |
| | кондитерских изделий | | | | | | | | | |
| | Учебная практика | 72 | | | | | | | 72 | |
| | Производственная практика | 72 | | | | | | | | 72 |
| | Промежуточная аттестация | 24 | | | | | | | | |
| | Всего: | 388 | 172 | 388 | 68 | 60 | 112 | 4 | 72 | 72 |

2.3. Содержание профессионального модуля

| 2.0. Содержание пр | офессионального модули | 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 |
| Раздел 1. Организация пригот | говления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных | 120/86/2 | |
| кондитерских изделий | | | |
| МДК 05.01. Организация при изделий | готовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских | | |
| Тема 1.1. | Содержание | 2/6/0 | |
| Классификация, | Ассортимент хлебобулочных изделий, их классификация в зависимости от | 2 | OK01, OK02, |
| ассортимент хлебобулочных | используемого сырья и метода приготовления. | | |
| мучных и кондитерских | В том числе практических и лабораторных занятий | 6 | |
| изделий | Практическое занятие №1 | 2 | ПК5.1 |
| | Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам | | |
| | рецептур, справочнику кондитера. | | |
| | Практическое занятие №2 | 2 | ПК5.1 |
| | Расчет необходимого количества сырья для приготовления хлеба. | | |
| | Практическое занятие №3 | 2 | ПК5.1 |
| | Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам | | |
| | рецептур, справочнику кондитера. | | |
| Тема 1.2 | Содержание | 2/4/0 | |
| Классификация и | Ассортимент мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от | 2 | ОК01, ОК02, |
| ассортимент мучных | используемого сырья и метода приготовления. | | |
| кондитерских изделий, их | В том числе практических и лабораторных занятий | 4 | |
| классификация в | Практическое занятие №4 | 2 | ПК5.1 |
| зависимости от | Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам | | |
| используемого сырья и | рецептур, справочнику кондитера. | 2 | FHCC 1 |
| метода приготовления. | Практическое занятие №5 | 2 | ПК5.1 |
| | Разработка калькуляционных карт по различным источникам: сборникам | | |
| Тема 1.3. | рецептур, справочнику кондитера. | 2/6/0 | |
| тема 1.3. Классификация, | Содержание Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, | 2/6/0 2 | OK01, OK02, |
| ассортимент отделочных | используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, | <i>L</i> | OKU1, OKU2, |
| полуфабрикатов | в том числе промышленного производства | | |
| хлебобулочных мучных и | В том числе практических и лабораторных занятий | 6 | |
| кондитерских изделий | Практическое занятие №6 | 2 | ПК5.1 |
| | APPRICA IVENUE ORD | <u> </u> | 1110.1 |

| | Волиот изобуснимого колимоство сили я ная приготовномия отночения у | | |
|---------------------------|---|-------|------------------------------------|
| | Расчет необходимого количества сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов | | |
| | Практическое занятие №7 | 2 | ПК5.1 |
| | Практическое занятие № / Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам | 2 | 11K3.1 |
| | | | |
| | рецептур, справочнику кондитера. | 2. | ПК5.1 |
| | Практическое занятие №8 | 2 | 11K5.1 |
| | Разработка калькуляционных карт по различным источникам: сборникам | | |
| T. 1.4 | рецептур, справочнику кондитера. | 21610 | |
| Тема 1.4. | Содержание | 2/6/0 | OLCOL OLCO |
| Нормативные и | Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, | | OK01, OK02, |
| технологические документы | разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | |
| для организации процессов | Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, | | |
| приготовления | сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования | | |
| хлебобулочных мучных и | В том числе практических и лабораторных занятий | 6 | |
| кондитерских изделий | Практическое занятие №9 | | ПК5.1 |
| | Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам | 2 | |
| | рецептур, справочнику кондитера. | | |
| | Практическое занятие № 10 | 2 | ПК5.1 |
| | Разработка калькуляционных карт по различным источникам: сборникам | | |
| | рецептур, справочнику кондитера. | | |
| | Практическое занятие № 11 | 2 | ПК5.1 |
| | Разработка наряда-заказа. | | |
| Тема 1.5. | Содержание | 2/4/0 | |
| Характеристика процессов | Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации | 2 | OK01, OK02, |
| приготовления, оформления | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | |
| и подготовки к реализации | В том числе практических и лабораторных занятий | 4 | |
| хлебобулочных, мучных | Практическое занятие № 12 | 2 | ПК5.1 |
| кондитерских изделий | Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам | | |
| | рецептур, справочнику кондитера. | | |
| | Практическое занятие № 13 | 2 | ПК5.1 |
| | Работа со сборником рецептур. Работа с таблицей взаимозаменяемость сырья | | |
| Тема 1.6. | Содержание | 2/4/0 | |
| Характеристика | Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, | 2 | ОК01, ОК02 |
| технологических операций, | современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских | | • |
| современные методы | изделий. | | |
| приготовления | В том числе практических и лабораторных занятий | 4 | |
| хлебобулочных, мучных | Практическое занятие№14 | 2 | ПК5.1, ПК5.3 |
| кондитерских изделий. | Расчет необходимого количества сырья для приготовления хлеба пшеничного, | _ | , ******************************** |
| <u>.</u> | Расчет массы тестовой заготовки. | | |
| | тасчет массы тестовой заготовки. | | |

| | Практическое занятие№15 Разработка технологических карт по различным | 2 | ПК5.1, ПК5.3 |
|---------------------------|---|-------|---------------|
| | источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. | | |
| Тема 1.7. | Содержание | 2/6/0 | |
| Требования к организации | Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, | 2 | OK01, OK02. |
| хранения полуфабрикатов и | мучных кондитерских изделий | | |
| готовых хлебобулочных, | В том числе практических и лабораторных занятий | 6 | |
| мучных кондитерских | Практическое занятие №16 | 2 | ПК5.2, ПК5.3 |
| изделий | Расчет на определение количества муки, дрожжей соли, воды для приготовления | | |
| | дрожжевого теста | | |
| | Практическое занятие №17 | 2 | ПК5.2, ПК5.3 |
| | Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам | | |
| | рецептур, справочнику кондитера. | | |
| | Практическое занятие №18 | 2 | ПК5.2, ПК5.3 |
| | Разработка калькуляционных карт по различным источникам: сборникам | | |
| | рецептур, справочнику кондитера. | | |
| Тема 1.8. | Содержание | 2/4/0 | |
| Организация и техническое | Организация и техническое оснащение работ на различных участках | 2 | OK0 1, OK 02, |
| оснащение работ по | кондитерского цеха. | | |
| приготовлению, | В том числе практических и лабораторных занятий | 4 | |
| оформлению и подготовки к | Практическое занятие №19 | 2 | ПК5.1 |
| реализации хлебобулочных, | Расчёт энергетической ценности на хлеб из ржаной муки. | | |
| мучных кондитерских | Практическое занятие № 20 | 2 | ПК5.1 |
| изделий | Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на | | |
| | различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования. | | |
| Тема 1.9. | Содержание | 2/6/0 | |
| Организация рабочих мест | Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. | 2 | OK0 1, OK 02, |
| на предприятиях, | Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в | | , |
| выпускающих | организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и | | |
| хлебобулочных, мучных | реализации кремовых изделий | | |
| кондитерских изделий | В том числе практических и лабораторных занятий | 6 | |
| - | Практическое занятие № 21 | 2 | П.К.5.2 |
| | Разработка калькуляционных карт по различным источникам: сборникам | | |
| | рецептур, справочнику кондитера. | | |
| | Практическое занятие № 22 | 2 | ПК5.2,ПК5.3 |
| | Расчёт энергетической ценности на хлеб из муки в/с. | | • |
| | Практическое занятие № 23 | 2 | ПК5.2,ПК5.3 |
| | Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам | | , |
| | рецептур, справочнику кондитера. | | |
| Тема 1.10 | Содержание | 2/6/0 | |

| Характеристика и | Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, | | OK0 1, OK 02, |
|----------------------------|---|-------|---------------|
| ассортимент пищевых | пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских | | , , |
| смесей промышленного | изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации | | |
| производства. | технологического процесса, удешевления стоимости. | | |
| • | В том числе практических и лабораторных занятий | 6 | |
| | Практическое занятие № 24 | 2 | ПК5.1 |
| | Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам | | |
| | рецептур, справочнику кондитера. | | |
| | Практическое занятие № 25 | 2 | ПК5.1 |
| | Разработка калькуляционных карт по различным источникам: сборникам | | |
| | рецептур, справочнику кондитера. | | |
| | Практическое занятие № 26 | 2 | ПК5.1 |
| | Расчет упека, припека, выхода изделий | | |
| Тема 1.11. | Содержание | 2/4/0 | |
| Виды, назначение | Виды, назначение технологического оборудования и производственного | 2 | ОК01, ОК02, |
| технологического | инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного | | |
| оборудования и | использования, правила ухода за ними. | | |
| производственного | В том числе практических и лабораторных занятий | 4 | |
| инвентаря, инструментов, | Практическое занятие №27 | 2 | ПК5.1 |
| посуды, правила их подбора | Отработка умений по организации рабочих мест кондитера на различных | | |
| и безопасного | участках и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, | | |
| использования, правила | инструментов, кухонной посуды | | |
| ухода за ними. | Практическое занятие №28 | 2 | ПК5.1 |
| | Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации | | |
| | технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, | | |
| | кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных | | |
| | кондитерских изделий | | |
| Тема 1.12. | Содержание | 2/6/0 | |
| Организация хранения, | Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на | 2 | OK 01, OK 02, |
| упаковки и подготовки к | вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | |
| реализации | В том числе практических и лабораторных занятий | 6 | |
| | Практическое занятие № 29 | 2 | ПК5.3 |
| | Разработка калькуляционных карт по различным источникам: сборникам | | |
| | рецептур, справочнику кондитера. | | |
| | Практическое занятие № 30 | 2 | ПК5.3 |
| | Правила составления, заявок на продукты и сырьевой ведомости. | | |
| | Практическое занятие № 31 | 2 | ПК5.3 |
| | Расчет необходимого количества сырья для приготовления хлеба пшеничного, | | |
| | Расчет массы тестовой заготовки. | | |

| Тема 1.13. | Содержание | 2/6/0 | |
|---------------------------|---|-------|----------------------|
| Санитарно-гигиенические | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по | 2 | OK 01, OK 02, |
| требования к организации | приготовлению, оформлению, процессу хлебобулочных, мучных кондитерских | | |
| рабочих мест | изделий. Хранения и подготовки к реализации | | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 6 | |
| | Практическое занятие №32 | 2 | ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3 |
| | Оформление заявок на склад | | |
| | Практическое занятие №33 | 2 | ПК.5.1 |
| | Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации | | |
| | технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, | | |
| | кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных | | |
| | кондитерских изделий. | | |
| | Практическое занятие №34 | 2 | |
| | Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных | | |
| | участках кондитерского цеха. Правила техники безопасности при работе на | | |
| | технологическом оборудовании | | |
| Гема 1.14 | Содержание | 2/4/0 | |
| Виды, классификация и | Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского | 2 | ОКО 1, ОК 02, ОКО9, |
| ассортимент кондитерского | сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных | | |
| сырья и продуктов. | кондитерских изделий. | | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 4 | |
| | Практическое занятие №35. | 2 | ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3 |
| | Работа со сборником рецептур. Работа с таблицей взаимозаменяемость сырья | | |
| | Практическое занятие №36. Разработка калькуляционных карт по различным | 2 | ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3 |
| | источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. | | |
| Гема1.15. | Содержание | 2/4/0 | |
| Подготовка кондитерского | Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. | 2 | ОКО 1, ОК О2, ОКО9, |
| сырья к производству | Требования к качеству, условия и сроки хранения. | | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 4 | |
| | Практическое занятие №37 | 2 | ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3 |
| | Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья | | , |
| | Практическое занятие №38 | 2 | ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3 |
| | Разработка калькуляционных карт по различным источникам: сборникам | | |
| | рецептур, справочнику кондитера. | | |
| Гема 1.16. | Содержание | 2/4/0 | |
| Правила сочетаемости, | Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования | 2 | ОКО 1, ОК О2, ОКО9,. |
| взаимозаменяемости, | основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении | _ | ,,,,_, |
| рационального | хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. | | |
| использования основных | Правила оформления заявок на склад. | | |

| продуктов и | В том числе практических и лабораторных занятий | 4 | |
|-------------------------|--|----------|--------------------------|
| дополнительных | Практическое занятие №39 | 2 | ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3 |
| ингредиентов при | Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья | | |
| приготовлении | Практическое занятие № 40 | 2 | ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3 |
| хлебобулочных, мучных и | Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья | | |
| кондитерских изделий | | | |
| Тема 1.17. | Содержание | 2/6/2 | |
| Виды, назначение и | 1.Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки | 2 | OK0 1, OK 02, OK05,OK09, |
| правила эксплуатации | качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных | | |
| приборов | полуфабрикатов. | | |
| | Самостоятельная работа обучающегося №1 Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих показатели качества хлеба. (ГОСТ Р)Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих безопасность хлеба.(СанПиНы) | 2 | ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3 |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 6 | |
| | Практическое занятие №41 Работа со сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП. Ознакомление с таблицами, технологическими картами. | 2 | ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3 |
| | Практическое занятие №42 Расчет необходимого количества сырья для приготовления изделий из дрожжевого теста | 2 | ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3 |
| | Практическое занятие №43 Разработка калькуляционных карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. | 22 | ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3 |
| | Дифференцированный зачёт | 2 | |
| изделий | овления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских | 120/86/2 | |
| | отовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских | | |
| изделий | | | |
| Тема 2.1. | Содержание | 2/2/0 | |
| Приготовление и | 1Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их | 2 | OK01, OK02,OK.05 |
| ассортимент отделочных | классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. | | |
| полуфабрикатов | Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. 2Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества. | | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | | |
| | Практическое занятие№1 | 2 | ПК5.1 ПК5.2, ПК5.3 ПК5.4 |

| | Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов | | |
|---------------------------|--|-------|------------------------|
| Тема 2.2. | Содержание | 2/2/0 | |
| Приготовление сиропов и | 1 Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в | 2 | OK01,OK02, OK03,OK.05, |
| отделочных | приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных | | |
| полуфабрикатов на их | кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности | | |
| основе. | сиропов. Оценка качества. | | |
| | 2 Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов | | |
| | и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, | | |
| | красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с | | |
| | технологическими требованиями к сиропам. | | |
| | 3Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для | | |
| | глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения | | |
| | технологических операций. Определение готовности и правила использования | | |
| | сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов | | |
| | 4 Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила | | |
| | и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. | | |
| | Определение готовности и правила использования помады. | | |
| | 5. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. | | |
| | 6. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры | | |
| | уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, | | |
| | использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. | | |
| | Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия | | |
| | и сроки хранения. | | |
| | Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. | | |
| | 7Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. | | |
| | Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных | | |
| | кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | | |
| | Практическое занятие№2 | 2 | ПК5.1,ПК5.3 |
| | Расчет необходимого количества сырья для приготовления сиропов и | | , |
| | отделочных полуфабрикатов на их основе. | | |
| Тема 2.3. | Содержание | 2/2/0 | |
| Приготовление, назначение | 1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для | 2 | ОК01, ОК02, ОК.03, |
| и подготовка к | глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения | | |
| использованию карамели, | изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических | | |
| желе, глазури | операций, органолептические способы определение готовности, требования | | |
| | к качеству, условия и сроки хранения. | | |

| | 2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, | | |
|---------------------------|--|-------|--------------------------|
| | мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | | |
| | Практическое занятие№3 | 2 | ПК5.1,ПК5.3 |
| | Расчет необходимого количества сырья для приготовления карамели, желе, | | |
| | глазури | | |
| Тема 2.4. | Содержание | 2/2/0 | |
| Приготовление, назначение | 1Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и | 2 | OK01, OK02, OK.05, OK09, |
| и подготовка к | дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы | | OK10 |
| использованию кремов | приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | | |
| | Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, | | |
| | мучных кондитерских изделий. | | |
| | 2Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных | | |
| | продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим | | |
| | приготовления, последовательность выполнения технологических операций. | | |
| | Требования к качеству, условия и сроки хранения. | | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | | |
| | Практическое занятие№4 | 2 | ПК5.1, ПК5.3 |
| | Расчет необходимого количества сырья для приготовления кремов | | |
| Тема 2.5. | Содержание | 2/2/0 | |
| Приготовление, назначение | Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, | 2 | OK01, OK02, OK.05, OK09, |
| и подготовка мастики, | ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, | | OK10 |
| марципана | требования к качеству, условия и сроки хранения Использования сахарной | | |
| | мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских | | |
| | изделий, правила и варианты оформления. | | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | | |
| | Практическое занятие№5 | 2 | ПК5.1, ПК5.3 |
| | Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов | | |
| Тема 2.6. | Содержание | 2/2/0 | |
| Приготовление, назначение | Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их | 2 | OK01,OK02,OK.05,OK09, |
| и подготовка к | характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и | | OK10 |
| использованию посыпок и | сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении | | |
| крошки | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты | | |
| | оформления. | | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | | |
| | Практическое занятие №6 | 2 | ПК5.3ПК5.4,ПК5.5 |
| | Расчет необходимого количества сырья для приготовления кондитерских | | |
| | изделий | | |

| Тема 2.7. | Содержание | 2/8/0 | |
|--------------------------|--|-------|--------------------------|
| Приготовление начинок и | Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в | 2 | OK01,OK02,OK.05,OK09, |
| фаршей для хлебобулочных | приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и | | ОК10 ПК5.1, |
| изделий | использование. Правила выбора, требования к качеству основных и | | |
| | дополнительных ингредиентов. | | |
| | Методы приготовления, фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, | | |
| | риса. Приготовление соуса. Органолептические способы определения степени | | |
| | готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и | | |
| | начинок. | | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 8 | |
| | Практическое занятие№7 | 2 | ПК5.3ПК5.4,ПК5.5 |
| | Расчет необходимого количества сырья для приготовления фаршей и начинок | | |
| | Лабораторное занятие №1 Приготовление и оформление хлебобулочных | 6 | ПК5.3ПК5.4,ПК5.5 |
| | изделий с фаршем | | |
| Тема 2.8. | Содержание | 2/8/0 | |
| Приготовление различных | Замес и образования теста. Сущность процессов, происходящих при замесе | 2 | OK01,OK02,OK.05,OK09, |
| видов теста для | теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. | | ОК10 ПК5.1,ПК5.2, ПК5.3 |
| хлебобулочных изделий и | Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и | | |
| хлеба | дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных | | |
| | видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. | | |
| | Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. | | |
| | Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки | | |
| | хранения соуса красного основного и его производных. | | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | | |
| | Практическое занятие№8 | 2 | ПК5.3ПК5.4,ПК5.5 |
| | Расчет сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба | | |
| | Лабораторное занятие№2 Приготовление и оформление хлебобулочных | 6 | ПК5.3ПК5.4,ПК5.5 |
| | изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста. | | |
| Тема 2.9. | Содержание | 2/8/0 | |
| Приготовление теста из | Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, | 2 | OK01, OK02, OK.04, OK05, |
| различных видов муки на | слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных | | OK10 |
| дрожжах и закваске, | ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, | | |
| пресного слоеного и | обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и | | |
| дрожжевого теста. | сроки хранения. | | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | | |
| | Практическое занятие№9 | 2 | ПК5.3ПК5.4,ПК5.5 |
| | Расчет сырья для приготовления изделий из пресного слоеного, дрожжевого | | |
| | слоеного теста. | | |
| | Лабораторное занятие №3 Приготовление и оформление хлебобулочных | 6 | ПК5.3ПК5.4,ПК5.5 |

| | изделий из пресного и дрожжевого слоеного теста, с использованием сырья | | |
|---------------------------|---|--------|--------------------------|
| | местного региона | | |
| Тема 2.10. | Содержание | 2/8/0 | |
| Приготовление различных | 13амес и образования теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, | 2 | OK01, OK02,OK.04,OK05, |
| видов теста для | их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству | | OK10, |
| хлебобулочных изделий и | основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности | | |
| хлеба | приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. | | |
| | регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия | | |
| | разрыхлителей. | | |
| | Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки | | |
| | хранения соуса красного основного и его производных. | | |
| | 2. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, | | |
| | пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов | | |
| | дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы | | |
| | замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к | | |
| | качеству, условия и сроки хранения. | | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 8 | |
| | Практическое занятие№10 | 2 | ПК5.3ПК5.4, ПК5.5 |
| | Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого безопарного и опарного | | |
| | теста. | | |
| | Лабораторное занятие №4 | 6 | ПК5.3ПК5.4, ПК5.5 |
| | Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого | | |
| | безопарного и опарного теста. | | |
| Тема 2.11. | Содержание | 2/10/2 | |
| Мучные кондитерские | Технология приготовления вафельного, пряничного теста разнообразного | 2 | OK01, OK.02, OK.04, OK05 |
| изделия из без дрожжевого | ассортимента, в том числе региональных изделий, Способы приготовления, | | ОК10, |
| теста | формование и выпечка. Органолептические способы определения степени | | |
| | готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления | | |
| | мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, | | |
| | требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов | | |
| | мучных кондитерских изделий. | | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | | ОК10, ПК5.1, ПК5.2, |
| | 1.Практическое занятие №11. | 2 | ПК5.2, |
| | Расчет сырья для приготовления изделий из вафельного теста | | |
| | Лабораторное занятие № 5. | 4 | ПК5.1ПК5.2, ПК5.3 |
| | Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из вафельного | | |
| | теста. | | |
| | 2. Лабораторное занятие № 6. | 4 | |
| | Приготовление и оформление изделий из пряничного теста. | | |

| | В том числе самостоятельная работа обучающихся | | |
|---------------------------|---|-------|------------------------------|
| | 1.Самостоятельная работа обучающегося №1 | 2 | OK01, OK02, OK04, OK10 OK09, |
| | Технология приготовления изделий из дрожжевого теста, жаренных в жире. | | |
| Тема 2.12. | Содержание | 2/6/0 | OK01, OK02, OK03, OK04, |
| Технология приготовления, | Технология приготовления песочного, сдобного теста. | 2 | |
| оформление и подготовка к | Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические | | |
| реализации мучных | способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. | | |
| кондитерских изделий из | Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к | | |
| песочного, сдобного теста | реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения | | |
| разнообразного | готовности разных видов мучных кондитерских изделий. | | |
| ассортимента | В том числе практических и лабораторных занятий | 6 | |
| | Практическое занятие№12 | 2 | ПК5.2 |
| | Расчет необходимого количества сырья для приготовления изделий из | | |
| | песочного теста. | | |
| | Лабораторное занятие № 7 Приготовление и оформление мучных кондитерских | 4 | ПК5.1ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4 |
| | изделий из сдобного пресного и песочного теста | | |
| Тема 2.13. | Содержание | 2/6/0 | |
| Изготовление и оформление | 1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса | 2 | ОК01,ОК02, ОК03,ОК09, |
| пирожных | пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и | | |
| | варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении | | |
| | пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия | | |
| | и сроки хранения. | | |
| | 2. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых | | |
| | отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и | | |
| | др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, | | |
| | полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости | | |
| | от формы. | | |
| | 3. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых | | |
| | отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и | | |
| | др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные | | |
| | (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в | | |
| | зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида. | | |
| | 4. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых | | |
| | отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и | | |
| | штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс | | |
| | приготовления в зависимости от формы. | | |
| | 5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, | | |
| | кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной | | |
| | пудрой. | | |

| | 6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, | | |
|---------------------------|---|-------|------------------------------|
| | применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. | | |
| | 7. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа | | |
| | приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, | | |
| | обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в | | |
| | зависимости от вида пирожных. | | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 6 | |
| | Практическое занятие№13 | 2 | ПК5.1ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4 |
| | Расчет сырья для приготовления изделий из бисквита основного с подогревом и | | |
| | масляного. | | |
| | Лабораторное занятие №8 Приготовление, оформление и подготовка к | 4 | ПК5.1ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4 |
| | реализации бисквитных пирожных. | | |
| Тема 2.14 | Содержание | 2/6/0 | |
| Приготовление слоеных, | Технология приготовления, подготовка к реализации пирожных разнообразного | 2 | ОК01,ОК02, ОК03,ОК09, |
| заварных, воздушных | ассортимента, изготовляемых на предприятиях пищевой промышленности | | |
| пирожных, изготовляемых | региона | | |
| на предприятиях пищевой | В том числе практических и лабораторных занятий | | |
| промышленности региона | Практическое занятие№14 | 2 | ПК5.1ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4 |
| | Расчет сырья для приготовления слоеных пирожных | | |
| | Лабораторное занятие№ 9 | 4 | ПК5.1ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4 |
| | Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных, заварных | · | ,,,,,,,,,,, |
| | пирожных, изготовляемых на предприятиях пищевой промышленности региона. | | |
| Тема 2.15. | Содержание | 2/6/0 | |
| Изготовление и оформление | 1Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных | 2 | OK01, OK02, OK03, OK09, |
| тортов | полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, | _ | ПК5.1ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4 |
| Торгов | глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической | | 1110.11110.2, 1110.3, 1110.4 |
| | формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. | | |
| | Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента | | |
| | 2Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных | | |
| | полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от | | |
| | формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. | | |
| | Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | | |
| | 3Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных | | |
| | полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от | | |
| | формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. | | |
| | формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | | |
| | | | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 2 | ПИБ 1ПИБ 2 ПИБ 2 ПИБ 4 |
| | Практическое занятие№15 | 2 | ПК5.1ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4 |
| | Расчет сырья для приготовления бисквитных тортов. | | |

| | Лабораторное занятие №10 | 4 | ПК5.1ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4 |
|-------------------------------|---|--------|--------------------------|
| | Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов. | | |
| Тема 2.16. | Содержание | 2/10/0 | |
| Технология приготовления, | Технология приготовления воздушного и миндального теста мучных | 2 | OK01,OK02, OK03,OK09, |
| оформление и подготовка к | кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных | | OK01,OK02, OK03,OK09, |
| реализации мучных | изделий. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. | | |
| кондитерских изделий из | Органолептические способы определения степени готовности кондитерских | | |
| воздушного, воздушно- | изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, | | |
| орехового, миндального | подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения | | |
| теста разнообразного | готовности разных видов мучных кондитерских изделий. | | |
| ассортимента. | В том числе практических и лабораторных занятий | 10 | |
| | 1. Практическое занятие №16. | 2 | ПК5.1ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4 |
| | Расчет сырья для приготовления изделий из бисквита основного с подогревом и | | |
| | масляного, заварного полуфабриката | | |
| | 2.Лабораторное занятие №11. | 4 | |
| | Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквита | | |
| | основного с подогревом, бисквита масляного, заварного полуфабриката | | |
| | 4.Лабораторное занятие №12 | 4 | |
| | Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из воздушного | | |
| | полуфабриката. | | |
| Тема 2.17. | Содержание | 2/4/0 | |
| Технология приготовления, | Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в | 2 | ОК01,ОК02, ОК03,ОК09, |
| оформление и подготовка к | том числе региональных изделий из пресного слоеного теста. Методы и способы | | |
| реализации мучных | приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы | | |
| кондитерских изделий из | определения степени готовности кондитерских изделий. | | |
| пресного слоеного теста | Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к | | |
| разнообразного | реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных | | |
| ассортимента | видов мучных кондитерских изделий. | | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 4 | |
| | Лабораторное занятие №13 Приготовление и оформление тортов из | 4 | ПК5.1ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4 |
| | слоеного теста. | | |
| Учебная практика | | 72 | |
| Виды работ: | | | |
| | ветствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности | | |
| | тельных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в | | |
| соответствии с требованиями с | | | |
| | ты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, | | |
| мучных кондитерских изделий | | | |
| -Проверка соответствия количе | ства и качества поступивших продуктов накладной. | | |

| | Г | T |
|---|----|---|
| -Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | |
| -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 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. | | |
| -Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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 готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с | | |
| учетом требований к безопасности пищевых продуктов. | | |
| -Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | |
| с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. | | |
| -Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой | | |
| продукции. | | |
| -Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых | | |
| хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. | | |
| -Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | |
| -Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, | | |
| эффективное | | |
| использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске | | |
| с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). | | |
| Производственная практика | 72 | |
| Виды работ: | | |
| Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, | | |
| регламентами стандартами организации питания – базы практики. | | |
| -Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, | | |
| инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, | | |
| пожаробезопасности, охраны труда). | | |

| -Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием | | |
|--|-----|--|
| (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, | | |
| материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации | | |
| питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой | | |
| услуги. | | |
| -Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских издели разнообразного | | |
| ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. | | |
| -Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | |
| порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных | | |
| кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, | | |
| 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. | | |
| -Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с | | |
| учетом требований к безопасности готовой продукции. | | |
| -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 | 24 | |
| Всего | 388 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зоны по видам работ: «№4 Приготовление, оформление изделий из шоколада, сахара, карамели и марципана»; «№5 Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики, мастерские и зоны по видам работ, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные или электронные издания

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. — 5-е изд. — Москва: Академия, 2021. — 336 с.

3.2.2. Дополнительные источники

- 1. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений СПО / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова 7-е изд. Москва: Академия, 2018. 80 с.
- 2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. 5-е изд. Москва: Академия, 2023.-240 с.
- 3. Матюхина 3. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / 3. П. Матюхина. М.: Академия, 2023. 336 с.
- 4. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. Москва: Ресторанные ведомости, 2020. 320 с.: ил.
- $5.\Gamma$ ОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. $2016-01-01.-\mathrm{M.:}$ Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
- $6.\Gamma$ ОСТ 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 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 4. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
- 8.ГОСТ 31984-2012 Услуги о бщественного питания. Общие требования.Введ. 2. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
- 9.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
- $10.\Gamma$ ОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 11 с.
- $11.\Gamma$ ОСТ 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.
- $12.\Gamma$ ОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. вед. 2015-01-01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 10 с.
- 13. 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].
 - 14. 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].

15.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.

16.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

17.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:

18.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»].

19.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011

20.Профессиональный стандарт 33.011 «Кондитер». Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 года № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)

21.Профессиональный стандарт 33.014 «Пекарь». Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 года № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код ПК, ОК | Формы контроля и методы | |
|-----------------|---|---------------------------------|
| код IIK, OK | (показатели освоенности компетенций) | оценки |
| ПК 5.1 ОК01, | Выполняют все действия по организации и | Текущий контроль: |
| OK02 | содержанию рабочего места кондитера в | экспертное наблюдение и оценка |
| Подготавливать | соответствии с инструкциями и регламентами, | в процессе выполнения: |
| рабочее место | стандартами чистоты (система ХАССП), | -заданий для практических/ |
| кондитера, | требованиями охраны труда и техники | лабораторных занятий; |
| оборудование, | безопасности: | -заданий по учебной и |
| инвентарь, | Выбирают целевое, безопасное использование | производственной практикам; |
| кондитерское | оборудования, производственного инвентаря, | -заданий по самостоятельной |
| сырье, исходные | инструментов, посуды, соответствие виду | работе |
| материалы к | выполняемых работ (подготовки сырья, замеса | -оценка решения ситуационных |
| работе в | теста, выпечки, отделки, комплектования готовой | задач; |
| соответствии с | продукции); | -оценка тестового контроля. |
| инструкциями и | рациональное размещение на рабочем месте | Промежуточная аттестация: |
| регламентами | оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, | экспертное наблюдение и оценка |
| | сырья, материалов; | выполнения: |
| | соответствие содержания рабочего места | -практических заданий; |
| | требованиям стандартов чистоты, охраны труда, | -выполнения заданий экзамена по |
| | техники безопасности; | модулю; |
| | своевременное проведение текущей уборки | -экспертная оценка защиты |
| | рабочего места кондитера; | отчетов по учебной и |
| | правильное выполнение работ по уходу за | производственной практикам |
| | весоизмерительным оборудованием; | -оценка тестового контроля |
| | -соответствие методов мытья (вручную и в | -квалификационные испытания |
| | посудомоечной машине), организации хранения | -экзамен квалификационный |

кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; -соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике

- безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с
- инструкциями, безопасная подготовка инструментов;
- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;
- соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам

ПК 5.2. OK01,OK09 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Приготавливают, творчески оформленют и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:

-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;

соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; -оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);

- -профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; -правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
- -соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:
- -корректное использование цветных разделочных
- -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная)

Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий для практических/ лабораторных занятий; -заданий по учебной и производственной практикам; -заданий по самостоятельной работе -оценка решения ситуационных -оценка тестового контроля. Промежуточная аттестация: экспертнное наблюдение и

- оценка выполнения: -практических заданий; -выполнения заданий экзамена по модулю; -экспертная оценка защиты
- отчетов по учебной и производственной практикам -оценка тестового контроля -квалификационные испытания -экзамен квалификационный

дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; -соответствие времени выполнения работ нормативам; -соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; -точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; -адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; -соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: -гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) -гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; -соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на Приготовливают, творчески оформляют и

ПК 5.3. ОК01, ОК02, ОК09 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

подготовливают к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам: соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных

в процессе выполнения: -заданий для практических/ лабораторных занятий; -заданий по учебной и производственной практикам; -заданий по самостоятельной работе -оценка решения ситуационных задач; -оценка тестового контроля. Промежуточная аттестация: экспертнное наблюдение и оценка выполнения: -практических заданий; -выполнения заданий экзамена по модулю; -экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам -оценка тестового контроля -квалификационные испытания -экзамен квалификационный

экспертное наблюдение и оценка

Текущий контроль:

раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная)

дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ

нормативам;

соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при

изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;

адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре

эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на

ПК 5.4. ОК 01,ОК Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

вынос

Приготовливают, творчески оформляют и подготовливают к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских

экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий для практических/ лабораторных занятий; -заданий по учебной и производственной практикам; -заданий по самостоятельной работе -оценка решения ситуационных задач; -оценка тестового контроля. Промежуточная аттестация: экспертнное наблюдение и оценка выполнения: -практических заданий; -выполнения заданий экзамена по модулю: -экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам -оценка тестового контроля

-квалификационные испытания

Текущий контроль:

изделий, соответствие процессов инструкциям, -экзамен квалификационный регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на ПК 5.5. ОК10. Приготовливают, творчески оформляют и Текущий контроль: Осуществлять подготовливаютк реализации хлебобулочных, экспертное наблюдение и оценка изготовление, мучных кондитерских изделий: в процессе выполнения: творческое адекватный выбор основных продуктов и -заданий для практических/ оформление, дополнительных ингредиентов, в том числе лабораторных занятий; подготовку к вкусовых, ароматических, красящих веществ, -заданий по учебной и реализации точное распознавание недоброкачественных производственной практикам; продуктов; -заданий по самостоятельной пирожных и соответствие потерь при приготовлении, тортов работе разнообразного подготовке к реализации хлебобулочных, мучных -оценка решения ситуационных ассортимента кондитерских изделий действующим нормам; залач: оптимальность процесса приготовления реализации -оценка тестового контроля. хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Промежуточная аттестация: (экономия ресурсов: продуктов, времени, экспертнное наблюдение и энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора оценка выполнения:

способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);

профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;

соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:

корректное использование цветных разделочных досок;

раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная)

дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;

соответствие времени выполнения работ нормативам;

соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;

точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов:

адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:

гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление:

визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос

- -практических заданий; -выполнения заданий экзамена по модулю;
- -экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам -оценка тестового контроля -квалификационные испытания -экзамен квалификационный

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

| 1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕСС МОДУЛЯ | |
|---|----------|
| 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образо программы | |
| 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального моду | уля170 |
| 2. Структура и содержание профессионального модуля | 9 |
| 2.1. Трудоемкость освоения модуля | 9 |
| 2.2. Структура профессионального модуля | 9 |
| 2.3. Содержание профессионального модуля | 11 |
| 3. Условия реализации профессионального модуля | 86 |
| 3.1. Материально-техническое обеспечение | 86 |
| 3.2. Учебно-методическое обеспечение | 86 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального м | иодуля86 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление блюд для детей дошкольного и школьного возраста».

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 | льного модуля обучающи Знать | |
|------------|--------------------------------------|---------------------------------|------------------|
| ОК.01 | | | Владеть навыками |
| OK.01 | распознавать задачу и/или проблему в | основные источники | - |
| | 1 | информации и ресурсы для | |
| | профессиональном и/или | решения задач и/или | |
| | социальном контексте, | проблем в | |
| | анализировать и выделять | профессиональном и/или | |
| | её составные части | социальном контексте | |
| | определять этапы решения | структура плана для | |
| | задачи, составлять план | решения задач, алгоритмы | |
| | действия, реализовывать | выполнения работ в | |
| | составленный план, | профессиональной и | |
| | определять необходимые | смежных областях | |
| | ресурсы | основные источники | |
| | выявлять и эффективно | информации и ресурсы для | |
| | искать информацию, | решения задач и/или | |
| | необходимую для решения | проблем в | |
| | задачи и/или проблемы | профессиональном и/или | |
| | выявлять и эффективно | социальном контексте | |
| | искать информацию, | методы работы в | |
| | необходимую для решения | профессиональной и | |
| | задачи и/или проблемы | смежных сферах | |
| | владеть актуальными | порядок оценки | |
| | методами работы в | результатов решения задач | |
| | профессиональной и | профессиональной | |
| | смежных сферах | деятельности | |
| | оценивать результат и | | |
| | последствия своих | | |
| | действий (самостоятельно | | |
| | или с помощью | | |
| | наставника) | | |
| OK.02 | определять задачи для | номенклатура | - |
| | поиска информации | информационных | |
| | определять необходимые | источников, применяемых | |
| | источники информации | в профессиональной | |
| | планировать процесс | деятельности | |
| | поиска; структурировать | приемы структурирования | |
| | получаемую информацию | информации | |
| | выделять наиболее | | |
| | значимое в перечне | | |
| | информации | | |
| | оценивать практическую | | |
| | значимость результатов | | |
| | поиска | | |
| OK.03 | определять актуальность | содержание актуальной | - |
| | нормативно-правовой | нормативно-правовой | |
| | документации в | документации | |

| r | T . | | |
|--|--|---|---|
| | профессиональной | современная научная и | |
| | деятельности | профессиональная | |
| | применять современную | терминология | |
| | научную | возможные траектории | |
| | профессиональную | профессионального | |
| | терминологию | развития и | |
| | определять и выстраивать | самообразования | |
| | траектории | 1 | |
| | профессионального | | |
| | развития и | | |
| | самообразования | | |
| OK.04 | * | | |
| OK.04 | организовывать работу | психологические основы | - |
| | коллектива и команды | деятельности коллектива, | |
| | взаимодействовать с | психологические | |
| | коллегами, руководством, | особенности личности | |
| | клиентами в ходе | основы проектной | |
| | профессиональной | деятельности | |
| | деятельности | | |
| ОК.09 | оформлять результаты | формат оформления | - |
| | поиска, применять | результатов поиска | |
| | средства информационных | информации, современные | |
| | технологий для решения | средства и устройства | |
| | | | |
| | профессиональных задач | информатизации | |
| | использовать современное | порядок их применения и | |
| | программное обеспечение | программное обеспечение | |
| | использовать различные | в профессиональной | |
| | цифровые средства для | деятельности в том числе с | |
| | решения | использованием цифровых | |
| | профессиональных задач | средств | |
| ПК 6.1. | Комбинировать различные | Виды технологического | Оценивать наличие запасов |
| Подготавливать | способы приготовления и | оборудования, технические | сырья и полуфабрикатов, |
| рабочее место, | сочетания основных | характеристики, | необходимых для |
| оборудование, | | | приготовления блюд и |
| | продуктов с | назначение и правила его | |
| сырье, исходные | дополнительными | эксплуатации при | кулинарных изделий на |
| материалы в | ингредиентами для | производстве блюд, | пищеблоке |
| соответствии с | создания гармоничных | напитков и кулинарных | |
| инструкциями и | блюд и кулинарных | изделий | |
| регламентами, | изделий | | |
| составление заявок | | | |
| на сырье и | | | |
| полуфабрикатов | | | |
| для приготовления | | | |
| | | | |
| | | | |
| блюд | Опенираті манастро | Норматирин на продолжа | Полготарнивать инвантаму |
| блюд ПК 6.2. | Оценивать качество | Нормативные правовые | Подготавливать инвентарь, |
| блюд ПК 6.2. Осуществлять | приготовления и | акты Российской | оборудование и рабочее |
| блюд ПК 6.2. Осуществлять приготовление, | приготовления и безопасность готовых | акты Российской Федерации, регулирующие | оборудование и рабочее место для приготовления |
| блюд ПК 6.2. Осуществлять приготовление, оформление, | приготовления и безопасность готовых блюд и кулинарных | акты Российской | оборудование и рабочее место для приготовления блюд и кулинарных |
| блюд ПК 6.2. Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из | приготовления и безопасность готовых | акты Российской Федерации, регулирующие | оборудование и рабочее место для приготовления |
| блюд ПК 6.2. Осуществлять приготовление, оформление, | приготовления и безопасность готовых блюд и кулинарных | акты Российской Федерации, регулирующие | оборудование и рабочее место для приготовления блюд и кулинарных |
| блюд ПК 6.2. Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из овощей, круп, | приготовления и безопасность готовых блюд и кулинарных | акты Российской Федерации, регулирующие | оборудование и рабочее место для приготовления блюд и кулинарных |
| блюд ПК 6.2. Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из овощей, круп, макаронных | приготовления и безопасность готовых блюд и кулинарных | акты Российской Федерации, регулирующие | оборудование и рабочее место для приготовления блюд и кулинарных |
| блюд ПК 6.2. Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из овощей, круп, макаронных изделий в | приготовления и безопасность готовых блюд и кулинарных | акты Российской Федерации, регулирующие | оборудование и рабочее место для приготовления блюд и кулинарных |
| блюд ПК 6.2. Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с | приготовления и безопасность готовых блюд и кулинарных | акты Российской Федерации, регулирующие | оборудование и рабочее место для приготовления блюд и кулинарных |
| блюд ПК 6.2. Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с возрастными | приготовления и безопасность готовых блюд и кулинарных | акты Российской Федерации, регулирующие | оборудование и рабочее место для приготовления блюд и кулинарных |
| блюд ПК 6.2. Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с возрастными нормами для детей | приготовления и безопасность готовых блюд и кулинарных | акты Российской Федерации, регулирующие | оборудование и рабочее место для приготовления блюд и кулинарных |
| блюд ПК 6.2. Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и | приготовления и безопасность готовых блюд и кулинарных | акты Российской Федерации, регулирующие | оборудование и рабочее место для приготовления блюд и кулинарных |
| блюд ПК 6.2. Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с возрастными нормами для детей | приготовления и безопасность готовых блюд и кулинарных | акты Российской Федерации, регулирующие | оборудование и рабочее место для приготовления блюд и кулинарных |
| блюд ПК 6.2. Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста. | приготовления и безопасность готовых блюд и кулинарных | акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации | оборудование и рабочее место для приготовления блюд и кулинарных |
| блюд ПК 6.2. Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного | приготовления и безопасность готовых блюд и кулинарных | акты Российской Федерации, регулирующие | оборудование и рабочее место для приготовления блюд и кулинарных |
| блюд ПК 6.2. Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста. | приготовления и безопасность готовых блюд и кулинарных изделий | акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации | оборудование и рабочее место для приготовления блюд и кулинарных изделий на пищеблоке |
| блюд ПК 6.2. Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста. ПК 6.3. Осуществлять | приготовления и безопасность готовых блюд и кулинарных изделий Оценивать наличие сырья и материалов для | акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, | оборудование и рабочее место для приготовления блюд и кулинарных изделий на пищеблоке Подготавливать товарные отчеты по производству |
| блюд ПК 6.2. Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста. ПК 6.3. Осуществлять приготовление, | приготовления и безопасность готовых блюд и кулинарных изделий Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд и | акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при | Подготавливать товарные отчеты по производству блюд, напитков и |
| блюд ПК 6.2. Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста. ПК 6.3. Осуществлять приготовление, оформление, | приготовления и безопасность готовых блюд и кулинарных изделий Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд и прогнозировать | акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, | оборудование и рабочее место для приготовления блюд и кулинарных изделий на пищеблоке Подготавливать товарные отчеты по производству |
| блюд ПК 6.2. Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста. ПК 6.3. Осуществлять приготовление, | приготовления и безопасность готовых блюд и кулинарных изделий Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд и | акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при | Подготавливать товарные отчеты по производству блюд, напитков и |

| соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста | имеющимися условиями хранения | изделий, правила учета и выдачи продуктов | |
|--|---|---|--|
| ПК 6.4. Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из яиц, творога, сыра, муки, в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья в соответствии с инструкциями и регламентам | Основы и значение питания детей школьного возраста, характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов | Разрабатывать ассортимент блюд и кулинарных изделий |
| возраста ПК6.5 Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из мяса в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста | Соблюдать при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требования к качеству и безопасности их приготовления | Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке | Рассчитывать сырье в соответствии с таблицей взаимозаменяемости продуктов |
| ПКб.6 Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из рыбы в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного | Составлять калькуляцию на блюда и кулинарные изделия | Рецептуру и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий | Рассчитывать характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов |
| пкб.7 Осуществлять приготовление, оформление, раздачу сладких блюд и напитков в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста | Приготовление сладких блюд и напитков в соответствии с возрастными нормами. | Специфику производственной деятельности пищеблока, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, | Составлять меню в соответствии с возрастными нормами |

| | оформлению и подаче | |
|--|------------------------|--|
| | блюд, напитков и | |
| | кулинарных изделий | |
| | разнообразного | |
| | ассортимента. | |
| | Характеристику и | |
| | биологическую ценность | |
| | различных пищевых | |
| | продуктов | |

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 | 178 | 148 |
| Учебные занятия | 10 | |
| Практические занятия | 12 | |
| Лабораторные занятия | 12 | |
| Самостоятельная работа | 8 | 8 |
| Практика, в т.ч.: | 144 | 144 |
| учебная | 36 | 36 |
| производственная | 108 | 108 |
| Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 06.01 в форме экзамена УП 06 форме дифференцированного зачета ПП 06 в форме дифференцированного зачета ПМ 06 в форме экзамена | 6 | |
| Всего | 186 | 186 |

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 | Теоритические занятия | Практические занятия | Лабораторные занятия | Самостоятельная работа | Учебная практика | Производственная практика |
|---|---|-------------|--|--------------------------|-----------------|-----------------------|----------------------|----------------------|------------------------|------------------|---------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | | | 8 | 9 | 1 0 |
| ПК.6.1-ПК.6.7 ОК.01, - ОК.10 КК.01-КК.05 | Раздел 1. МДК.06.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд для детей дошкольного и школьного возраста | 42 | 24 | 34 | 10 | 10 | 12 | 12 | 8 | | |
| ПК.6.1-ПК.6.7 ОК.01, - ОК.10 КК.01-КК.05 | Учебная практика | 36 | 36 | | | | | | | 3 6 | |
| ПК.6.1-ПК.6.7 ОК.01, - ОК.10 КК.01-КК.05 | Производственная практика | 108 | 108 | | | | | | | | 1 0 8 |

| Промежуточная аттестация | | | | | | | |
|--------------------------|-----|-----|----|--|----|---|---|
| Всего: | 186 | 268 | 66 | | 14 | 3 | 1 |
| | | | | | | 6 | 0 |
| | | | | | | | 8 |

2.3. Содержание профессионального модуля

| | профессионального модули | I | | | |
|--------------------------------|---|---|---|--|--|
| 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 1 Процессы пригот | овления, подготовки к реализации блюд для детей дошкольного и школьного возр: | аста | • | | |
| | отовления, подготовки к реализации блюд для детей дошкольного и школьного | 42/10/24/8 | | | |
| возраста | orobicina, nogrorobka k pewinsulan sinog gin geren gomkonbiloro a mkonbiloro | 12/10/21/0 | | | |
| Тема 1.1. | Содержание | 2/0 | OK.01 OK.02 OK.03 | | |
| Основные принципы | Основные принципы питания, режим питания, гигиенические требования к питанию | 2 | | | |
| питания детей | детей дошкольного возраста. Особенности разработки меню для детей дошкольного | | | | |
| дошкольного возраста | возраста | | | | |
| Тема 1.2. | Содержание | 2/ 16/ 4 | OK.02 OK.03 | | |
| Технология | Технология и особенности приготовления супов, соусов, блюд и гарниров из | 2 | OK.04 OK.09 | | |
| приготовления блюд для | овощей, круп и макаронных изделий, рыбных и мясных горячих блюд, блюд из яиц | | | | |
| детей дошкольного | и творога, холодных блюд и напитков. | | | | |
| питания. | В том числе самостоятельная работа обучающихся | 4/0 | | | |
| | Самостоятельная работа обучающегося №1 | 2 | OK.01,OK.02 OK.03 | | |
| | Подготовить сообщение по теме: Требования к оборудованию пищеблока, | | OK.04 OK.09 | | |
| | инвентарю, посуде. Условия хранения, приготовления и реализации пищевых | | | | |
| | продуктов и кулинарных изделий. | 2 | | | |
| | Самостоятельная работа обучающегося №2 | | | | |
| | Оформить таблицу С- витаминизации питания. Проработать рекомендации по | | | | |
| | отбору суточной пробы. | | | | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 16 | | | |
| | 1.Составление меню для организации питания детей дошкольного возраста ранний | 2 | OK.02 OK.03 | | |
| | детский период с 1-3 года, дошкольный период -3-6 лет. | | OK.04 OK.09 | | |
| | 2. Ведение и заполнения журналов бракеража готовой кулинарной продукции, | | | | |
| | поступающего сырья и пищевых продуктов | 2 | OK.01 OK.02, OK.03 | | |
| | 3. Технологический процесс приготовление супов, горячих блюд из рыбы гарниров | | OK.04, OK.09 | | |
| | из овощей. Требования к качеству и срокам хранения. | 4 | OK.01 OK.02, OK.03 | | |
| | 4. Технологический процесс приготовление горячих блюд из мяса, гарниров из круп | | OK.04, OK.09 | | |
| | и макаронных изделий, соусов. Требования к качеству и срокам хранения. | 4 | ПК 6.1 ПК 6.2. ПК | | |
| | 5. Технологический процесс приготовление блюд из яиц и творога, напитков. | | 6.3 ПК 6.4. ПК 6.5. | | |
| | Требования к качеству и срокам хранения. | 4 | ПК 6.6 ПК 6.7. | | |
| Тема1.3. | Содержание | 2/4/2 | OK.01,OK.02 OK.03 | | |
| Особенности | Особенности диетического и лечебного питания Характеристика диет. Технология | 2/0 | OK.04 OK.09 | | |
| диетического и | приготовления диетических блюд в соответствие с диетой. | | | | |

| лечебного питания в | В том числе самостоятельная работа обучающихся | 2/0 | |
|----------------------------|--|-------|---------------------|
| дошкольном и школьном | Составить примерное меню и пищевую ценность приготовляемых блюд для диет | 2 | OK.01,OK.02 OK.03 |
| питании | №1,2,5,8,9. | | OK.04 OK.09 |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 4/0 | |
| | 1. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом). | 2 | OK.01,OK.02 OK.03 |
| | Заполнение сырьевой ведомости. | 2 | OK.04 OK.09 |
| | 2.Расчет продажной цены блюда, используя калькуляционную карточку по форме OП-1 | | |
| Тема1.4. | Содержание | 2/0 | OK.01 OK.02 OK.03 |
| Организация питания | Организация питания детей и подростков в образовательных учреждениях, | 2 | OK.04 OK.09 |
| детей и подростков в | основные принципы питания, гигиенические требования к питанию детей | | |
| образовательных | школьного возраста. Особенности разработки меню. Профилактика витаминной и | | |
| учреждениях | микроэлементной недостаточности. соблюдение питьевого режима для детей. | | |
| | | | |
| Тема1.5. | Содержание | 2/4/2 | OK.01 OK.02 OK.03 |
| Технология | Технология и особенности приготовления супов, соусов, блюд и гарниров из | 2 | . OK.04 OK.09 |
| приготовления блюд для | овощей, круп и макаронных изделий, рыбных и мясных горячих блюд, блюд из яиц | | |
| детей и подростков в | и творога, холодных блюд и напитков. | | |
| образовательных | В том числе самостоятельная работа обучающихся | 2/0 | OK.01 OK.02 OK.03 |
| учреждениях | Составление меню для организации питания детей школьного возраста, подростков. | 2 | . OK.04 OK.09 |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 4 | OK.01 OK.02 OK.03 |
| | Технология приготовления блюд для детей и подростков в образовательных | | OK.04 OK.09 |
| | учреждениях. Требования к качеству, срок хранения | | ПК 6.1 ПК 6.2. ПК |
| | | | 6.3 ПК 6.4. ПК 6.5. |
| | | | ПК 6.6 ПК 6.7. |
| Всего | | 42 | |
| Учебная практика | | 36 | |
| Виды работ: | юд для детей дошкольного питания. Требования к качеству сроки хранения. | | |
| | юд для детей дошкольного питания. Требования к качеству сроки хранения. | | |
| | мучных блюд для детей дошкольного питания Требования к качеству сроки хранения. | | |
| | тического питания. Требования к качеству сроки хранения. Расчет пищевой и | | |
| энергетической ценности бл | | | |
| | юд и соусов, для подростков и детей школьного возраста Требования к качеству сроки | | |
| | у продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять | | |

| взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учётом принятых норм | | |
|--|-----|--|
| взаимозаменяемости. | | |
| 6. Приготовление вторых горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, гарниров из овощей, круп, творога, яиц, | | |
| напитков для подростков и детей школьного возраста Требования к качеству сроки хранения. Изменять закладку | | |
| продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в | | |
| процессе приготовления полуфабрикатов с учётом принятых норм взаимозаменяемости. | | |
| Производственная практика | 108 | |
| Виды работ: | | |
| 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных | | |
| продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. | | |
| 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной в соответствии заявке. | | |
| 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учётом инструкций и регламентов, | | |
| стандартов чистоты | | |
| 4. Обработка овощей, грибов, нарезка, овощей, грибов, приготовление полуфабрикатов. Подготовка к хранению | | |
| (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на | | |
| вынос, транспортирования. | | |
| 5 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов. Подготовка к хранению | | |
| (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на | | |
| вынос, транспортирования. | | |
| 6. Обработка мяса, мясных продуктов, Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), | | |
| порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. | | |
| 7. Обработка домашней птицы. дичи, кролика различными методами. Проводить заправку тушек домашней | | |
| птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. Приготовление полуфабрикатов. Подготовка к | | |
| хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для | | |
| отпуска на вынос, транспортирования. | | |
| 8 Приготовление горячих первых блюд и соусов для детей дошкольного возраста Оценивать качество, Сроки | | |
| хранения, требования к качеству. | | |
| 9. Приготовление горячих вторых блюд из рыбы, мяса для детей дошкольного возраста Оценивать качество, | | |
| Сроки хранения, требования к качеству. | | |
| 10 Приготовление гарниров из овощей, круп, макаронных изделий для детей дошкольного возраста Оценивать | | |
| качество, Сроки хранения, требования к качеству. | | |
| 11. Приготовление блюд из яиц творога, муки для детей дошкольного возраста Оценивать качество, Сроки | | |
| хранения, требования к качеству. | | |
| 12. Приготовление напитков для детей дошкольного возраста Оценивать качество, Сроки хранения, требования к | | |
| качеству. | | |
| 13. Приготовление диетических блюд. Оценивать качество, Сроки хранения, требования к качеству. | | |
| 14. Приготовление горячих первых блюд и соусов для детей школьного возраста и подростков. Оценивать | | |
| качество, Сроки хранения, требования к качеству. | | |

| 15. Приготовление горячих вторых блюд из рыбы, мяса для детей школьного возраста и подростков. Оценивать | | |
|--|--|--|
| качество, Сроки хранения, требования к качеству. | | |
| 16 Приготовление гарниров из овощей, круп, макаронных изделий для детей школьного возраст и подростков | | |
| Оценивать качество, Сроки хранения, требования к качеству. | | |
| 17. Приготовление блюд из яиц творога, муки для детей школьного возраста и подростков. Оценивать качество, | | |
| Сроки хранения, требования к качеству | | |
| 18. Приготовление напитков для детей школьного возраста и подростков. Оценивать качество, Сроки хранения, | | |
| требования к качеству | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технологии кулинарного производства», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зона по видам работ: «№3 Изготовление и упаковка полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики, мастерские и зоны по видам работ, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные или электронные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2023. – 400 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| IC HICOIC | Критерии оценки результата | Формы контроля и |
|------------------|--|------------------------|
| Код ПК, ОК | (показатели освоенности компетенций) | методы оценки |
| ПК 6.1. | Выполнение всех действий по организации и содержанию | Контрольные работы, |
| OK 01, OK 02, OK | рабочего места повара в соответствии с инструкциями и | зачеты, |
| 03, OK 04,OK 09 | регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), | квалификационные |
| • | требованиями охраны труда и техники безопасности: | испытания, экзамены. |
| | адекватный выбор и целевое, безопасное использование | Интерпретация |
| | оборудования, производственного инвентаря, инструментов, | результатов выполнения |
| | посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу | практических и |
| | обработки сырья, виду и способу приготовления | лабораторных заданий, |
| | полуфабрикатов); | оценка решения |
| | рациональное размещение на рабочем месте оборудования, | ситуационных задач, |
| | инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; | оценка тестового |
| | соответствие содержания рабочего места требованиям | контроля. |
| | стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; | 1 |
| | своевременное проведение текущей уборки рабочего места | |
| | повара; | |
| | рациональный выбор и адекватное использование моющих и | |
| | дезинфицирующих средств; | |
| | правильное выполненияе работ по уходу за | |
| | весоизмерительным оборудованием; | |
| | соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной | |
| | машине), организации хранения кухонной посуды и | |
| | производственного инвентаря, инструментов инструкциям, | |
| | регламентам; | |
| | соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых | |
| | полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и | |
| | здоровья человека (соблюдение температурного режима, | |
| | товарного соседства в холодильном оборудовании, | |
| | правильность упаковки, складирования); | |
| | соответствие методов подготавки к работе, эксплуатации тех- | |
| | нологического оборудования, производственного инвентаря, | |
| | инструментов, весоизмерительных приборов требованиям | |
| | инструкций и регламентов по технике безопасности, охране | |
| | труда, санитарии и гигиене; | |
| | правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка | |
| | ножей; | |
| | точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье | |
| | продуктах; | |
| | соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | |

| ПК 6.2. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы Для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. | Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. |
|--|--|---|
| ПК 6.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. Для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. | Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. |
| ПК 6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. | Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. |
| ПК 6.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. | Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. |
| ПК 6.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. |

ПК 6.7 OK 01, OK 02, OK OK 04, OK 09

Подготавливать рабочее место, оборудование, приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в

соответствии с инструкциями и регламентами.

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

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного

Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16399 ОФИЦИАНТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

| 1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГ | |
|--|--------------|
| МОДУЛЯ | ² |
| 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы | 170 |
| 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля | 170 |
| 2. Структура и содержание профессионального модуля | 9 |
| 2.1. Трудоемкость освоения модуля | 9 |
| 2.2. Структура профессионального модуля | 9 |
| 2.3. Содержание профессионального модуля | 1 |
| 3. Условия реализации профессионального модуля | 80 |
| 3.1. Материально-техническое обеспечение | 86 |
| 3.2. Учебно-методическое обеспечение | 86 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля | 80 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16399 ОФИЦИАНТ»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Выполнение работ по профессии 16399 «Официант».

Профессиональный модуль включен в вариативную 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).

| Код ОК, ПК | Уметь | ального модуля обучающий Знать | Владеть навыками |
|------------|-----------------------------|--------------------------------|------------------|
| OK 01 | Выбирать способы решения | распознавать задачу и/или | - |
| | задач профессиональной | проблему в | |
| | деятельности | профессиональном и/или | |
| | применительно к различным | социальном контексте, | |
| | контекстам; | анализировать и выделять её | |
| | анализировать и выделять её | составные части определять | |
| | составные части определять | этапы решения задачи, | |
| | этапы решения задачи, | составлять план действия, | |
| | составлять план действия, | реализовывать составленный | |
| | реализовывать составленный | план, определять | |
| | план, определять | необходимые ресурсы | |
| | необходимые ресурсы | выявлять и эффективно | |
| | выявлять и эффективно | искать информацию, | |
| | искать информацию, | необходимую для решения | |
| | необходимую для решения | задачи и/или проблемы | |
| | задачи и/или проблемы | владеть актуальными | |
| | владеть актуальными | методами работы в | |
| | методами работы в | профессиональной и | |
| | профессиональной и | смежных сферах оценивать | |
| | смежных сферах оценивать | результат и последствия | |
| | результат и последствия | своих действий | |
| | своих действий | (самостоятельно или с | |
| | (самостоятельно или с | помощью наставника) | |
| | помощью наставника) | актуальный | |
| | актуальный | профессиональный и | |
| | профессиональный и | социальный контекст, в | |
| | социальный контекст, в | котором приходится | |
| | котором приходится | работать и жить структура | |
| | работать и жить структура | плана для решения задач, | |
| | плана для решения задач, | алгоритмы выполнения | |
| | алгоритмы выполнения | работ в профессиональной и | |
| | работ в профессиональной и | смежных областях основные | |
| | смежных областях основные | источники информации и | |
| | источники | ресурсы для решения задач | |
| | информации и ресурсы для | и/или проблем в | |
| | решения задач и/или | профессиональном и/или | |
| | проблем в | социальном контексте | |
| | профессиональном и/или | методы работы в | |
| | социальном контексте | профессиональной и | |
| | методы работы в | смежных сферах порядок | |
| | профессиональной и | оценки результатов решения | |
| | смежных сферах порядок | задач профессиональной | |
| | оценки результатов решения | деятельности | |
| | задач профессиональной | | |
| | деятельности | | |

OK 02 Использовать современные определять задачи для средства поиска, анализа и поиска информации, планировать процесс поиска, интерпретации информации, и информационные выбирать необходимые технологии для выполнения источники информации задач профессиональной выделять наиболее значимое деятельности приемы в перечне информации, структурирования структурировать информации формат номенклатура оформления результатов информационных источников, применяемых в поиска информации получаемую информацию, профессиональной оформлять результаты деятельности приемы поиска оценивать структурирования практическую значимость информации результатов поиска формат оформления применять средства результатов поиска информационных информации получаемую технологий для решения информацию, оформлять профессиональных задач результаты поиска использовать современное оценивать практическую программное обеспечение в значимость результатов поиска применять средства профессиональной деятельности использовать информационных различные цифровые технологий для решения средства для решения профессиональных задач профессиональных задач использовать современное современные средства и программное обеспечение в устройства информатизации, профессиональной порядок их применения и деятельности использовать программное обеспечение в различные цифровые профессиональной средства для решения деятельности, в том числе профессиональных задач современные средства и цифровые средства устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства OK 03 Планировать и определять актуальность реализовывать собственное нормативно-правовой профессиональное и документации в личностное развитие, профессиональной предпринимательскую деятельности применять деятельность в современную научную профессиональной сфере, профессиональную использовать знания по терминологию определять и выстраивать траектории правовой и финансовой грамотности в различных профессионального развития жизненных ситуациях и самообразования выявлять определять актуальность достоинства и недостатки нормативно-правовой коммерческой идеи документации в определять инвестиционную профессиональной привлекательность деятельности применять коммерческих идей в рамках современную научную профессиональной профессиональную деятельности, выявлять источники финансирования терминологию определять и выстраивать траектории презентовать идеи открытия профессионального развития собственного дела в и самообразования выявлять профессиональной достоинства и недостатки деятельности определять

| | 1 | | |
|-------|--------------------------------------|--------------------------------------|--|
| | коммерческой идеи | источники достоверной | |
| | определять инвестиционную | правовой информации | |
| | привлекательность | составлять различные | |
| | коммерческих идей в рамках | правовые документы | |
| | профессиональной | находить интересные | |
| | деятельности, выявлять | проектные идеи, грамотно | |
| | источники финансирования | их формулировать и | |
| | презентовать идеи открытия | документировать оценивать | |
| | _ = | жизнеспособность | |
| | собственного дела в | | |
| | профессиональной | содержание актуальной | |
| | деятельности определять | нормативно-правовой | |
| | источники достоверной | документации современная | |
| | правовой информации | научная и профессиональная | |
| | составлять различные | терминология возможные | |
| | правовые документы | траектории | |
| | находить интересные | профессионального развития | |
| | проектные идеи, грамотно | и самообразования | |
| | их формулировать и | - | |
| | документировать оценивать | | |
| | жизнеспособность | | |
| | содержание актуальной | | |
| | нормативно-правовой | | |
| | документации | | |
| OK 04 | организовывать работу | организовывать работу | |
| | коллектива и команды | коллектива и команды | |
| | взаимодействовать с | взаимодействовать с | |
| | коллегами, руководством, | коллегами, руководством, | |
| | клиентами в ходе | клиентами в ходе | |
| | профессиональной | профессиональной | |
| | деятельности | деятельности | |
| | | | |
| | психологические основы | психологические основы | |
| | деятельности коллектива | деятельности коллектива | |
| | психологические особенности личности | психологические особенности личности | |
| OK 05 | грамотно излагать свои | | |
| OK 05 | I = | грамотно излагать свои | |
| | мысли и оформлять документы по | мысли и оформлять документы по | |
| | | | |
| | профессиональной тематике | профессиональной тематике | |
| | на государственном языке | на государственном языке | |
| | проявлять толерантность в | проявлять толерантность в | |
| | рабочем коллективе правила | рабочем коллективе правила | |
| | оформления документов | оформления документов | |
| | правила построения устных | правила построения устных | |
| | сообщений особенности | сообщений особенности | |
| | социального и культурного | социального и культурного | |
| | контекста | контекста | |
| OK 06 | проявлять гражданско- | проявлять гражданско- | |
| | патриотическую позицию | патриотическую позицию | |
| | демонстрировать осознанное | демонстрировать осознанное | |
| | поведение описывать | поведение описывать | |
| | значимость своей | значимость своей | |
| | специальности применять | специальности применять | |
| | стандарты | стандарты | |
| | антикоррупционного | антикоррупционного | |
| | поведения сущность | поведения сущность | |
| | гражданско-патриотической | гражданско-патриотической | |
| | позиции традиционных | позиции традиционных | |
| | общечеловеческих | общечеловеческих | |
| | ценностей, в том числе с | ценностей, в том числе с | |
| | учетом гармонизации | учетом гармонизации | |
| | межнациональных и | межнациональных и | |
| | межрелигиозных отношений | межрелигиозных отношений | |
| | значимость | значимость | |
| L | | | |

| | профессионал ной | профоссионали ной | |
|--------|-----------------------------|-----------------------------|--|
| | профессиональной | профессиональной | |
| | деятельности по | деятельности по | |
| | специальности стандарты | специальности стандарты | |
| | антикоррупционного | антикоррупционного | |
| | поведения и последствия его | поведения и последствия его | |
| 074.0= | нарушения | нарушения | |
| OK 07 | соблюдать нормы | соблюдать нормы | |
| | экологической безопасности | экологической безопасности | |
| | определять направления | определять направления | |
| | ресурсосбережения в рамках | ресурсосбережения в рамках | |
| | профессиональной | профессиональной | |
| | деятельности по | деятельности по | |
| | специальности | специальности | |
| | организовывать | организовывать | |
| | профессиональную | профессиональную | |
| | деятельность с соблюдением | деятельность с соблюдением | |
| | принципов бережливого | принципов бережливого | |
| | производства | производства | |
| | организовывать | организовывать | |
| | профессиональную | профессиональную | |
| | деятельность с учетом | деятельность с учетом | |
| | знаний об изменении | знаний об изменении | |
| | климатических условий | климатических условий | |
| | региона эффективно | региона эффективно | |
| | действовать в чрезвычайных | действовать в чрезвычайных | |
| | ситуациях правила | ситуациях правила | |
| | экологической безопасности | экологической безопасности | |
| | | | |
| | при ведении | при ведении | |
| | профессиональной | профессиональной | |
| | деятельности основные | деятельности основные | |
| | ресурсы, задействованные в | ресурсы, задействованные в | |
| | профессиональной | профессиональной | |
| | деятельности пути | деятельности пути | |
| | обеспечения | обеспечения | |
| | ресурсосбережения | ресурсосбережения | |
| | принципы бережливого | принципы бережливого | |
| | производства основные | производства основные | |
| | направления изменения | направления изменения | |
| | климатических условий | климатических условий | |
| | региона правила поведения в | региона правила поведения в | |
| | чрезвычайных ситуациях | чрезвычайных ситуациях | |
| OK 08 | использовать физкультурно- | использовать физкультурно- | |
| | оздоровительную | оздоровительную | |
| | деятельность для | деятельность для | |
| | укрепления здоровья, | укрепления здоровья, | |
| | достижения жизненных и | достижения жизненных и | |
| | профессиональных целей | профессиональных целей | |
| | применять рациональные | применять рациональные | |
| | приемы двигательных | приемы двигательных | |
| | функций в | функций в | |
| | профессиональной | профессиональной | |
| | деятельности пользоваться | деятельности пользоваться | |
| | средствами профилактики | средствами профилактики | |
| | перенапряжения, | перенапряжения, | |
| | характерными для данной | характерными для данной | |
| | специальности роль | | |
| | | специальности роль | |
| | физической культуры в | физической культуры в | |
| | общекультурном, | общекультурном, | |
| | профессиональном и | профессиональном и | |
| | | | |
| | социальном развитии | социальном развитии | |
| | человека основы здорового | человека основы здорового | |
| | | | |

| | педтельности и зоны висуя | педтепьности и зоны риска | |
|-------------|--|--|--------------------------|
| | деятельности и зоны риска физического здоровья для | деятельности и зоны риска физического здоровья для | |
| | специальности средства | специальности средства | |
| | <u> </u> | = | |
| ОК 09 | профилактики понимать общий смысл | профилактики понимать общий смысл | |
| OK 09 | четко произнесенных | четко произнесенных | |
| | высказываний на известные | высказываний на известные | |
| | | | |
| | темы (профессиональные и | темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты | |
| | бытовые), понимать тексты на базовые | на базовые | |
| | | | |
| | профессиональные темы | профессиональные темы | |
| | участвовать в диалогах на | участвовать в диалогах на | |
| | знакомые общие и | знакомые общие и | |
| | профессиональные темы | профессиональные темы | |
| | строить простые | строить простые | |
| | высказывания о себе и о | высказывания о себе и о | |
| | своей профессиональной | своей профессиональной | |
| | деятельности кратко | деятельности кратко | |
| | обосновывать и объяснять | обосновывать и объяснять | |
| | свои действия (текущие и | свои действия (текущие и | |
| | планируемые) писать | планируемые) писать | |
| | простые связные сообщения | простые связные сообщения | |
| | на знакомые или | на знакомые или | |
| | интересующие | интересующие | |
| | профессиональные темы | профессиональные темы | |
| | правила построения простых | правила построения простых | |
| | и сложных предложений на | и сложных предложений на | |
| | профессиональные темы | профессиональные темы | |
| | основные | основные | |
| | общеупотребительные | общеупотребительные | |
| | глаголы (бытовая и | глаголы (бытовая и | |
| | профессиональная лексика) | профессиональная лексика) | |
| | лексический минимум, | лексический минимум, | |
| | относящийся к описанию | относящийся к описанию | |
| | предметов, средств и | предметов, средств и | |
| | процессов | процессов | |
| | профессиональной | профессиональной | |
| | деятельности особенности | деятельности особенности | |
| | произношения | произношения | |
| ПК 7.1 | Осуществлять прием заказов | Нормативные правовые акты | Прием и оформление |
| | по телефону, через веб- | Российской Федерации, | заказа на бронирование |
| | ресурсы, мобильные | регулирующие деятельность | столика |
| | приложения | организаций питания | Прием и оформление |
| | Использовать мессенджеры, | Порядок и процедура приема | заказа на продукцию на |
| | чат-боты для приема заказа | заказа на бронирование | вынос и на доставку |
| | и первичного | столиков и продукции на | Предоставление |
| | консультирования | вынос и доставку | информации об |
| | Вносить и редактировать | Правила регистрации | организации питания |
| | данные в системе | заказов на бронирование | Ведение учета заказанных |
| | управления | столиков и продукцию на | столиков в зале |
| | взаимоотношениями с | вынос и доставку | организации питания |
| | клиентами | Стандарты приема входящих | |
| | | звонков | |
| | | Стандарты приема входящих | |
| | | сообщений, полученных | |
| | | через мессенджеры | |
| | | Этикет телефонного | |
| | | разговора и общения в | |
| | | мессенджерах | |
| ПК 7.2 | Презентовать гостям | Нормативные правовые акты | Встреча и приветствие |
| | организацию питания и | Российской Федерации, | гостей в организации |
| | предоставляемые услуги в | регулирующие деятельность | питания |
| | организации питания | организаций питания | |
| | | | |

Предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания Провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания Подавать гостям меню организации питания

Процедура встречи и приветствия гостей в организации питания Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания Правила подачи меню в организации питания

Информирование гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах Размещение гостей за столом в зале организации питания

ПК7.3

Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания Проверять качество и состояние столового белья в организации питания Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания Укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток Размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее Переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе Сортировать использованную столовую посуду и приборы

Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания Виды сервировки стола при обслуживании гостей Виды и назначение ресторанных аксессуаров Характеристика столовой посуды, приборов Правила и техника подачи блюд и напитков Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола вовремя и после обслуживания гостей Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в

организациях питания

| Эстетично и безопасно | |
|----------------------------|--|
| упаковывать блюда на вынос | |
| в организации питания | |

1.1. 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:

1.2. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

| №№ п/п | Дополнительные | №, | Объем | Обоснование включения в |
|--------|----------------------------|-------------|-------|---------------------------|
| | профессиональные | наименовани | часов | рабочую программу |
| | компетенции | е темы | | |
| 1 | ПК 7.1 | МДК 07.01 | 183 | Рекомендации работодателя |
| | Выполнять работу по приему | Выполнение | | ИП Лоскутова О.П., сеть |
| | заказа на бронирование | работ по | | школьных столовых. |
| | столика и продукцию на | Профессии | | |
| | вынос и доставку в | Официант. | | |
| | организации питания | | | |
| 2 | ПК 7.2 | | | |
| | Обслуживать гостей в холле | | | |
| | организации питания | | | |
| 3 | ПК 7.3 | | | |
| | Выполнять вспомогательн ые | | | |
| | работы по обслуживанию | | | |
| | гостей в зале организации | | | |
| | питания | | | |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения молуля

| Наименование составных частей модуля | Объем в часах | В т.ч. в форме практической подготовки |
|---|---------------|--|
| Учебные занятия | 37 | 22 |
| Самостоятельная работа | 2 | - |
| Практика, в т.ч.: | 144 | 144 |
| учебная | 72 | 72 |
| производственная | 72 | 72 |
| Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 07.01 в форме дифференцированного зачета УП 07 | | |
| ПП 07 | 12 | |
| ПМ 07 (экзамен квалификационный) | | 6 |
| Всего | 195 | 172 |

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- 09 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 | Раздел 1. Выполнение работ по профессии 16399 Официант | 39 | 22 | 17 | 15 | - | 2 | | |
| | Учебная практика | 72 | | | | | | 72 | |
| | Производственная практика | 72 | | | | | | | 72 |
| | Промежуточная аттестация | 12 | | | | | | | |
| | Всего: | 195 | 22 | 17 | 15 | - | 2 | 72 | 72 |

2.3. Содержание профессионального модуля

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия бот по профессии 16399 Официант | Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч. | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|--------------------------------|--|--|---|
| | обслуживания посетителей на предприятиях питания | 0912212 | |
| Тема 1 | Содержание | 1/1/0 | OK 01-07,09 |
| Профессиональная | Понятие о профессиональной этике и морали. Их роль в формировании личности. | 1/1/0 | ПК 7.1 |
| этика официанта и | Конфликты, причины их возникновения, стратегия поведения в конфликте, пути преодоления и | 1 | ПК 7.2. |
| квалификационные | предотвращения конфликтной ситуации. Профессиональная подготовка, должностные обязанности | | ПК 7.3 |
| требования к | и квалификационные характеристики официанта. Требования техники безопасности, охраны труда, | | |
| официантам на | производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Личные качества, | | |
| предприятиях | внешний вид и правила поведения обслуживающего персонала. Правила личной подготовки | | |
| общественного | официанта к обслуживанию. | | |
| питания | В том числе практических занятий | | |
| | 1. Ролевая игра: «Решение конфликтных ситуаций» | 1 | |
| Тема 2 | Содержание | 2/1/2 | ОК 01-07,09 |
| Общая | Классификация и виды предприятий общественного питания. Нормативно – правовые акты | 1 | ПК 07.1 -ПК7.3 |
| характеристика | Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. | | |
| процесса | Классификация услуг общественного питания. Методы и формы обслуживания в соответствии с | | |
| обслуживания в | типом и лассом предприятия, его специализация. | | |
| организациях питания | Характеристика торговых помещений, их оснащение, виды, назначение | 1 | |
| | Торговые помещения. Вспомогательные помещения. Санитарно- гигиенические требования к | | |
| | содержанию торговых помещений организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре. | | |
| | Назначение и оснащение: моечной столовой и кухонной посуды, сервис-бара (буфет), раздаточной, | | |
| | помещения для нарезки хлеба, сервизной. | | |
| | Интерьер и оборудование помещений организации питания. Мебель и оборудование зоны бара. | | |
| | В том числе практических занятий | | |
| | 2. Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. сервизной. | 1 | |
| | В том числе самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| | 1.Составить проект: Проектирование предприятия общественного питания (опираясь на пройденный материал) | | |
| Тема 3 | Содержание | 2/3/0 | |

| Материально- техническая база обслуживания | Виды, ассортимент, назначение столовой посуды. Столовая посуда (фарфоровая, керамическая, хрустальная, фаянсовая, стеклянная, металлическая, из аркопала, из аркорока, из люминарка). Виды, ассортимент, назначение столовых приборов. Основныестоловые приборы. Дополнительные столовые приборы. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья. Правила хранения и учета материальных ценностей. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности. В том числе практических занятий 3.Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии | 2 | ОК 01-09 ПК 07.1-07.3 |
|--|---|-------|--|
| | питания, для различных форм и методов обслуживания 4. Отработка приемов подготовки столового стекла, столовой посуды, приборов техникой пара. Правила работы с подносом. Отработкаприемов работы с подносом. | 1 | |
| | 5.Решение производственных ситуационных задач | 1 | |
| Тема 4 | Содержание | 1/2/0 | |
| Меню. Карты вин. Коктейльные карты | Назначение и принципы составления меню. Правила оформления и виды меню. Порядок расположения закусок, блюд в меню. Особенности составление меню в зависимости от вида банкета. Правила сочетаемости напитков и блюд. Порядок расположения закусок, блюд и напитков в меню. Виды электронного меню: eMenu, SmartMenu, Profit. Menu. Карта вин. Коктейльная карта | 1 | ОК 01-09 ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 |
| | В том числе практических занятий | | |
| | 6.Творческий проект «Создание винной, барной карт». | 1 | |
| | 7. Работа с меню (по заданию преподавателя – дополнить меню (заказное, скомплектованных обедов, скомплектованных завтраков) | 1 | |
| Тема 5 | Содержание | 2/6/0 | |
| Этапы и организация процесса обслуживания в зале | Правила подготовки торговых помещений к обслуживанию потребителей. Расстановка мебели. Культура обслуживания и протокол взаимодействия с гостем. Проведение инструктажей с сотрудниками ресторана. Готовность персонала к работе. Правила и порядок приема, оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет .Правила подачи продукции сервис-бара. Работа сомелье и правила декантации вин. Рекомендации по выбору и подаче аперитива, дижестива.Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Особенности подачи шампанского. | 1 | ОК 01-09 ПК 07.1-07.3 |
| | Технологии и виды сервировки. Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом. Порядок получения и подготовки посуды, приборов к обслуживанию. Правила и характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила дополнительной сервировки. Виды и формы складывания салфеток. Гостевые и вспомогательные салфетки. Оформление стола цветами. Правила размещения гостей за столом. В том числе практических и лабораторных занятий | 1 | |

| передачее сто на производство. 9. Отработка приемов расстановки столов и накрытия их скатертями и их замены. 10. Решение прогиводственных ситуационных задач (по подбору барного пивентаря и посуды) 11. Работа с текстилем: Секладывание опреобного стола для официати Спафорох долждание простъми приемами складивания салфетом. Сисацывание салфетом сложными пелособами. 12. Трении и отработка приемов догренировки стола для ужина во предзяклянному меню и отработка приемов досеранорожи стола для ужина во предзяклянному меню и отработка приемов досеранорожи стола для ужина во предзяклянному меню и 1. Трении и отработка подачи вино-водочных изделий из открытой кухне и отработка приемов серверовки столя для подачи яни. 13. Трении и отработка подачи билод в ресторане. Основные методы подачи билод в ресторане. Основные методы подачи билод в ресторане. Основные методы подачи билод в ресторане. Окопцитерской продуктин, напитков продуктин и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями на предприятиях питания. Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями на предприятиях питания. Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями на предприятиях питания. Правила устануватиции контрольно-кассовой техники и РОЅ терминалов В том числе практических занятий 14. Трении и отработка поработка поработка способов вадов сервировки стола. Тренин по отработке приемов расчета с тостами. 15. Отработка приемов подачи торячих и долодных закусок, первых билоднов впреустевии 17. Деловая играемов подачи горячих и долодных закусок, первых билоднов впреустевии 17. Деловая играемов расчетов. Опрадатать потребителям блюда и предоставлять растотами. 18. Документальное оформение расчетов. Опрадатать потребителям блюда и предоставлять растотами. 19. Документальное оформение расчетов. Составление акта на бой, лом, порчу, утрату посу | | To m | 1 | 1 |
|---|---------------------|--|----------|---------------|
| 9.Отряботка приемов расстановки столов и накрытия их скитертями и из замены. 1 10. Решение производственных стутувационых задач (по полбору барного инвентаря и посуды) 1 11. Работа с текстилем: Складывание подсобного стола для официанта (Tablebox). Овладение 1 престами приемами складывания салфеток. Складывание салфеток сложация (престами приемовии) 1 11. Трениит и отряботка приемов досервировки стола для официанта (Tablebox). Овладение 1 11. Трениит и отряботка приемов досервировки стола для официантами сведь об средновки стола для официантами салфеток. Складывание салфеток сложадия по предзаказаниому мено и отряботка приемов досервировки стола для об конес — ланча 1 13. Трениит и отряботка приемов досервировки стола для конециальные сервировки стола для подачи инципальные сервировки стола для подачи инципальные (сервировки стола для подачи инципальные (сервировки стола для конециальные методы подачи блюдь усекий, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд. 1 ОК 01-09 ПК 07.1-07.3 Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, сотрябителями для правила подачи сладких блюд, горячих и холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыблых и компьютерные программы, используемые дви расчетов с потребителями на предприятиях питания. 1 Правила подачи сладких блюд, горячих и компьютерные программы, используемые дви расчетов с потребителями на предприятиях питания. 1 14. Трениит и отряботка способов видов сервировки стола. Трениит по отряботке приемов расчетов с тотребителям блюд, в присутствии и 1 14. Трениит и отряботка способов видов сервировки стола. Трениит по отряботке приемов расчета с госезам. 15. Отряботка приемов прачит горячих и компьють доставлять блюд, в присутствии и тотряботка приемов прачит горячих и компьють доставлять блюдати програмацию от их в проссее обседживания и фактера. 1 1 1 1 1 1 1 1 1 | | 8.Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и | 1 | |
| 10.Решение производственных ситуационных задач (по подбору барного инвентаря и посуды) 1 11. Работа с текствием: Складывание подсобного стола для официантия (Тайскох), Овладение 1 простами приемами складявание салфегок. Складывание салфегок столя для официантия (Тайскох), Овладение 1 простами приемами складявание салфегок. Складывание салфегок столя для об для подачи в предостав приемов организации об предостав предостав подачи магали (предостав подачи блюд в ресторане.) Тема 6 Содержание Со | | | | |
| 1. Работа с текстилем: Съгальвание подобного стота для официанта (Tablebox). Овладение 1 простами приемами складъмания салфеток. Складъмание салфеток сложными способами. 12. Тренниг и отработка приемов сервировки стола для уакита по предъахавиному меню и 1 отработка приемов досервировки стола для носта | | | 1 | |
| простыми приемами складывания санфеток. Складывания санфеток сложными способами. 1.2 тренити то гработка приемов досервировки стола бизнес — ланча 13. тренини то гработка подачи вино-водочных изделий на открытой кухне и огработка приемов 1 1. | | | 1 | |
| 12. Тренинг и отработка приемов сервировки стола для ужина по предзаказанному меню и отработка приемов досервировки стола бизнес — лаича 13. Тренинг и отработка приемов досервировки стола бизнес — лаича 14. Сосрежание 13. Тренинг и отработка подачи вино-водочных изделий на открытой кухне и отработка приемов 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 | | | 1 | |
| отработка приемов лосервировки стола бизнес — ланта 13. Тренинг и отработка подачи вино-водочных изделий на открытой кухне и отработка приемов сервировки стола для подачи вино-водочных изделий на открытой кухне и отработка приемов 1 Содержание Содержание Сособы подачи блюд в ресторане. Сособы подачи блюд в ресторане. Сособы подачи блюд в ресторане. Приемы транипирования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Правила работы с подносом. Приемы транипирования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Правила работы с подносом. Приемы транипирования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Правила работы с подносом. Правила подачи сладик блюд, горячих и холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих изделий. Расчет с потребителями. Формы расчетов с потребителями организаций питания Правила педами сладик блюд, горячих и колодных и спользуемые дли расчетов с потребителями на предприятиях питания. Правила педами сладик блюд, торячих и колодных и спользуемые дли расчетов с потребителями на предприятиях питания. Правила зестимуатации контрольно-кассовой техники и РОЅ терминалов В том числе практических занятий 14. Тренинг и отработка способов видов сервировки стола. Тренинг по отработке приемов расчета с с состями. 15. Отработка приемов подачи горячих и холодных закусок, первых блюдачи пторых горячих 2 блюделадких блюд и фруктов. 16. Тренииг и отработка приемов подачи горячих и холодных закусок, епервых блюда и предоставлять досетителей 17. Деловая игра «Встреча гостей. Прием заказа». (Предлагать потребителям блюда и предоставлять растольствений предоставлять | | простыми приемами складывания салфеток. Складывание салфеток сложными способами. | | |
| 13.Тренинг и отработка подачи вино-водочных изделий на открытой кухие и отработка приемов сервировки стола для подачи вино-водочных изделий на открытой кухие и отработка приемов подачи блюд в ресторане. 1 | | 12. Тренинг и отработка приемов сервировки стола для ужина по предзаказанному меню и | 1 | |
| Сервировки стола для подачи вин, шампанского 47/0 | | отработка приемов досервировки стола бизнес – ланча | | |
| Последоватеьности и правыла подачи и правила подачи блюд в ресторане. Основные методы подачи блюд в ресторане. Основные методы подачи блюд в ресторане. Основные методы подачи блюд в присутствии гостя. Правила работы с подносом. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Правила работы с подносом. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, торячих рыбных и мясных блюд. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, правила подачи сладких блюд, горячих и холодных и порачих блюд и закусок, супов, бульонов, предприятих изделий. Расчет с потребителями. Формы расчетов с потребителями организаций питания предприятих питания. Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и РОЅ терминалов В том числе пряктических заизтий 14. Трениит и отработка приемов подачи горячих и холодных закусок, первых блюд,подачи вторых горячих облод,сладких блюд и фруктов. 16. Трениит и отработка приемов подачи горячих и холодных закусок, первых блюд,подачи вторых горячих облод,сладких блюд и фруктов. 16. Трениит и отработка приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей 17. Деловая игра «Встреча гостей. Прием заказа». (Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания) 18. Документальное оформление расчетов. Составление акта на бой, лом, порчу, утрату посуды и головых приборов. Тема 7 Обслуживание приемов и банкетов. Официальные (приемы) и неофициальные (семейные торжества, встреча друзей и тл.) банкеты. Банкет за столом с частичным обслуживания на банкете-чае. Ванкеты и приемы с использованием смещанной (комбинирования) формы обслуживания. | | 13. Тренинг и отработка подачи вино-водочных изделий на открытой кухне и отработка приемов | 1 | |
| Последоватесьности и правила подачи блюд в ресторане. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. Правила подачи сладких блюд. Правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, кондитерских изделий. Расчет с потребителями. Формы расчетов с потребителями организаций питания Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и РОЅ терминалов В том числе практических занятий 14. Тренинг и отработка способов видов сервировки стола. Тренинг по отработке приемов расчета с гостями. 15. Отработка приемов подачи горячих и холодных закусок, первых блюд,подачи вторых горячих долодачи вторых горячих долодачих долодачи вторых горячих долодачих долодачих долодачих долодачих долодачи вторых го | | сервировки стола для подачи вин, шампанского | | |
| Последовательности и правила подачи блюд в ресторане. правила подачи блюд треской, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд. Приемы гранциирования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Правила работы с подачо блюд. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. Правила подачи колодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. Правила подачи колодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, кондитерских изделий. Расчет с потребителями. Формы расчетов с потребителями организаций питания предприятиях питания. Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и РОЅ терминалов В том числе практических занятий 14. Тренинг и отработка способов видов сервировки стола. Тренинг по отработке приемов расчета с гостями. 15. Отработка приемов подачи горячих и холодных закусок, первых блюд,подачи вторых горячих долодсявлять и посетителей 17. Деловая игра «Встреча гостей. Прием заказа». (Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания) 18. Документальное оформление расчетов. Составление акта на бой, лом, порчу, утрату посуды и столовых приборов. Тема 7 Обслуживание приемов и банкетов. Официальные (приемы) и неофициальные (семейные торжества, встреча друзей и та,) банкеты. Банкета и приемые официальные оформые обслуживания побелуживания на банкете-чае. Банкеты и приемые сиспользованием смешанной (комбинирования) формы обслуживания. | Тема 6 | Содержание | 4/7/0 | |
| Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Правила работы с подносом. Сподделатьность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, торячих рыбных и мясценых блюд. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила расчетов с потребителями организаций питания 1 Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и РОЅ терминалов В том числе практических заиятий 14. Тренинг и отработка способов видов сервировки стола. Тренинг по отработке приемов расчета с гостями. 15. Отработка приемов подачи горячих и холодных закусок, первых блюд, подачи вторых горячих 2 блюд, сладких блюд и фруктов. 16. Тренинг и отработка приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии 1 посетителей 17. Деловая игра «Встреча гостей. Прием заказа». (Предлагать потребителям блюда и предоставлять 1 краткую информацию о них в процессе обслуживания 18. Документальное оформление расчетов. Составление акта на бой, лом, порчу, утрату посуды и 1 столовых приборов. 18. Документальное оформление расчетов. Составление акта на бой, лом, порчу, утрату посуды и 1 столовых приборов. 2 Обс 01-09 11К 07.1-07.3 12 отработка приемы обслуживания (семейные торжества, встреча друзей и 7д.) банкеты. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами Банкет за столом с сотленьно обслуживания на банкете-чае. 2 отраснаемыем обслуживан | Последоватеьности и | Основные методы подачи блюд в ресторане. | 1 | ОК 01-09 |
| Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Правила работы с подносом. Сподделатьность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, торячих рыбных и мясценых блюд. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила расчетов с потребителями организаций питания 1 Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и РОЅ терминалов В том числе практических заиятий 14. Тренинг и отработка способов видов сервировки стола. Тренинг по отработке приемов расчета с гостями. 15. Отработка приемов подачи горячих и холодных закусок, первых блюд, подачи вторых горячих 2 блюд, сладких блюд и фруктов. 16. Тренинг и отработка приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии 1 посетителей 17. Деловая игра «Встреча гостей. Прием заказа». (Предлагать потребителям блюда и предоставлять 1 краткую информацию о них в процессе обслуживания 18. Документальное оформление расчетов. Составление акта на бой, лом, порчу, утрату посуды и 1 столовых приборов. 18. Документальное оформление расчетов. Составление акта на бой, лом, порчу, утрату посуды и 1 столовых приборов. 2 Обс 01-09 11К 07.1-07.3 12 отработка приемы обслуживания (семейные торжества, встреча друзей и 7д.) банкеты. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами Банкет за столом с сотленьно обслуживания на банкете-чае. 2 отраснаемыем обслуживан | правила подачи | Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд. | | ПК 07.1-07.3 |
| Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбівых и мясных блюд. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Расчет с потребителями. Формы расчетов с потребителями организаций питания Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями на предприятиях питания. Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и РОЅ терминалов В том числе практических занятий 14.Тренинг и отработка способов видов сервировки стола. Тренинг по отработке приемов расчета с гостями. 15.Отработка приемов подачи горячих и холодных закусок, первых блюд,подачи вторых горячих блюд, галдких блюд и фруктов. 16.Тренинг и отработка приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей 17.Деловая игра «Встреча гостей. Прием заказа». (Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания) 18.Документальное оформление расчетов. Составление акта на бой, лом, порчу, утрату посуды и толовых приборов. Содержание Состоловых приборов. Составленые формы в банкетов. Официальные (приемы) и неофициальные (семейные торжества, встреча друзей и тл.) банкеты. Банкет за столом с полным обслуживания на банкете-чае. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. | - кулинарной, | | | |
| продукции, нанитков горячих рыбных и мясных блюд. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Расчет с потребителями. Формы расчетов с потребителями организаций питания Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями на предприятиях питания. Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и РОЅ терминалов В том числе практических занитий 14.Тренниг и отработка способов видов сервировки стола. Тренниг по отработке приемов расчета с гостями. 15.Отработка приемов подачи горячих и холодных закусок, первых блюд,подачи вторых горячих блюд,сладких блюл и фруктов. 16.Тренииг и отработка приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей 17.Деловая игра «Встреча гостей. Прием заказа». (Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания) 18.Документальное оформление расчетов. Составление акта на бой, лом, порчу, утрату посуды и столовых приборов. Следявание Виды банкетов. Официальные (приемы) и неофициальные (семейные торжества, встреча друзей и дл. банкетов. Официальные (приемы) и неофициальные (семейные торжества, встреча друзей и дл. банкетов. Официальные (приемы) и неофициальные бослуживания в банкете-чае. Банкеты и приемы с использованием смещанной (комбинированной) формы обслуживания на банкете-чае. Банкеты и приемы с использованием смещанной (комбинированной) формы обслуживания. | | | 2 | |
| Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Расчет с потребителями. Формы расчетов с потребителями организаций питания Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями на предприятиях питания. Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и РОЅ терминалов В том числе практических занятий 14. Тренинг и отработка способов видов сервировки стола. Тренинг по отработке приемов расчета с гостями. 15. Отработка приемов подачи горячих и холодных закусок, первых блюд,подачи вторых горячих 2 блюд,сладких блюд и фруктов. 16. Тренинг и отработка приемов транширования и фламбирования блюд в присутетвии посетителей 17. Деловая игра «Встреча гостей. Прием заказа». (Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания) 18. Документальное оформление расчетов. Составление акта на бой, лом, порчу, утрату посуды и столовых приборов. Тема 7 Обслуживание приемов и банкетов. Специальные формы обслуживанием официальные (семейные торжества, встреча друзей и траничным обслуживанием официантами Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами Банкет за столом с частичным обслуживанием смещанной (комбинированиой) формы обслуживания на банкете-чае. Банкеты и приемы с использованием смещанной (комбинированиой) формы обслуживания. | продукции, напитков | | | |
| кондитерских изделий. Расчет с потребителями. Формы расчетов с потребителями организаций питания Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями на предприятиях питания. Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и РОЅ терминалов В том числе практических занятий 14. Тренинг и отработка способов видов сервировки стола. Тренинг по отработке приемов расчета с гостями. 15. Отработка приемов подачи горячих и холодных закусок, первых блюд,подачи вторых горячих блюд,сладких блюд и фруктов. 16. Тренинг и отработка приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей 17. Деловая игра «Встреча гостей. Прием заказа». (Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания) 18. Документальное оформление расчетов. Составление акта на бой, лом, порчу, утрату посуды и столовых приборов. Тема 7 Обслуживание приемов и банкетов. Специальные формы обслуживания Т., банкеты. Банкет за столом с полным обслуживанием официантьмые (семейные торжества, встреча друзей и т., банкетов. Официальные (приемы) и неофициантьмые (семейные торжества, встреча друзей и т., банкетов. Официальные (приемы) и технология организации и обслуживания на банкете-чае. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. | | | | |
| Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями на предприятиях питания. Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и РОЅ терминалов В том числе практических занятий 14.Тренинг и отработка способов видов сервировки стола. Тренинг по отработке приемов расчета с гостями. 15.Отработка приемов подачи горячих и холодных закусок, первых блюд,подачи вторых горячих 5лод,сладких блюд и фруктов. 16.Тренинг и отработка приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии 1 посетителей 17.Деловая игра «Встреча гостей. Прием заказа». (Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания) 18.Документальное оформление расчетов. Составление акта на бой, лом, порчу, утрату посуды и столовых приборов. Тема 7 Содержание Виды банкетов. Официальные (приемы) и неофициальные (семейные торжества, встреча друзей и тл.) банкеты. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами организации и обслуживания на банкете-чае. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. | | | | |
| предприятиях питания. Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов В том числе практических занятий 14.Тренинг и отработка способов видов сервировки стола. Тренинг по отработке приемов расчета с гостями. 15.Отработка приемов подачи горячих и холодных закусок, первых блюд,подачи вторых горячих блюд,сладких блюд и фруктов. 16.Тренинг и отработка приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей 17.Деловая игра «Встреча гостей. Прием заказа». (Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания) 18.Документальное оформление расчетов. Составление акта на бой, лом, порчу, утрату посуды и столовых приборов. Тема 7 Содержание приемов и банкетов. Специальные формы обслуживания обслуживанием официантами. Технология организации и обслуживания на банкете-чае. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. | | Расчет с потребителями. Формы расчетов с потребителями организаций питания | 1 | |
| Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и РОЅ терминалов В том числе практических заиятий 14. Тренинг и отработка способов видов сервировки стола. Тренинг по отработке приемов расчета с гостями. 15. Отработка приемов подачи горячих и холодных закусок, первых блюд, подачи вторых горячих 2 6люд, сладких блюд и фруктов. 16. Тренинг и отработка приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей 17. Деловая игра «Встреча гостей. Прием заказа». (Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания) 18. Документальное оформление расчетов. Составление акта на бой, лом, порчу, утрату посуды и столовых приборов. 1 1 1 1 1 1 1 1 1 | | Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями на | | |
| В том числе практических занятий 14. Тренинг и отработка способов видов сервировки стола. Тренинг по отработке приемов расчета с гостями. 15. Отработка приемов подачи горячих и холодных закусок, первых блюд,подачи вторых горячих блюд,сладких блюд и фруктов. 16. Тренинг и отработка приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей 17. Деловая игра «Встреча гостей. Прием заказа». (Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания) 18. Документальное оформление расчетов. Составление акта на бой, лом, порчу, утрату посуды и столовых приборов. Тема 7 Обслуживание приемов и банкетов. Официальные (приемы) и неофициальные (семейные торжества, встреча друзей и тд.) банкеты. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами банкете-чае. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. | | предприятиях питания. | | |
| В том числе практических занятий 14. Тренинг и отработка способов видов сервировки стола. Тренинг по отработке приемов расчета с гостями. 15. Отработка приемов подачи горячих и холодных закусок, первых блюд,подачи вторых горячих блюд,сладких блюд и фруктов. 16. Тренинг и отработка приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей 17. Деловая игра «Встреча гостей. Прием заказа». (Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания) 18. Документальное оформление расчетов. Составление акта на бой, лом, порчу, утрату посуды и столовых приборов. Тема 7 Обслуживание приемов и банкетов. Официальные (приемы) и неофициальные (семейные торжества, встреча друзей и тд.) банкеты. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами банкете-чае. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. | | Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов | | |
| Тема 7 Содержание приемов и банкетов. Специальные формы обслуживания Технология организации и обслуживания Технология организации и обслуживания на банкете-чае. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. Технология организации и обслуживания на банкете-чае. Технология организации и обслуживания на банке | | В том числе практических занятий | | |
| 15.Отработка приемов подачи горячих и холодных закусок, первых блюд,подачи вторых горячих 2 | | | 2 | |
| Блюд,сладких блюд и фруктов. 16.Тренинг и отработка приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии 1 1 1 1 1 1 1 1 1 | | | 2 | |
| 16.Тренинг и отработка приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии 1 17.Деловая игра «Встреча гостей. Прием заказа». (Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания) 1 18.Документальное оформление расчетов. Составление акта на бой, лом, порчу, утрату посуды и столовых приборов. 1 Тема 7 Содержание 3/2/0 ОК 01-09 Виды банкетов. Официальные (приемы) и неофициальные (семейные торжества, встреча друзей и тд.) банкеты. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Технология организации и обслуживания на банкете-чае. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. 1 | | | 2 | |
| Посетителей 17.Деловая игра «Встреча гостей. Прием заказа». (Предлагать потребителям блюда и предоставлять 1 краткую информацию о них в процессе обслуживания) 18.Документальное оформление расчетов. Составление акта на бой, лом, порчу, утрату посуды и 1 столовых приборов. 3/2/0 ОК 01-09 Тема 7 Содержание Виды банкетов. Официальные (приемы) и неофициальные (семейные торжества, встреча друзей и 2 ПК 07.1-07.3 тд.) банкеты. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Технология организации и обслуживания на банкете-чае. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. | | | 1 | |
| 17.Деловая игра «Встреча гостей. Прием заказа». (Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания) 1 18.Документальное оформление расчетов. Составление акта на бой, лом, порчу, утрату посуды и столовых приборов. 1 Тема 7 Содержание 3/2/0 ОК 01-09 Обслуживание приемов и банкетов. Специальные формы обслуживания Виды банкеты. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Технология организации и обслуживания на банкете-чае. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. 2 ПК 07.1-07.3 | | | 1 | |
| краткую информацию о них в процессе обслуживания) 18.Документальное оформление расчетов. Составление акта на бой, лом, порчу, утрату посуды и 1 столовых приборов. Тема 7 Обслуживание Виды банкетов. Официальные (приемы) и неофициальные (семейные торжества, встреча друзей и 2 ПК 07.1-07.3 тд.) банкеты. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Технология организации и обслуживания на банкете-чае. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. | | | 1 | |
| 18.Документальное оформление расчетов. Составление акта на бой, лом, порчу, утрату посуды и столовых приборов. 1 Тема 7 Содержание 3/2/0 ОК 01-09 Обслуживание приемов и банкетов. Специальные формы обслуживанием официантами. Технология организации и обслуживания на банкете-чае. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. 2 ПК 07.1-07.3 | | | 1 | |
| тема 7 Обслуживание приемов и банкетов. Специальные формы обслуживания Столовых приборов. Содержание Виды банкетов. Официальные (приемы) и неофициальные (семейные торжества, встреча друзей и датичным обслуживанием официантами Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Технология организации и обслуживания на банкете-чае. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. | | | 1 | |
| Тема 7 Содержание 3/2/0 ОК 01-09 Обслуживание приемов и банкетов. Виды банкетов. Официальные (приемы) и неофициальные (семейные торжества, встреча друзей и тд.) банкеты. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Технология организации и обслуживания на банкете-чае. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. 3/2/0 ОК 01-09 | | | 1 | |
| Обслуживание приемов и банкетов. Специальные формы обслуживания Виды банкетов. Официальные (приемы) и неофициальные (семейные торжества, встреча друзей и тд.) банкеты. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Технология организации и обслуживания на банкете-чае. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. | Тема 7 | | 3/2/0 | OK 01-09 |
| тд.) банкеты. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Технология организации и обслуживания на банкете-чае. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. | | | | |
| Специальные формы частичным обслуживанием официантами. Технология организации и обслуживания на банкете-чае. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. | • | | <u> </u> | 11107.11 07.5 |
| обслуживания Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. | | | | |
| | | | | |
| | | Содержание | | - |

| | Valation No. Oast annual Department Committee | 1 | |
|---|---|-------|--------------|
| | Кофе-брейк. Особенности сервировки. Виды меню. Специфика обслуживания. Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана. | 1 | |
| | | | |
| | Обслуживание в номерах гостиницы, участников съездов, совещаний, конференций, свадебных и | | |
| | праздничных мероприятий, встречи Нового года. Особенности организации приготовления и | | |
| | подачи блюд на тележках с подогревом. Особенности организации обслуживания на дому. | | |
| | В том числе практическихзанятий | | |
| | 19. Тренин и отработка приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю | 1 | |
| | 20.Тренинг и отработка приемов обслуживания на Банкете «Фуршете», «Банкете-чай» | 1 | |
| Тема 8 | Содержание | 1/0/0 | ОК 01-09 |
| Современные | TI | 1 | ПК 07.1-07.3 |
| технологии в области | Изучение новейших технологий в ресторанном бизнесе. | 1 | |
| ресторанного сервиса | Кофе и его история. Типы кофейного зерна, их различия и область использования. Устройство | | |
| | профессиональной кофемашины и кофемолки. Алгоритм работы. Правила использования | | |
| | оборудования и инвентаря, соблюдение гигиенических | | |
| | норм. Техника приготовления кофейных напитков. | | |
| Учебная практика | | 72 | |
| Виды работ: | | | |
| | ональной этики официанта. | | |
| | в работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию. | | |
| | 3. Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей. | | |
| 4. Работа с текстилем (складывание салфеток, стол- коробка из 2-х скатертей). | | | |
| 5.Встреча гостей. | | | |
| 6. Давать рекомендации по выбору и подаче аперитива и дижестива. | | | |
| 7. Производить деконтацию вина. | | | |
| 8. Подача блюд и напитков гостям организации питания. | | | |
| 9. Сбор использованной столовой посуды и приборов со столов. | | | |
| 10. Поддержание чистоты и порядка в зале обслуживания. | | | |
| 11. Проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность). | | | |
| 12. Ведение учета заказанных столиков в зале организации питания. | | | |
| Производственная прак | тика | 72 | |
| Виды работ: | | | |
| Прием и оформление зак | аза на бронирование столика | | |
| Прием и оформление зак | аза на продукцию на вынос и на | | |
| доставку | | | |
| Предоставление информа | щии об организации питания | | |
| | Встреча и приветствие гостей в организации питания | | |
| Информирование гостей о работе организации питания и | | | |
| предоставляемых услугах | | | |
| Размещение гостей за столом в зале организации питания | | | |
| Подготовка зала обслуживания организации питания перед | | | |

| началом обслуживания гостей и перед закрытием зала Подготовка (досервировка, пересервиро) | | |
|--|--|--|
| Промежуточная аттестация | | |
| Всего | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные или электронные издания

- 1. Усов В.В.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб.пособие для сред. проф. образования. 12-е изд., стер. М.: Академия, 2018. 432 с.
- 2. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. 3-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2021. 208 с.

3.2.2. Дополнительные источники

- 1. Анурова.И. Персонала ресторане. Как создать профессиональную команду/И. Анурова М.: ООО "Современные розничные и ресторанные технологии", 2015.
- 2. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: учеб.пособие для нач. проф. образования/ Н.Б. Ахрапоткова. 4-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2015.—272 с.
- 3. Волков Ю.Ф.Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учеб. пособие для высш. учеб. заведений. 3+е изд. Ростов н/Д: Феникс, 2016. 350, [1] с.: ил. (Высшее образование).
- 4. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет: учеб.пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. 3-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2015. 224 с. (Сер. Бакалавриат).
- 5. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб.пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2015. 272 с (Ускоренная форма подготовки).
- 6. Кучер Л. С. Технология приготовления коктейлей и напитков. учеб. пособие для нач. проф. образования / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. М.: Издательский центр «Академия», 2015. 352 с.
- 7. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Ресторанный бизнес В России.- М.: Деловая литература, 2015.
- 8. Потапова И.И. Торговые вычисления для официантов: учеб.пособие для нач. проф. образования / И.И. Потапова. М.: Издательский центр «Академия», 2016. 112 с.
 - 9. Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2016.
- 10. Шарухин А. П. Психология делового общения: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. М.: Издательский центр «Академия», 2014. 240 с. (Сер. Бакалавриат).
- 11. СНЕРАК.Т. Коллекция лучших рецептов / Сост. И.Ю. Федотова М.: Ресторанные ведомости, 2014. 320 с.: ил.
- 12. Бем Ю.О. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих. Центрполиграф, 2007 Москва.
- 13. Конран Т. Первоклассный ресторан: идея, создание, развитие М.: Деловая литература, 2016.
- 14. Ресторан: с чего начать, как преуспеть: Советы владельцам и управляющим. Затуливетров А.Б. Изд.: Ресторанные ведомости, 2015г.
- 15. Солдатенков Д.В. Современный ресторан: новые форматы. Изд.:Ресторанные ведомости, 2016. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. Изд.: Ресторанные ведомости, 2017 г.
 - 16. Безупречный сервис. Изд.: Ресторанные ведомости, 2015г.
 - 17. Затуливетров А.Б.Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое

пособие по управлению, Изд.: «Ресторанные ведомости»,2015 г.

18. Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2016 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код ПК | Критерии оценки результата | Формы контроля и методы |
|--------|--|----------------------------|
| | (показатели освоенности компетенций) | оценки |
| ПК 7.1 | Выполнение работ по приему заказа на бронирование | Текущий контроль |
| | столика и продукцию на вынос и доставку в организации | при провдении: |
| | питанияосуществление приема заказа на блюда инапитки; | -Интерпретация результатов |
| | распознавание сложных проблемные ситуации в различных | выполнения практических и |
| | контекстах;проведение анализа сложных ситуаций | лабораторных заданий, |
| | прирешении задач профессиональной | оценка |
| | деятельности; определение этапов решения задачи; | решения ситуационных |
| ПК 7.2 | Обслуживание гостей в холле организации питания | задач, |
| | консультирование гостей по составу иметодам | оценка тестового контроля |
| | приготовления блюд, даватьрекомендации по выбору вин, | -письменного/устного |
| | крепкихспиртных и прочих напитков, ихсочетаемости с | опроса; |
| | блюдами;осуществлять подачу блюд и напитковгостям | -тестирования; |
| | различными способами;соблюдать требования к | -решение ситуационных |
| | безопасностиготовой продукции и техникибезопасности в | задач. |
| | процессе обслуживанияпотребителей;предоставление счета | -Экспертное наблюдение и |
| | и производение расчетс потребителем. | оценка в процессе |
| ПК 7.3 | Выполние вспомогательных работ по обслуживанию гостей | выполнения практических |
| | в зале организации питания;соблюдать правила | работ. |
| | ресторанного этикетапри встрече и приветствии гостей, | -Экспертное наблюдение и |
| | размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с | оценка в ходе |
| | гостями;соблюдать личную гигиену. | производственной практики |
| ПК7.4 | Подготавливает зал и сервирует столыдля обслуживания в | - Итоговая аттестация |
| | обычном режиме ина массовых банкетных мероприятиях, в | в форме экзамена |
| | том числе выездных. | |

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

| 17 | ТМ | | изводственной) | C | 06 |
|--------|-----------------|-------------------|---------------------|---------|---------|
| Индекс | ПМ | Вид практики | Тип (этап) практики | Семестр | Объем |
| УП/ПП | (индекс, | (учебная/ | (при наличии) | | в часах |
| | наименование) | производственная | | | |
| УП. 01 | ПМ.01Приготов | Учебная практика | ознакомительная | 2 | 36 |
| | ление и | | | | |
| | подготовка к | | | | |
| | реализации | | | | |
| | полуфабрикатов | | | | |
| | для блюд, | | | | |
| | кулинарных | | | | |
| | изделий | | | | |
| | разнообразного | | | | |
| | ассортимента | | | | |
| УП. 02 | ПМ.02 | Учебная практика | ознакомительная | 3 | 36 |
| | Приготовление, | 1 | | | |
| | оформление и | | | | |
| | подготовка к | | | | |
| | реализации | | | | |
| | горячих блюд, | | | | |
| | кулинарных | | | | |
| | изделий, | | | | |
| | закусок | | | | |
| | разнообразного | | | | |
| | ассортимента | | | | |
| УП.03 | ПМ.03 | Учебная практика | ознакомительная | 4 | 72 |
| 311.03 | Приготовление, | у теоная практика | OSHAKOMIT CHBIAN | | , 2 |
| | оформление и | | | | |
| | подготовка к | | | | |
| | реализации | | | | |
| | холодных блюд, | | | | |
| | кулинарных | | | | |
| | изделий, | | | | |
| | закусок | | | | |
| | разнообразного | | | | |
| | ассортимента | | | | |
| УП.04 | ПМ.04Приготов | Учебная практика | ознакомительная | 5 | 72 |
| 311.04 | ление, | э эсопая практика | Оэнакоминслыная | | 12 |
| | оформление и | | | | |
| | подготовка к | | | | |
| | реализации | | | | |
| | холодных и | | | | |
| | горячих сладких | | | | |
| | блюд, десертов, | | | | |
| | напитков | | | | |
| | разнообразного | | | | |
| | ассортимента | | | | |
| УП.05 | ПМ.05 | Учебная практика | ознакомительная | 6 | 72 |
| 311.03 | | з чеоная практика | ознакомительная | 0 | 12 |
| | Приготовление, | | | | |
| | оформление и | | | | |

| Подтоговае к реализации хисбобумочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | | T | | | |
|---|----------|-----------------|------------------|-----------------|----|------------|
| Министрация | | подготовка к | | | | |
| Nyulax кокодитерских изделий разнообразного ассортимента инделий разнообразного ассортимента инделий разнообразного ассортимента инделий разнообразного ассортимента инделий разнообразного ассортимента инделий, закусок разнообразного ассортимента инделий инделий, закусок разнообразного ассортимента инделий инделий, закусок разнообразного ассортимента инделий инделимента инделий инделифировательная инделий инделительного инделительного инделительного инделительног | | | | | | |
| Маранобразного ассортимента Мар | | | | | | |
| Разнообразного ассортимента Разнообразного и разнообразного десортимента ПП.03 ПМ.03Приготов дение, оформление и подготовка к реализации голуфабрикатов дия и разнообразного десортимента Производственная практика Технологическая З 72 З 74 З 75 | | | | | | |
| Ванообразного десортимента ПП.04 ПМ.04 Производственная практика Производст | | | | | | |
| УП.06 ПМ.06 Приготовление блюд для детей доликольного и инкольного посодата в практика практика постителей на предпрятиях питания (1639) Официант) Всего УП X X 396 | | | | | | |
| Управодет в на предприятия подготовка к реализации горорамите в на подготовка и корорамите в на практика на пра | | | | | | |
| Приготовление блюд для детей дошкольного и школьного вораста Учебная практика ознакомительная 5 72 | TITT O.C | | 77. 6 | | | 2.5 |
| Баюд для детей дошкольного и школьного и школьного и школьного и школьного и возраста Учебная практика ознакомительная 5 72 | УП.06 | | Учебная практика | ознакомительная | 6 | 36 |
| Дошкольного и пикольного и пикольного и возраста возраста Виделий предприятиях питания (1639) Официант) Всего УП Х Х З96 | | | | | | |
| ПП.01 ПМ.07Притотов дение, оформление и подготовка к реализации городимента практика практ | | | | | | |
| Возраста | | | | | | |
| УП.07 ПМ.07Организа иля посетителей на предприятиях потатния (1639) Официант) Всего УП Х Х З96 | | | | | | |
| ПП.01 ПМ.01Приготов деализации полуфабрикатов дение, офораление и подготорячих блюд, кулинарных изделий, закусок разпообразного ассортимента ПП.03 ПМ.03Приготов дение, офораление и подготорячих блюд, кулинарных изделий, закусок разпообразного ассортимента практика п | VIII 05 | | 77. 6 | | _ | 7 0 |
| ПП.01 ПМ.01Приготов практика Производственная практика Технологическая 2 36 ПП.01 ПМ.01Приготов практика Производственная практика 1 Технологическая 2 36 ПП.01 ПМ.02Приготов практика 1 Технологическая 2 36 ПП.02 ПМ.02Приготов практика 1 Технологическая 3 72 Технологическая 4 72 Технологическая 4 72 Технологическая 4 72 Технологическая 5 Технологическая 5 72 Технологичес | УП.07 | _ | Учебная практика | ознакомительная | 5 | 72 |
| ПП. 01 ПМ. 01 Притотов дение и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП. 03 ПМ. 03 Притотов дение, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП. 03 ПМ. 03 Притотов дение, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Производственная практика Технологическая 3 72 | | | | | | |
| ПП. 01 ПМ.01Приготов дение и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного депене, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного десортимента ПП.03 ПМ.03 ПМ.03 ПМ.03 Производственная практика Технологическая 3 72 | | | | | | |
| ППП.01 ПМ.01Приготов дение и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ППП.03 ПМ.03Приготов дение, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Производственная практика Технологическая 3 72 72 73 74 74 75 75 75 75 75 75 | | | | | | |
| ПП. 01 ПМ.01Приготов ление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.03 ПМ.03Приготов дение, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного десортимента ПП.03 ПМ.03Приготов дение, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного десортимента Производственная практика Технологическая 4 72 | | | | | | |
| ПП. 01 ПМ.01Приготов дение и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Производственная практика Технологическая 2 36 | | | | | | |
| ПП. 01 ПМ.01Приготов ление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПП.02 ПМ.02Приготов ление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.03 ПМ.03Приготов ление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента практика практ | | Официант) | D VIII | N. | 37 | 20.6 |
| ление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента практика ПП.02 ПМ.02Приготов практика ПП.02 ПМ.02Приготов практика Производственная практика Производственная практика Производственная практика Производственная практика ПП.03 ПМ.03Приготов практика ПП.03 ПМ.03Приготов практика ПП.04 ПМ.04Приготов к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента практика ПП.04 ПМ.04Приготов Производственная практика ПП.05 ПМ.03 Приготов практика Производственная практика Производственная практика Производственная практика Производственная практика Производственная практика Производственная практика ПП.04 ПМ.04Приготов Производственная практика | | | Всего УП | X | | |
| подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПП.02 ПМ.02Приготов ление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.03 ПМ.03Приготов практика ПП.04 ПМ.03Приготов десортимента подготовка к реализации и подготовка к реализации изделий, закусок разнообразного ассортимента практика подготовка к реализации колодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента практика подготовка к реализации колодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента практика практика технологическая 4 72 практика технологическая 5 72 производственная технологическая 5 72 | ПП. 01 | ПМ.01Приготов | _ | технологическая | 2 | 36 |
| реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПП.02 ПМ.02Приготов ление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.03 ПМ.03Приготов ление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.03 ПМ.03Приготов ление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.04 ПМ.04Приготов ление, практика Производственная технологическая 5 72 призводственная практика | | ление и | практика | | | |
| полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПП.02 ПМ.02Приготов ление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.03 ПМ.03Приготов ление, оформление и подготовка к реализации колодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.04 ПМ.04Приготов ление, производственная практика ПП.04 ПМ.04Приготов ление, производственная практика ПП.04 ПМ.04Приготов ление, производственная практика | | подготовка к | | | | |
| для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПП.02 ПМ.02Приготов ление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.03 ПМ.03Приготов ление, оформление и подготовка к реализации колодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.04 ПМ.04Приготов дей кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.04 ПМ.04Приготов ление, производственная практика | | | | | | |
| ПП.02 ПМ.02Приготов дение, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Производственная практика Технологическая 3 72 ПП.03 ПМ.03Приготов дение, оформление и подготовка к реализации колодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Производственная практика Технологическая 4 72 ПП.04 ПМ.04Приготов дение, практика Производственная практика Технологическая 5 72 ПП.04 ПМ.04Приготов дение, практика Производственная практика Технологическая 5 72 ПП.04 ПМ.04Приготов дение, практика Производственная практика Технологическая 5 72 ПП.05 ПМ.06Приготов дение, практика Производственная практика Технологическая 5 72 ПП.06 ПМ.04Приготов дение, практика Производственная практика Технологическая 5 72 ПП.06 ПМ.04Приготов дение, практика Производственная практика Технологическая 5 72 ПП.06 ПМ.06Приготов дение, практика Производственная практика Технологическая 5 72 ПП.07 ПМ.04Приготов дение, практика Производственная п | | | | | | |
| ПП.02 ПМ.02Приготов десортимента Производственная практика Технологическая 3 72 | | | | | | |
| ПП.02 ПМ.02Приготов дение, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Производственная практика Технологическая 3 72 72 72 73 74 74 74 74 74 75 74 75 75 | | | | | | |
| ПП.02 ПМ.02Приготов ление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.03 ПМ.03Приготов ление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.04 ПМ.04Приготов ление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.04 ПМ.04Приготов ление, производственная пехнологическая 5 72 | | | | | | |
| ПП.02 ПМ.02Приготов ление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.03 ПМ.03Приготов ление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.04 ПМ.04Приготов ление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.04 ПМ.04Приготов ление, производственная пехнологическая 5 72 | | | | | | |
| практика | | | | | | |
| оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.03 ПМ.03Приготов практика Производственная практика практика технологическая 4 72 практика практика практика ПП.04 ПМ.04Приготов производственная практика практика технологическая 5 72 | ПП.02 | _ | - | технологическая | 3 | 72 |
| подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.03 ПМ.03Приготов ление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.04 ПМ.04Приготов Производственная технологическая 4 72 Технологическая 4 72 Технологическая 5 72 | | | практика | | | |
| реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.03 ПМ.03Приготов ление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.04 ПМ.04Приготов Производственная технологическая 4 72 Технологическая 4 72 Технологическая 5 72 | | оформление и | | | | |
| горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.03 ПМ.03Приготов ление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.04 ПМ.04Приготов Производственная технологическая 4 Технологическая 4 Технологическая 4 Технологическая 5 72 | | подготовка к | | | | |
| кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.03 ПМ.03Приготов ление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.04 ПМ.04Приготов ление, Производственная технологическая 4 Производственная технологическая 5 Технологическая 5 Технологическая 5 Технологическая 5 | | | | | | |
| изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.03 ПМ.03Приготов ление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.04 ПМ.04Приготов ление, практика Производственная практика Технологическая 4 72 Технологическая 5 72 | | _ | | | | |
| закусок разнообразного ассортимента ПП.03 ПМ.03Приготов ление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.04 ПМ.04Приготов Лроизводственная технологическая 4 Технологическая 4 Технологическая 4 Технологическая 5 72 | | | | | | |
| разнообразного ассортимента ПП.03 ПМ.03Приготов ление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.04 ПМ.04Приготов дроизводственная практика Производственная технологическая 4 Технологическая 4 Технологическая 5 Технологическая 5 Технологическая 5 Технологическая 5 Технологическая 5 | | | | | | |
| ассортимента ПП.03 ПМ.03Приготов производственная практика Производственная практика Технологическая 4 72 Производственная практика Технологическая 4 72 Производственная практика Производственная практика ПП.04 ПМ.04Приготов производственная практика ПП.04 ПМ.04Приготов практика Производственная практика | | | | | | |
| ПП.03 ПМ.03Приготов ление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.04 ПМ.04Приготов ление, практика Производственная технологическая | | | | | | |
| ление, практика практика оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.04 ПМ.04Приготов практика технологическая 5 72 практика | | | | | | |
| оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.04 ПМ.04Приготов производственная технологическая 5 72 практика | ПП.03 | | - | технологическая | 4 | 72 |
| подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.04 ПМ.04Приготов производственная технологическая 5 72 практика | | | практика | | | |
| реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.04 ПМ.04Приготов производственная технологическая 5 72 практика | | | | | | |
| холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.04 ПМ.04Приготов производственная технологическая 5 72 практика | | | | | | |
| кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.04 ПМ.04Приготов производственная технологическая 5 72 практика | | | | | | |
| изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.04 ПМ.04Приготов Производственная технологическая 5 72 практика | | | | | | |
| закусок разнообразного ассортимента ПП.04 ПМ.04Приготов Производственная технологическая 5 72 практика 72 практика 73 74 74 75 75 75 75 75 75 | | | | | | |
| разнообразного ассортимента | | | | | | |
| ассортимента 1 1 1 2 3 4 < | | | | | | |
| ПП.04 ПМ.04Приготов Производственная технологическая 5 72 практика | | | | | | |
| ление, практика | TIT 04 | | П | | | 70 |
| | 1111.04 | _ | = | технологическая | 5 | 1/2 |
| оформление и | | | практика | | | |
| | | | | | | |
| подготовка к | | | | | | |
| реализации | | _ | | | | |
| холодных и | | | | | | |
| горячих сладких | | | | | | |
| блюд, десертов, | 1 | олюд, десертов, | | | | |

| | напитков разнообразного ассортимента | | | | |
|-------|--|---------------------------|-----------------|---|-----|
| ПП.05 | ПМ.05Приготов ление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Производственная практика | технологическая | 6 | 72 |
| ПП.06 | ПМ.06Приготов ление блюд для детей дошкольного и школьного возраста | Производственная практика | технологическая | 6 | 108 |
| ПП.07 | ПМ.07Организа ция обслуживания посетителей на предприятиях питания (16399 Официант) | Производственная практика | технологическая | 6 | 72 |
| | | Всего ПП | X | X | 504 |
| | | Итого практики | X | X | 900 |

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.1 к ОПОП-П по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП. 01 ПМ. 01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

УП. 02 ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

УП. 03 ПМ 03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

УП.04 ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

УП. 05 ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

УП. 06 ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

УП. 07 ПМ.07 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ (16399 ОФИЦИАНТ)

СОДЕРЖАНИЕ

| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ |
|---|
| ПРАКТИКИ190 |
| 1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики Ошибка |
| Закладка не определена. |
| 1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части |
| ОПОП-ПОшибка! Закладка не определена |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИОшибка |
| Закладка не определена. |
| 2.1. Трудоемкость освоения учебной практики Ошибка! Закладка не |
| определена. |
| 2.2. Структура учебной практики Ошибка! Закладка не определена |
| 2.3. Содержание учебной практики Ошибка! Закладка не определена |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ |
| Ошибка! Закладка не определена |
| 3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики Ошибка |
| Закладка не определена. |
| 3.2. Учебно-методическое обеспечение Ошибка! Закладка не определена |
| 3.3. Общие требования к организации учебной практикиОшибка! Закладка |
| не определена. |
| 3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практикиОшибка! Закладка не |
| определена. |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ |
| ПРАКТИКИОшибка! Закладка не определена |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

| УП.01 | ПМ.01 Приготовление и | МДК.01.01 Организация |
|---------|----------------------------------|--|
| | подготовка к реализации | приготовления и подготовки к |
| | полуфабрикатов для блюд, | реализации кулинарных |
| | кулинарных изделий | полуфабрикатов |
| | разнообразного ассортимента | МДК.01.02 Процессы |
| | | приготовления, подготовки к |
| | | реализации кулинарных |
| | | полуфабрикатов |
| УП.02 | ПМ.02 Приготовление, | МДК.02.01 Организация |
| 711.02 | оформление и подготовка к | приготовления, подготовки к |
| | реализации горячих блюд, | реализации и презентации горячих |
| | кулинарных изделий, закусок | блюд, кулинарных изделий, |
| | разнообразного ассортимента | закусок. |
| | pushecopushere ucceptimientu | МДК.02.02 Процессы |
| | | приготовления, подготовки к |
| | | реализации и презентации горячих |
| | | блюд, кулинарных изделий, |
| | | закусок |
| УП.03 | ПМ.03 Приготовление, | МДК.03.01 Организация |
| 311.03 | оформление и подготовка к | приготовления, подготовки к |
| | реализации холодных блюд, | реализации и презентации |
| | кулинарных изделий, закусок | холодных блюд, кулинарных |
| | разнообразного ассортимента | изделий, закусок |
| | разноооразного ассортимента | мдк.03.02 Процессы |
| | | |
| | | приготовления, подготовки к |
| | | реализации и презентации холодных блюд. кулинарных |
| | | |
| УП.04 | ПМ 04 П | изделий, закусок |
| y 11.04 | ПМ.04 Приготовление, | МДК.04.01 Организация |
| | оформление и подготовка к | приготовления, подготовки к |
| | реализации холодных и горячих | реализации холодных и горячих |
| | сладких блюд, десертов, напитков | сладких блюд, десертов, напитков |
| | разнообразного ассортимента | разнообразного ассортимента |
| | | МДК.04.02 Процессы |
| | | приготовления, подготовки к |
| | | реализации холодных и горячих |
| | | сладких блюд, десертов, напитков |
| VIII Of | TD 6 0 5 H | разнообразного ассортимента |
| УП.05 | ПМ.05 Приготовление, | МДК.05.01 Организация |
| | оформление и подготовка к | приготовления, подготовки к |
| | реализации хлебобулочных, | реализации хлебобулочных, |
| | мучных кондитерских изделий | мучных кондитерских изделий. |
| | разнообразного ассортимента | МДК.05.02 Процессы |
| | | приготовления, подготовки к |
| | | реализации хлебобулочных, |
| | | мучных кондитерских изделий |
| УП.06 | ПМ.06Приготовление блюд для | МДК.06.01Процессы |
| | детей дошкольного и школьного | приготовления, подготовки к |
| | возраста | реализации блюд для детей |
| | | дошкольного и школьного |
| | | возраста |

| УП.07 | ПМ.07 Организация | МДК.07.01 Обслуживание и |
|-------|-----------------------------|--------------------------|
| | обслуживания посетителей на | расчет посетителей на |
| | предприятиях питания (16399 | предприятиях питания |
| | Официант) | |

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

| Код ОК / ПК | Наименование ОК / ПК |
|-------------|---|
| OK 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| ОК 02 | * |
| OK 02 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и |
| OK 03 | 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 |
| OK 04 | правовой и финансовой грамотности в различных |
| OK 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде |
| OK 03 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| 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 |
| OK 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 |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки |
| | сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламента |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, |
| | мяса, домашней птицы, дичи, кролика. |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного |
| | ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного |
| | ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. |
| ПК 2.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для |
| | приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| | в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров |
| | разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов |
| | разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов |
| | разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации |
| 111(2.3 | горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий |
| | разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации |
| 1111 210 | горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного |
| | ассортимента |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации |
| 111. 2. / | горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья |
| | разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации |
| 111 2.0 | горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика |
| | разнообразного ассортимента |
| | разпосоразного ассортимента |

| ПК 3.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для |
|-----------|--|
| 1110 3.1 | приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с |
| | инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок |
| 11K 3.2 | разнообразного ассортимента |
| ПС 2 2 | |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации |
| | салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации |
| | бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации |
| | холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации |
| | холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для |
| | приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного |
| | ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации |
| 11112 | холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации |
| 1110 4.5 | горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4 | |
| 11K 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации |
| THE A.F. | холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации |
| | горячих напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1 | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, |
| | исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных |
| | полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации |
| | хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных |
| | кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации |
| | пирожных и тортов разнообразного ассортимента |
| ПК 6.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы в |
| | соответствии с инструкциями и регламентами, составление заявок на сырье и |
| | полуфабрикатов для приготовления блюд |
| ПК 6.2 | Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из овощей, круп, макаронных |
| 1110.2 | изделий в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного |
| | возраста |
| ПК 6.3 | Осуществлять приготовление, оформление, раздачу супов и соусов в соответствии с |
| 11K 0.5 | возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста |
| ПК 6.4 | |
| 11K 0.4 | Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из яиц, творога, сыра, теста в |
| THE C. T. | соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста |
| ПК 6.5 | Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из мяса в соответствии с |
| THE S. S. | возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста |
| ПК 6.6 | Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из рыбы в соответствии с |
| | возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста |
| ПК 6.7 | Осуществлять приготовление, оформление, раздачу сладких блюд и напитков в |
| | соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста |
| ПК 7.1 | Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и |
| | классом организации общественного питания. |
| ПК 7.2 | Осуществлять проверку состояния столовой посуды и приборов |
| ПК 7.3 | Выполнять сервировку стола с учетом особенностей мероприятия |
| ПК 7.4 | Обслуживать потребителей организаций общественного питания |
| ПК 7.5 | Выполнять подготовку зала организации питания перед его закрытием |
| 1111 /.5 | рынолиять подготовку запа организации питания перед его закрытием |

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ВД1», «Приготовление, оформление и

подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ВД2», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ВД3», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ВД4», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ВД5», «Приготовление блюд для детей дошкольного и школьного возраста ВД6», «Организация обслуживания посетителей на предприятиях питания ВД7».

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным $\Phi \Gamma OC$ $C\Pi O$ обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

| Наименование вида | Практический опыт / умения |
|---|---|
| деятельности | |
| ВД1 Приготовление и подготовка к реализации | -подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, |
| полуфабрикатов для блюд, | весоизмерительных приборов; |
| кулинарных изделий | -визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, |
| разнообразного | кухонной посуды перед использованием; |
| ассортимента | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |
| | проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты выбирать и применять |
| | моющие и дезинфицирующие средства; |
| | владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; |
| | мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение |
| | кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; |
| | мыть после использования технологическое оборудование и убирать для |
| | хранения съемные части; |
| | соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, трамоопасных съемных |
| | частей технологического оборудования; |
| | безопасно править кухонные ножи; |
| | соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; |
| | проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в |
| | соответствии с видом сырья и способом его обработки; |
| | включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, |
| | производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в |
| | соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |
| | соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны |
| | труда; |
| | оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с |
| | потребностями, условиями хранения; |
| | оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного |
| | документооборота; |
| | пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов |
| | сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным |
| | проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, |
| | продуктов, материалов; |
| | сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо |
| | скоропортящихся продуктов; |
| | обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с |
| | инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного |
| | соседства; |
| | осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с |
| | технологическими требованиями; |

использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья;

обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;

распознавать недоброкачественные продукты;

осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;

приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционирование (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;

ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;

выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;

владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании рыбы, править кухонные ножи

нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;

порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;

соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);

проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;

выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации;

обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;

рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, вести учет реализованных полуфабрикатов;

владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;

приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;

ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;

владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;

владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;

нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы

| | 195 |
|---|--|
| | рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных |
| | полуфабрикатов; |
| | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть |
| рпа | профессиональной терминологией; |
| ВД.2 Приготовление, оформление и подготовка к | подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, |
| реализации горячих блюд, | весоизмерительных приборов |
| кулинарных изделий, | подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых |
| закусок разнообразного | продуктов, других расходных материалов |
| ассортимента | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, |
| | посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, |
| | стандартами чистоты, видом работ владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием |
| | соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда |
| | оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, |
| | безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, |
| | пряностей, приправ и других расходных материалов |
| | осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями |
| | обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, |
| | стандартами чистоты подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, |
| | приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров |
| | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи |
| | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в |
| | соответствии с рецептурой |
| | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами |
| | закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров |
| | выбирать, применять, комбинировать методы приготовления |
| | обжаривать кости мелкого скота, подпекать овощи |
| | замачивать сушеные грибы |
| | доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до |
| | готовности удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона |
| | определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, |
| | доводить до вкуса |
| | порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде |
| | блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров |
| | охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности |
| | пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары, |
| | разогревать бульоны и отвары |
| | приготовление, творческом оформлении и подготовке к реализации супов |
| | разнообразного ассортимента, в том числе региональных |
| | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; |
| | взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| | приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации |
| | готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; |
| | подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассировку, готовить |
| | льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, |
| | готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы |
| | охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные |
| | компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной |
| | последовательности с учетом продолжительности их варки |
| | соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень |
| | готовности соусов |
| | выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления |
| | основных соусов и их производных; |
| | г рассчить вать нормы закцалки муки и других загустителей пла получения солсов |

рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов

изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса

определенной консистенции;

доводить соусы до вкуса

проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу

порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции

соблюдать выход соусов при порционировании

выдерживать температуру подачи

выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами

приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных

ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств

варить в воде или в молоке

готовить на пару

припускать в воде, бульоне и собственном соку

жарить сырые и предварительно отваренные

жарить на решетке гриля и плоской поверхности

фаршировать, тушить, запекать

готовить овощные пюре

готовить начинки из грибов

определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов

доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств, замачивать в воде или молоке, бланшировать, варить в воде или в молоке, готовить на пару; припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды, жарить предварительно отваренные

доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий

определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий

выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые

готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш

готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами

рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий

выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос

порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции

соблюдать выход при порционировании

выдерживать температуру по дачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов

хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции

выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования, рассчитывать стоимость

вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)

определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса

выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств

протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом формовать изделия из творога

жарить, варить на пару, запекать изделия из творога

жарить на плоской поверхности

жарить, запекать на гриле

определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса

выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств

замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и без дрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков) формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.)

охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами подготавливать продукты для пиццы

раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом

жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста

жарить в большом количестве жира

приготовление, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке

готовить на пару

припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне

жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре

жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности

фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без

варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях

бланшировать и отваривать мясо крабов

припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку

жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира

определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса

Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком

варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом

варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару

припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости

жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности:

жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками жарить пластованные тушки птицы под прессом

жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле

тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без

запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без бланшировать, отваривать мясные продукты

определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса

выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос

порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции

соблюдать выход при порционировании

выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов

хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции

выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

ВД.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче

выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи

использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок

выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок

смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей смешивать и настаивать растительные масла с пряностями

тереть хрен на терке и заливать кипятком

растирать горчичный порошок с пряным отваром

взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез

пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного

доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки

готовить производные соуса майонез

корректировать световые оттенки и вкус холодных соусов

выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок

охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты

приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов

разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

взаимодеиствии с потреоителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом

замачивать сушеную морскую капусту для набухания

нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты

выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов

прослаивать компоненты салата

смешивать различные ингредиенты салатов

заправлять салаты заправками

доводить салаты до вкуса

выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос

порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции

соблюдать выход при порционировании

выдерживать температуру подачи салатов

хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции

приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента

взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента

выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов

нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом

вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь готовить квашеную капусту

мариновать овощи, репчатый лук, грибы

нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр

охлаждать готовые блюда из различных продуктов

фаршировать куриные и перепелиные яйца

фаршировать шляпки грибов

подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или

подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции вырезать украшения из овощей, грибов

измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования

порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции

приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере

замачивать желатин, готовить рыбное желе

украшать и заливать рыбные продукты порциями

вынимать рыбное желе из форм

приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь снимать кожу с отварного языка

нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе украшать и заливать мясные продукты порциями

вынимать готовое желе из форм

ВД.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

оценивать наличие, проверять органолептическим способом безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов

осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов

готовить сладкие соусы

хранить, использовать готовые виды теста

нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды

варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине

запекать фрукты

взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки

подготавливать желатин, агар-агар

готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбук

определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов

жарить фрукты основным способом и на гриле

проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов

взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки

готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки

смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства использовать и выпекать различные виды готового теста

приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков

отжимать сок из фруктов, овощей, ягод

смешивать различные соки с другими ингредиентам

проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами

готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки

готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства

готовить лимонады

готовить холодные алкогольные напитки

готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде

подготавливать пряности для напитков

приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков

заваривать чай

варить кофе в на плитной посуде и с помощью кофе машины

готовить кофе на песке

обжаривать зерна кофе

варить какао, горячий шоколад

готовить горячие алкогольные напитки

подготавливать пряности для напитков

определять степень готовности напитков

доводить их до вкуса

ВД.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты приготовление и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов

использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов

хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.

выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов

готовить желе

хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр. нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения

варить сахарный сироп для промочки изделий

варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.)

уваривать сахарный сироп для приготовления тиража

готовить посыпки

готовить жженый сахар

готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции готовить помаду, глазури

приготовление, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования

подготавливать начинки, фарши

подготавливать отделочные полуфабрикаты

прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования

проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба

проводить оформление хлебобулочных изделий

выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос

порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции

приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования

подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты

проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий

проводить оформление мучных кондитерских изделий

выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов

приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания

подготавливать продукты

готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования

подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката

готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции.

ВД.6 Приготовление блюд для детей дошкольного и школьного возраста оценивать наличие запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд и кулинарных изделий на пищеблоке

подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место для приготовления блюд и кулинарных изделий на пищеблоке

комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных изделий

оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения

приготовлении блюд из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста

производить раздачу блюд из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста

комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных изделий

соблюдать при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требования к качеству и безопасности их приготовления

оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд и кулинарных изделий

приготовлении супов и соусов в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста

соблюдать при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требования к качеству и безопасности их приготовления

комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных изделий

соблюдать нормы раздачи супов и соусов в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста

| приготовлении блюд из яиц, творога, сыра, теста в соответствии с возраст нормами для детей дошкольного и школьного возраста Умения: соблюдать при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра, теста требог качеству и безопасности их приготовления оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд комбинировать различные способы приготовления и сочетания оспродуктов приготовление блюд из мяса в соответствии с возрастными нормами для дошкольного и школьного возраста осуществлять раздачу блюд из мяса в соответствии с возрастными норма | стными |
|---|---------|
| Умения: соблюдать при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра, теста требов качеству и безопасности их приготовления оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд комбинировать различные способы приготовления и сочетания оспродуктов приготовление блюд из мяса в соответствии с возрастными нормами для дошкольного и школьного возраста осуществлять раздачу блюд из мяса в соответствии с возрастными нормами для осуществлять раздачу блюд из мяса в соответствии с возрастными норма | |
| соблюдать при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра, теста требов качеству и безопасности их приготовления оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд комбинировать различные способы приготовления и сочетания оспродуктов приготовление блюд из мяса в соответствии с возрастными нормами дл. дошкольного и школьного возраста осуществлять раздачу блюд из мяса в соответствии с возрастными норма | |
| качеству и безопасности их приготовления оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд комбинировать различные способы приготовления и сочетания оспродуктов приготовление блюд из мяса в соответствии с возрастными нормами для дошкольного и школьного возраста осуществлять раздачу блюд из мяса в соответствии с возрастными нормами для осуществлять раздачу блюд из мяса в соответствии с возрастными нормами для осуществлять раздачу блюд из мяса в соответствии с возрастными нормами для осуществлять раздачу блюд из мяса в соответствии с возрастными нормами для осуществлять раздачу блюд из мяса в соответствии с возрастными нормами для осуществлять раздачу блюд из мяса в соответствии с возрастными нормами для осуществлять раздачу блюд из мяса в соответствии с возрастными нормами для осуществлять раздачу блюд из мяса в соответствии с возрастными нормами для осуществлять с осуществлять соответствии с возрастными нормами для осуществлять с осу | |
| оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд комбинировать различные способы приготовления и сочетания оспродуктов приготовление блюд из мяса в соответствии с возрастными нормами для дошкольного и школьного возраста осуществлять раздачу блюд из мяса в соответствии с возрастными норма | вания к |
| комбинировать различные способы приготовления и сочетания оспродуктов приготовление блюд из мяса в соответствии с возрастными нормами дл. дошкольного и школьного возраста осуществлять раздачу блюд из мяса в соответствии с возрастными норма | |
| продуктов приготовление блюд из мяса в соответствии с возрастными нормами для дошкольного и школьного возраста осуществлять раздачу блюд из мяса в соответствии с возрастными норма | |
| приготовление блюд из мяса в соответствии с возрастными нормами для дошкольного и школьного возраста осуществлять раздачу блюд из мяса в соответствии с возрастными норма | новных |
| дошкольного и школьного возраста осуществлять раздачу блюд из мяса в соответствии с возрастными норма | |
| дошкольного и школьного возраста осуществлять раздачу блюд из мяса в соответствии с возрастными норма | я детей |
| осуществлять раздачу блюд из мяса в соответствии с возрастными норма | |
| | ами для |
| детей дошкольного и школьного возраста | |
| соблюдать при приготовлении блюд из мяса требования к каче | ству и |
| безопасности их приготовления | 112) 11 |
| приготовление блюд из рыбы в соответствии с возрастными нормами дл | я петей |
| дошкольного и школьного возраста | и детен |
| Умения: | |
| | |
| соблюдать при приготовлении блюд из рыбы требования к каче | ству и |
| безопасности их приготовления | |
| оценивать наличие сырья и материалов для приготовления бл | |
| прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися усл | овиями |
| хранения | |
| составлять сырьевые ведомости на блюда из рыбы в соответствии с возрас | стными |
| нормами для детей дошкольного и школьного возраста | |
| приготовлении сладких блюд и напитков в соответствии с возрастными не | ормами |
| для детей дошкольного и школьного возраста | |
| оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд и кули | нарных |
| изделий | |
| оценивать наличие сырья и материалов для приготовления бл | тюд и |
| прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися усл | овиями |
| хранения | |
| соблюдать при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требов | ания к |
| качеству и безопасности их приготовления | |
| ВД.7 Организация Выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций обществ | венного |
| обслуживания посетителей питания к обслуживанию в обычном режиме; | |
| на предприятиях питания Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации пи | тания |
| Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные с | |
| вспомогательные стойки к использованию | |
| Проверять качество и состояние столового белья в организации питания | |
| Подготовки (досервировки, пересервировки) стола для подачи очередного | блюла |
| и к приходу новых гостей | отподи |
| Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приб | оры на |
| подносе и сервировочной тележке в организации питания | оры па |
| подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; обслуж | пирация |
| массовых банкетных мероприятий официального и неофициального хар | |
| | актера, |
| обслуживания потребителей при использовании специальных форм | |
| организации питания | |
| Подавать блюда и напитки гостям организации питания | |
| Эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питан | КИ |
| Сбора использованной столовой посуды и приборов со столов; | |
| оприходование и расходование наличных денежных средств | |
| заполнение РКО — расходного кассового ордера | |
| производить расчет стоимости покупаемых товаров, в том числе с примен | нением |
| автоматизированных средств. | |

1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

| УП | Код ПК/ дополнительные (ПК*, ПКц) | Практический опыт | Наименован ие темы практики | Объем часов | Обоснование увеличения объема практики | |
|--------|---|----------------------|-----------------------------------|----------------|--|--|
| УП. 06 | ПК 6.1 | В приготовлении блюд | Приготовлен | 36 | По требованию | |
| | ПК 6.2 | для дошкольного и | ие блюд для | | работодателя | |
| | ПК 6.3 | школьного возраста | детей | | индивидуального | |

| | ПК 6.4 ПК 6.5 ПК 6.6 ПК 6.7 | | дошкольного и школьного возраста | | предпринимателя Лоскутова О.П. |
|--------|--|--|--|-------------|---|
| УП. 07 | ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4 ПК 7.5 | В обслуживание и расчете посетителей на предприятиях питания | Организация обслуживани я и расчет с посетителям и на предприятия х питания. (Официант 166399) | 72 | По требованию работодателя индивидуального предпринимателя Лоскутова О.П. |
| I | Всего академических | часов учебной практики в р | амках вариативн | ой части ОП | ЮП-П - 108 |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

| Код УП | Объем, ак.ч. | Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено) | Курс / семестр | Форма промежуточной аттестации |
|----------|-----------------|--|-------------------|-----------------------------------|
| УП. 01 | 36 | концентрированно | 2 | Дифференцированный зачет |
| УП. 02 | 36 | концентрированно | 3 | Дифференцированный зачет |
| УП.03 | 72 | концентрированно | 4 | Дифференцированный зачет |
| УП.04 | 72 | концентрированно | 5 | Дифференцированный зачет |
| УП.05 | 72 | концентрированно | 6 | Дифференцированный зачет |
| УП.06 | 36 | концентрированно | 6 | Дифференцированный зачет |
| УП.07 | 72 | концентрированно | 5 | Дифференцированный зачет |
| Всего УП | 396 | X | X | X |

2.2. Структура учебной практики

| Код ПК | Наименование разделов профессионального модуля | Виды работ | Наименовани е тем учебной | Объем часов |
|------------|---|--------------------------------|------------------------------|----------------|
| | | | практики | |
| УП 01. При | готовление и подготовка к реализации | полуфабрикатов для блюд , кули | нарных изделий | 36 |
| разнообраз | ного ассортимента | | | |
| ПК 1.1 | Раздел 1. Организация | Обрабатывать сырье | Тема 1.1. | 12 |
| ПК 1.2 | приготовления и подготовки к | различными способами с | Механическая | |
| ПК 1.3 | реализации кулинарных | учетом рационального | кулинарная | |
| ПК 1.4 | полуфабрикатов | использования сырья, | обработка | |
| | | материалов, других ресурсов | сырья | |
| | | традиционные виды овощей, | Подготовка,на | |
| | | плодов и грибов (вручную и | резка | |
| | | механическим способом). | кулинарное | |
| | | ŕ | использование | |
| | | | сырья для | |
| | | | приготовления | |
| | | | полуфабрикато | |
| | | | В. | |
| | | ВСЕГО | ПО РАЗДЕЛУ 1 | 12 |
| | Раздел 2. Процессы приготовления, | Обработки овощей и | Тема 2.1. | 6 |
| | подготовки к реализации | подготовка их к | Подготовка | |
| | кулинарных полуфабрикатов | фаршированию: | овощей к | |
| | | фарширование цукини, | фаршировани | |
| | | сладкого перца, помидоров, | ЮИ | |

| капусты для голубцов, | подготовка к | |
|---|--|---|
| баклажанов. | реализации | |
| Порционировать(комплектов | | |
| ать) обработанное сырье, | | |
| полуфабрикаты из него. | | |
| Упаковывать на вынос или | | |
| для транспортирования. | | |
| Изменять закладку | | |
| продуктов в соответствии с | | |
| изменением выхода | | |
| полуфабрикатов. | | |
| Осуществлять | | |
| взаимозаменяемость | | |
| продуктов в процессе | | |
| приготовления | | |
| полуфабрикатов с учетом | | |
| принятых норм | | |
| взаимозаменяемости. | | |
| Размораживание рыбы и | Тема 2.2 | 6 |
| нерыбного водного сырья, | Приготовление | |
| вымачивание соленой рыбы. | полуфабрикато | |
| Способы разделки рыбы с | в из различных | |
| костным скелетом | видов рыбы и | |
| чешуйчатой, бесчешуйчатой, | не рыбного | |
| осетровой рыбы, | водного сырья | |
| особенности обработки | ,подготовка к | |
| некоторых видов рыб | реализации | |
| (камбала, навага, щука) | | |
| обработка кальмаров, | | |
| креветок, обработка рыбы | | |
| для использования в целом | | |
| виде, разделка рыбы на | | |
| порционные куски, разделка | | |
| рыбы на филе (пластование). | | |
| Оттаивание мороженого | Тема | 6 |
| мяса, обмывание, | 2.3.Приготовле | |
| обсушивание, кулинарный | ние | |
| разруб туш крупного | полуфабрикато | |
| рогатого и мелкого рогатого | в из мяса и | |
| скота, обвалка, жиловка, | мясопродуктов | |
| зачистка. Сортировка и | | |
| кулинарное использование | | |
| частей мяса говяжей, свиной, | | |
| бараньей туши. | | |
| Способы минимизации | | |
| отходов в процессе | | |
| подготовки сырья и его | | |
| обработки. Приготовление | | |
| крупнокусковых п\ф | | |
| порционных п\ф, | | |
| | | |
| мелкокусковых п/ф из мяся | | |
| мелкокусковых п/ф из мяса говялины. баранины. | | |
| говядины, баранины, | | |
| говядины, баранины, свинины, телятины. | Тема 2.4 | 6 |
| говядины, баранины, свинины, телятины. Оттаивание мороженной | Тема 2.4 Приготовление | 6 |
| говядины, баранины, свинины, телятины. Оттаивание мороженной домашней птицы и пернатой | Приготовление | 6 |
| говядины, баранины, свинины, телятины. Оттаивание мороженной домашней птицы и пернатой дичи, кролика, обмывание, | Приготовление полуфабрикато | 6 |
| говядины, баранины, свинины, телятины. Оттаивание мороженной домашней птицы и пернатой дичи, кролика, обмывание, обсушивание. Сортировка и | Приготовление полуфабрикато в из домашней | 6 |
| говядины, баранины, свинины, телятины. Оттаивание мороженной домашней птицы и пернатой дичи, кролика, обмывание, обсушивание. Сортировка и кулинарное использование | Приготовление полуфабрикато в из домашней птицы, дичи, | 6 |
| говядины, баранины, свинины, телятины. Оттаивание мороженной домашней птицы и пернатой дичи, кролика, обмывание, обсушивание. Сортировка и кулинарное использование частей домашней птицы и | Приготовление полуфабрикато в из домашней | 6 |
| говядины, баранины, свинины, телятины. Оттаивание мороженной домашней птицы и пернатой дичи, кролика, обмывание, обсушивание. Сортировка и кулинарное использование частей домашней птицы и пернатой дичи, кролика | Приготовление полуфабрикато в из домашней птицы, дичи, | 6 |
| говядины, баранины, свинины, телятины. Оттаивание мороженной домашней птицы и пернатой дичи, кролика, обмывание, обсушивание. Сортировка и кулинарное использование частей домашней птицы и пернатой дичи, кролика Приготовление п\ф из | Приготовление полуфабрикато в из домашней птицы, дичи, | 6 |
| говядины, баранины, свинины, телятины. Оттаивание мороженной домашней птицы и пернатой дичи, кролика, обмывание, обсушивание. Сортировка и кулинарное использование частей домашней птицы и пернатой дичи, кролика | Приготовление полуфабрикато в из домашней птицы, дичи, | 6 |

| | 1 | | | |
|---------|--|------------------------------|----------------|-----|
| | | киевски, котлеты | | |
| | | натуральные, котлеты | | |
| | | панированные, птица по- | | |
| | | столичному, рагу, плов. | | |
| | | Приготовление котлетной | | |
| | | массы из птицы и п\ф из нее. | HO DANGETTI | 2.1 |
| VIII 02 | | | ПО РАЗДЕЛУ 2 | 24 |
| | риготовление, оформление и подгото акусок разнообразного ассортимента | вка к реализации горячих бли | од, кулинарных | 36 |
| ПК 2.1 | Раздел 1. Организация | . Приготовление, | Тема 1.1. | 6 |
| ПК 2.2 | приготовления, подготовки к | оформление и отпуск | Приготовление | |
| ПК 2.3 | реализации и презентации горячих | бульонов, овощных отваров. | , бульонов, | |
| ПК 2.4 | блюд, кулинарных изделий, закусок | Приготовление, оформление | овощных | |
| ПК 2.5 | | и отпуск супов – пюре | отваров, супов | |
| ПК 2.6 | | разнообразного | | |
| ПК 2.7 | | ассортимента. | | |
| ПК 2.8 | | Приготовление, оформление | Тема 1.2. | 6 |
| | | и отпуск красного основного | Приготовление | |
| | | соуса и его производных: | соусов | |
| | | соус луковый, соус красный | | |
| | | с луком и огурцами, соус | | |
| | | красный кисло-сладкий. | | |
| | | Приготовление, оформление | | |
| | | и отпуск соусов белого | | |
| | | основного на мясном и | | |
| | | рыбном бульонах и его | | |
| | | производных: соус паровой, | | |
| | | соус белый с яйцом, соус | | |
| | | томатный, соус белый с | | |
| | | рассолом. Приготовление | | |
| | | грибного, молочного, | | |
| | | сметанного и их | | |
| | | производных. яично – | | |
| | | масляных, масляных смесей, | | |
| | | соусов на сливках | HO DADHERVA | |
| | р 2 П | | ПО РАЗДЕЛУ 1 | 12 |
| | Раздел 2 Процессы приготовления, | Приготовление, оформление | Тема 2.1 | 6 |
| | подготовки к реализации и | и отпуск блюд и гарниров из | Приготовление | |
| | презентации горячих блюд, | отварных, припущенных, | блюд и | |
| | кулинарных изделий, закусок | жареных, тушеных и | гарниров из | |
| | | запеченных овощей и грибов | овощей | |
| | | Приготовление и отпуск | Тема 2.2 | 6 |
| | | рассыпчатых, вязких, | Приготовление | |
| | | жидких каш. | блюд и | |
| | | Приготовление блюд и | гарниров из | |
| | | гарниров из макаронных | круп, бобовых, | |
| | | изделий | макаронных | |
| | | Приготовление горячих | изделий, из | |
| | | блюд из яиц и яичных | яиц, сыра, | |
| | | продуктов. | творога. муки | |
| | | Приготовление блюд из | | |
| | | творога, сыра, муки | Т 2.2 | |
| | | Приготовление, оформление | Тема 2.3. | 6 |
| | | и подача блюд из отварной и | Приготовление | |
| | | припущенной, тушеной | блюд из рыбы | |
| | | рыбы: рыба отварная соус | и нерыбного | |
| | | польский, рыба по-русски, | водного сырья | |
| | | филе из рыбы | | |
| | | 1 1 | 1 | |
| | | фаршированное, рыба | | |
| | | припущенная с соусом | | |
| | | | | |

| | | Distant advisor is massinar | | |
|------------------|---|--|--|----|
| | | Выбор соусов и приправ Приготовление, оформление | Тема 2.4 | 6 |
| | | блюд из мяса: антрекот, | Приготовление | U |
| | | бифштекс, зразы, | блюд из мяса и | |
| | | приготовление блюд из | мясопродуктов | |
| | | птицы: котлета по-киевски, | , блюд из | |
| | | | домашней | |
| | | шницель по- столичному. | | |
| | | Приготовление, оформление | птицы, дичи, | |
| | | и отпуск горячих блюд из | кролика | |
| | | птицы, дичи, кролика в | | |
| | | запеченном виде с соусом и | | |
| | | без соуса. | ПО РАЗДЕЛУ 2 | 24 |
| VII 03 При | готовление, оформление и подготовка в | | , , | 72 |
| | потовление, оформление и подготовка в акусок разнообразного ассортимента | к реализации холодных олюд, ку | линарных | 12 |
| ПК 3.1 | Раздел 1 Организация | Отделение желтков от белка, | Тема 1.1 | 6 |
| ПК 3.1 | <u> </u> | | Подготовка | U |
| ПК 3.2 | - | 1 1 | | |
| ПК 3.3 | реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | горчицей, вливание | сырья для | |
| ПК 3.4 ПК 3.5 | олюд, кулинарных изделии, закусок | растительного масла, взбивание, нарезка | приготовлени | |
| | | , <u> </u> | я холодных | |
| ПК 3.6 | | корнишонов, подготовка | соусов и | |
| | | зелени, нарезка укропа, | салатных | |
| | | петрушки, подготовка | заправок, | |
| | | овощей, нарезка моркови и, | фруктово- | |
| | | лука для маринада овощного, | ягодных | |
| | | растирание горчицы, | соусов | |
| | | приготовление бульона для | | |
| | | мясного, рыбного бульона. | | |
| | | Подготовка ягод, фруктов для | | |
| | | фруктово ягодных соусов. | | |
| | | Приготовление соуса | | |
| | | майонеза и его производных. | | |
| | | Приготовление соуса | | |
| - | | абрикосового, брусничного. | | |
| | | | ПО РАЗДЕЛУ 1 | 6 |
| | Раздел 2 Процессы приготовления, | Подготовка овощей к | Тема 2.1 | 6 |
| | подготовки к реализации и | использованию, нарезка | Приготовлен | |
| | презентации холодных блюд, | овощей различными | ие салатов из | |
| | кулинарных изделий, закусок | способами. приготовление | свежих и | |
| | | салата из свежих помидор и | сырых | |
| | | огурцов, салата из | овощей, | |
| | | белокачанной капусты. | | |
| | | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | T | _ |
| | | Механическая кулинарная | Тема 2.2 | 6 |
| | | Механическая кулинарная обработка овощей, тепловая | Приготовлен | 6 |
| | | Механическая кулинарная обработка овощей, тепловая обработка овощей, мяса, | Приготовлен ие салатов из | 6 |
| | | Механическая кулинарная обработка овощей, тепловая обработка овощей, мяса, птицы, дичи. Нарезка | Приготовлен ие салатов из вареных | 6 |
| | | Механическая кулинарная обработка овощей, тепловая обработка овощей, мяса, птицы, дичи. Нарезка продуктов. Приготовление | Приготовлен ие салатов из | 6 |
| | | Механическая кулинарная обработка овощей, тепловая обработка овощей, мяса, птицы, дичи. Нарезка продуктов. Приготовление салата мясного, столичного, | Приготовлен ие салатов из вареных | 6 |
| | | Механическая кулинарная обработка овощей, тепловая обработка овощей, мяса, птицы, дичи. Нарезка продуктов. Приготовление | Приготовлен ие салатов из вареных овощей с | 6 |
| | | Механическая кулинарная обработка овощей, тепловая обработка овощей, мяса, птицы, дичи. Нарезка продуктов. Приготовление салата мясного, столичного, | Приготовлен ие салатов из вареных овощей с использовани | 6 |
| | | Механическая кулинарная обработка овощей, тепловая обработка овощей, мяса, птицы, дичи. Нарезка продуктов. Приготовление салата мясного, столичного, салата- коктейля с ветчиной и | Приготовлен ие салатов из вареных овощей с использовани ем мясных | 6 |
| | | Механическая кулинарная обработка овощей, тепловая обработка овощей, мяса, птицы, дичи. Нарезка продуктов. Приготовление салата мясного, столичного, салата- коктейля с ветчиной и | Приготовлен ие салатов из вареных овощей с использовани ем мясных продуктов. мяса птицы, дичи. | 6 |
| | | Механическая кулинарная обработка овощей, тепловая обработка овощей, мяса, птицы, дичи. Нарезка продуктов. Приготовление салата мясного, столичного, салата- коктейля с ветчиной и | Приготовлен ие салатов из вареных овощей с использовани ем мясных продуктов. мяса птицы, | 6 |
| | | Механическая кулинарная обработка овощей, тепловая обработка овощей, мяса, птицы, дичи. Нарезка продуктов. Приготовление салата мясного, столичного, салата- коктейля с ветчиной и сыром. | Приготовлен ие салатов из вареных овощей с использовани ем мясных продуктов. мяса птицы, дичи. | |
| | | Механическая кулинарная обработка овощей, тепловая обработка овощей, мяса, птицы, дичи. Нарезка продуктов. Приготовление салата мясного, столичного, салата- коктейля с ветчиной и сыром. | Приготовлен ие салатов из вареных овощей с использовани ем мясных продуктов. мяса птицы, дичи. Тема 2.3 | |
| | | Механическая кулинарная обработка овощей, тепловая обработка овощей, мяса, птицы, дичи. Нарезка продуктов. Приготовление салата мясного, столичного, салата- коктейля с ветчиной и сыром. Подготовка сырья, тепловая обработка, нарезка продуктов | Приготовлен ие салатов из вареных овощей с использовани ем мясных продуктов. мяса птицы, дичи. Тема 2.3 Приготовлен | |
| | | Механическая кулинарная обработка овощей, тепловая обработка овощей, мяса, птицы, дичи. Нарезка продуктов. Приготовление салата мясного, столичного, салата- коктейля с ветчиной и сыром. Подготовка сырья, тепловая обработка, нарезка продуктов различными способами | Приготовлен ие салатов из вареных овощей с использовани ем мясных продуктов. мяса птицы, дичи. Тема 2.3 Приготовлен ие теплых салатов | 6 |
| | | Механическая кулинарная обработка овощей, тепловая обработка овощей, мяса, птицы, дичи. Нарезка продуктов. Приготовление салата мясного, столичного, салата- коктейля с ветчиной и сыром. Подготовка сырья, тепловая обработка, нарезка продуктов различными способами | Приготовлен ие салатов из вареных овощей с использовани ем мясных продуктов. мяса птицы, дичи. Тема 2.3 Приготовлен ие теплых салатов Тема 2.4. | |
| | | Механическая кулинарная обработка овощей, тепловая обработка овощей, мяса, птицы, дичи. Нарезка продуктов. Приготовление салата мясного, столичного, салата- коктейля с ветчиной и сыром. Подготовка сырья, тепловая обработка, нарезка продуктов различными способами Подготовка фруктов к использованию, нарезка | Приготовлен ие салатов из вареных овощей с использовани ем мясных продуктов. мяса птицы, дичи. Тема 2.3 Приготовлен ие теплых салатов Тема 2.4. Приготовлен | 6 |
| | | Механическая кулинарная обработка овощей, тепловая обработка овощей, мяса, птицы, дичи. Нарезка продуктов. Приготовление салата мясного, столичного, салата- коктейля с ветчиной и сыром. Подготовка сырья, тепловая обработка, нарезка продуктов различными способами Подготовка фруктов к использованию, нарезка различными способами; салат | Приготовлен ие салатов из вареных овощей с использовани ем мясных продуктов. мяса птицы, дичи. Тема 2.3 Приготовлен ие теплых салатов Тема 2.4. Приготовлен ие салатов из | 6 |
| | | Механическая кулинарная обработка овощей, тепловая обработка овощей, мяса, птицы, дичи. Нарезка продуктов. Приготовление салата мясного, столичного, салата- коктейля с ветчиной и сыром. Подготовка сырья, тепловая обработка, нарезка продуктов различными способами Подготовка фруктов к использованию, нарезка | Приготовлен ие салатов из вареных овощей с использовани ем мясных продуктов. мяса птицы, дичи. Тема 2.3 Приготовлен ие теплых салатов Тема 2.4. Приготовлен | 6 |

| | Подготовка консервированных фруктов, | Тема 2.5 Приготовлен | 6 |
|--|---|-------------------------|----|
| | ягод; открывание банок | ие салатов из | |
| | | консервирова | |
| | | ННЫХ | |
| | Подготовка основы для | фруктов Тема 2.6 | 6 |
| | бутербродов, подготовка | Приготовлен | 0 |
| | масляных смесей, взбивание, | ие | |
| | протирание, подготовка | бутербродов | |
| | мясной гастрономии, нарезка | | |
| | на слайсере, подготовка | | |
| | рыбной гастрономии, | | |
| | подготовка зелени,. Приготовление открытых, | | |
| | закрытых, сложных | | |
| | бутербродов, сэндвичей, | | |
| | канапе. | | |
| | Подготовка овощей: | Тема 2.7 | 6 |
| | помидоры, баклажаны, | Приготовлен | |
| | грибов, репчатого лука, | ие холодных | |
| | фарширование помидор, | закусок из | |
| | фарширование баклажан.Приготовление | овощей и грибов | |
| | помидор фаршированных | триоов | |
| | грибами,баклажан | | |
| | фарщированных овощами. | | |
| | Подготовка сырья, тепловая | Тема 2.8 | 6 |
| | обработка яиц, картофеля, | Приготовлен | |
| | моркови, нарезка продуктов, | ие холодных | |
| | приготовление масла | закусок из | |
| | селедочного. Приготовление и отпуск яиц под майонезом с | сыра, яиц | |
| | гарниром, яиц | | |
| | фаршированных сельдью и | | |
| | луком. | | |
| | Подготовка сырья, | Тема 2.9 | 6 |
| | филитирование рыбной | Приготовлен | |
| | гастрономии, приготовление | ие холодных | |
| | и отпуск сельдь с гарниром, сельдь рубленая, рыба | закусок из рыбы | |
| | жареная под маринадом, | PRIOR | |
| | студень рыбный, рыбное | | |
| | ассорти. | | |
| | Подготовка нерыбного | Тема 2.10 | 6 |
| | водного сырья. | Приготовлен | |
| | Приготовление и отпуск | ие холодных | |
| | креветок, приготовление кальмаров под | закусок из нерыбного | |
| | майонезом, креветки | водного | |
| | заливные. | сырья | |
| | Подготовка сырья. тепловая | Тема 2.11 | 6 |
| | обработка мяса, птицы, дичи. | Приготовлен | |
| | Нарезка продуктов. | ие холодных | |
| | Приготовление мясного | закусок из | |
| | ассорти, мясо, язык, птица | мяса,из мяса | |
| | отварные с гарниром,паштет из печени, заливное из мяса. | домашней птицы. | |
| | | ПО РАЗДЕЛУ 2 | 66 |
| | B(FI () i | | |
| УП.04 Приготовление, оформление и подготовка | | | 72 |

| ПК 4.2 | Раздел 1 Организация | Подготовка сырья к | Тема 1.1 | 6 |
|-------------------|------------------------------------|--|--|----|
| ПК 4.2 ПК 4 .3 | приготовления, подготовки к | производству. Первичная | Приготовлен | |
| | реализации холодных и горячих | подготовка основных | ие и | |
| ПК 4.4 | сладких блюд, десертов, напитков | продуктов свежих фруктов, | реализация | |
| ПК 4.5 | | ягод, сухофруктов, | компотов | |
| | | замороженных плодов и ягод, | разнообразно | |
| | | консервированных фруктов, | го | |
| | | подготовка крахмала, | ассортимента | |
| | | желатина, агар-агара. | | |
| | | Приготовление и подача | | |
| | | натуральных свежих фруктов | | |
| | | и ягод. Вымачивание свежих и | | |
| | | сушеных фруктов в вине, | | |
| | | коньяке, тушение фруктов в | | |
| | | жидкостях, карамелизование | | |
| | | фруктов. Приготовление | | |
| | | компотов из свежих плодов, | | |
| | | ягод, компота из смеси | | |
| | | сухофруктов, компот из | | |
| | | консервированных фруктов | | |
| | | Приготовление и отпуск | Тема 1.2 | 6 |
| | | киселей из свежих ягод, | Приготовлен | |
| | | молочного киселя, | ие и отпуск | |
| | | подготовка крахмала, | киселей | |
| | | заваривание., протирание | | |
| | | ягод. | | |
| | Р 2 П | | ТО РАЗДЕЛУ 1 Тема 2.1 | 12 |
| • | Раздел 2 Процессы приготовления, | Подготовка сырья к | | 6 |
| | подготовки к реализации холодных и | производству. Приготовление | Приготовлен | |
| | горячих сладких блюд , десертов, | лимонного кули, лимонного | ие начинок | |
| | напитков | желе, лимонного курда, | для десертов, | |
| | | ягодного конфи, компотэ. | сладких | |
| | | Соус вишневый, соус | соусов, | |
| | | апельсиновый. | сиропов | |
| | | | разнообразно | |
| | | | го | |
| | | TT. | ассортимента | |
| | | Подготовка сырья к | Тема 2.2 | 6 |
| | | производству, подготовка | Приготовлен | |
| | | желатина, варка сиропов, | ие и | |
| | | соединение, приготовление | | |
| ļ | | | реализация | |
| | | многослойного желе, панна – | холодных | |
| | | многослойного желе, панна – коты сливочной, парфе | холодных сладких | |
| | | многослойного желе, панна – | холодных сладких блюд, желе | |
| | | многослойного желе, панна – коты сливочной, парфе | холодных сладких блюд, желе многослойног | |
| | | многослойного желе, панна – коты сливочной, парфе | холодных сладких блюд, желе многослойног о, панна- | |
| | | многослойного желе, панна – коты сливочной, парфе | холодных сладких блюд, желе многослойног о, панна-коты, парфе | |
| | | многослойного желе, панна – коты сливочной, парфе кофейного, парфе ягодного. | холодных сладких блюд, желе многослойног о, панна-коты, парфе кофейного | |
| | | многослойного желе, панна – коты сливочной, парфе кофейного, парфе ягодного. Подготовка сырья к | холодных сладких блюд, желе многослойног о, панна- коты, парфе кофейного Тема 2.3 | 6 |
| | | многослойного желе, панна – коты сливочной, парфе кофейного, парфе ягодного. Подготовка сырья к производству, подготовка | холодных сладких блюд, желе многослойног о, панна-коты, парфе кофейного Тема 2.3 Приготовлен | 6 |
| | | многослойного желе, панна – коты сливочной, парфе кофейного, парфе ягодного. Подготовка сырья к производству, подготовка желатина, приготовление | холодных сладких блюд, желе многослойног о, панна-коты, парфе кофейного Тема 2.3 Приготовлен ие и | 6 |
| | | многослойного желе, панна – коты сливочной, парфе кофейного, парфе ягодного. Подготовка сырья к производству, подготовка желатина, приготовление ягодного сиропа, соединение, | холодных сладких блюд, желе многослойног о, панна-коты, парфе кофейного Тема 2.3 Приготовлен ие и реализация | 6 |
| | | многослойного желе, панна – коты сливочной, парфе кофейного, парфе ягодного. Подготовка сырья к производству, подготовка желатина, приготовление ягодного сиропа, соединение, взбивание. Приготовление | холодных сладких блюд, желе многослойног о, панна-коты, парфе кофейного Тема 2.3 Приготовлен ие и реализация холодных | 6 |
| | | многослойного желе, панна – коты сливочной, парфе кофейного, парфе ягодного. Подготовка сырья к производству, подготовка желатина, приготовление ягодного сиропа, соединение, взбивание. Приготовление самбук абрикосовый, мусс | холодных сладких блюд, желе многослойног о, панна-коты, парфекофейного Тема 2.3 Приготовлен ие и реализация холодных сладких блюд | 6 |
| | | многослойного желе, панна – коты сливочной, парфе кофейного, парфе ягодного. Подготовка сырья к производству, подготовка желатина, приготовление ягодного сиропа, соединение, взбивание. Приготовление самбук абрикосовый, мусс ягодный, самбук яблочный на | холодных сладких блюд, желе многослойног о, панна-коты, парфе кофейного Тема 2.3 Приготовлен ие и реализация холодных сладких блюд муссов, | 6 |
| | | многослойного желе, панна – коты сливочной, парфе кофейного, парфе ягодного. Подготовка сырья к производству, подготовка желатина, приготовление ягодного сиропа, соединение, взбивание. Приготовление самбук абрикосовый, мусс ягодный, самбук яблочный на манной крупе., | холодных сладких блюд, желе многослойног о, панна-коты, парфе кофейного Тема 2.3 Приготовлен ие и реализация холодных сладких блюд муссов, самбуков. | |
| | | многослойного желе, панна – коты сливочной, парфе кофейного, парфе ягодного. Подготовка сырья к производству, подготовка желатина, приготовление ягодного сиропа, соединение, взбивание. Приготовление самбук абрикосовый, мусс ягодный, самбук яблочный на манной крупе., Подготовка сырья к | холодных сладких блюд, желе многослойног о, панна-коты, парфе кофейного Тема 2.3 Приготовлен ие и реализация холодных сладких блюд муссов, самбуков. Тема 2.4 | 6 |
| | | многослойного желе, панна – коты сливочной, парфе кофейного, парфе ягодного. Подготовка сырья к производству, подготовка желатина, приготовление ягодного сиропа, соединение, взбивание. Приготовление самбук абрикосовый, мусс ягодный, самбук яблочный на манной крупе., Подготовка сырья к производству. прготовление | холодных сладких блюд, желе многослойног о, панна-коты, парфе кофейного Тема 2.3 Приготовлен ие и реализация холодных сладких блюд муссов, самбуков. Тема 2.4 Приготовлен | |
| | | многослойного желе, панна – коты сливочной, парфе кофейного, парфе ягодного. Подготовка сырья к производству, подготовка желатина, приготовление ягодного сиропа, соединение, взбивание. Приготовление самбук абрикосовый, мусс ягодный, самбук яблочный на манной крупе., Подготовка сырья к производству. прготовление крема ванильного, | холодных сладких блюд, желе многослойног о, панна-коты, парфе кофейного Тема 2.3 Приготовлен ие и реализация холодных сладких блюд муссов, самбуков. Тема 2.4 Приготовлен ие и | |
| | | многослойного желе, панна – коты сливочной, парфе кофейного, парфе ягодного. Подготовка сырья к производству, подготовка желатина, приготовление ягодного сиропа, соединение, взбивание. Приготовление самбук абрикосовый, мусс ягодный, самбук яблочный на манной крупе., Подготовка сырья к производству. прготовление | холодных сладких блюд, желе многослойног о, панна-коты, парфе кофейного Тема 2.3 Приготовлен ие и реализация холодных сладких блюд муссов, самбуков. Тема 2.4 Приготовлен | |

| | | | кремов, | |
|------------------------------|---|---|--|----|
| | | Подготовка сырья к производству. Приготовление десертов с использованием песочного теста, теста фило, воздушного полуфабриката, | терринов. Тема 2.5 Приготовлен ие и реализация сладких блюд | 6 |
| | | десерт «Павлова», | с использовани ем различного | |
| | | Подготовка сырья к производству. Приготовление чизкейка классического, творожного. Приготовление штруделя яблочного орехового. | вида теста Тема 2.6 Приготовлен ие и реализация горячих чизкейков, штруделей сладких блюд | 6 |
| | | Подготовка сырья к производству. Организация рабочего места повара при приготовлении гренок с плодами и ягодами, пудинга рисового, рисовая запеканка с вишней, шарлотка яблочная, яблоки в кляре, творожные шарики. | Тема 2.7 Приготовлен ие и реализация горячих сладких блюд на основе круп, творога, фруктов. | 6 |
| | | Подготовка сырья к производству. Приготовление фруктов фламбэ., шоколаднофруктового фондю. Приготовление блинчиков фламбэ | Тема 2.8 Приготовлен ие и реализация горячих сладких блюд фламбэ | 6 |
| | | Подготовка сырья к производству. Приготовление свежевыжатых соков, граниты, морсов, фраппе. малиновый айс- крим напитки с мороженым, лимонадов. Приготовление смузи, кваса. | Тема 2.9 Приготовлен ие и реализация холодных напитков разнообразно | 6 |
| | | Приготовление сырья к производству. Приготовление чая, какао, кофе. сбитня, глинтвейна. взваров, пуншей, горогов. | ассортимента Тема 2.10 Приготовлен ие и реализация горячих напитков разнообразно го ассортимента | 6 |
| | | | ПО РАЗДЕЛУ | 60 |
| - | готовление, оформление и подготовка к ких изделий разнообразного ассортимен | • | чных | 72 |
| ПК 5.1. ПК 5.2 ПК 5.3. | Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных | Организация рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация | Тема 1.1 Подготовка отделочных | 6 |
| ПК 5.3. ПК 5.4 | реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | эксплуатация технологического | отделочных | |

| ПК 5.5 ПК 5.6 | оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление сиропов для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики Подготовка сырья. к производству. Приготовление глазури сырцовой, заварной, карамели. | полуфабрика тов. Тема 1.2 Приготовлен ие отделочных полуфабрика тов | 6 | |
|---------------|---|---|---|----|
| | | Подготовка сырья к производству. Приготовление сливочных, белковых, заварных, кремов. | Тема 1.3 Приготовлен ие кремов разнообразно го ассортимента и подготовка к использовани ю | 6 |
| | | Подготовка сырья к производству. Приготовление фаршей из мяса, печени, рыбы, птицы, грибов, яиц. ягодных фаршей, фруктовых начинок | Тема 1.4 Приготовлен ие начинок и фаршей для хлебобулочн ых изделий. | 6 |
| | | | ПО РАЗДЕЛУ | 24 |
| | Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Подготовка сырья к производству, приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста безопарным и опарным способом, Приготовление хлеба :хлеб, национальной кухни лаваш, пури, матнааш, раздан, чабата сдобного дрожжевого теста. : булочка домашняя, булочка с повидлом, рогалики, бриошь, батоны со сладкими начинками, пироги сладкие (московский, открытые, полуоткрытые | Тема 2.1 Приготовлен ие хлеба разнообразно го ассортимента и хлебобулочн ых изделий из дрожжевого теста Тема 2.2 | 6 |
| | производству, безопасная эксплуатация технологического оборудования. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него | Тема 2.2 Приготовлен ие дрожжевого слоеного теста | 6 | |
| | Приготовление мучных кондитерских изделий из вафельного, пряничного, слоеного теста;. вафли с различными начинками, мягкие вафли, торты вафельные,формование и выпечка, пряник братский, | Тема 2.3Приготовл ение и реализация мучных кондитерских изделий из вафельного, | 6 | |

| пряники заварные, сырцовые, фирменный пряник, трубочка слоеная, пирожное «наполеон», торты, пирожки слоеные с разными фаршами, самса. | пряничного, слоеного теста. | |
|--|--|---|
| Подготовка сырья к производству, безопасная эксплуатация технологического оборудования. Приготовление песочного теста и изделий из него: - желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные кольца,полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки. печенье. Приготовление бисквитного теста рулеты, пирожные, торты. холодным способом (буше). | Тема 2.4 Приготовлен ие и реализация мучных кондитерских изделий из песочного, бисквитного теста холодным способом (буше). | 6 |
| Организация рабочего места . Подготовка сырья. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Приготовление заварного теста и изделий из него : трубочки, кольца, шарики профитроли. из крошкового теста «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. | Тема 2.5Приготовл ение мучных кондитерских изделий из заварного теста, масляного бисквита, крошкового теста. | 6 |
| Организация рабочего места кондитера, эксплуатация оборудования, подготовка сырья к производству. Приготовление макаруны, меренги, воздушное пирожное, безе. | Тема 2.6 Приготовлен ие воздушного, воздушно- орехового, миндального теста и изделий из него | 6 |
| Организация рабочего места кондитера, подготовка сырья к производству, Приготовление торты бисквитно кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные(торт « Березка», « Пьяная вишня», «Сказка», « Подарочный», «Прага», «Фруктовый». | Тема 2.7 Приготовлен ие бисквитных тортов | 6 |
| «прага», «Фруктовыи». Организация рабочего места кондитера, безопасная эксплуатация технологического оборудования, подготовка сырья к производству. | Тема 2.8 Приготовлен ие песочных тортов, слоеных тортов, | 6 |

| | | Песочные торты : кремовые, фруктово-желейные, | воздушных, комбинирова | |
|-----------|--------------------------------------|---|---------------------------|----------|
| | | фруктово-желеиные, глазированные. | нных тортов. | |
| | | | ПО РАЗДЕЛУ 2 | 48 |
| УП.06 При | готовление блюд для детей дошкольног | | те ттедит 2 | 36 |
| ПК 6.1 | Раздел 1 Процессы приготовления, | Организация рабочего места | Тема 1.1 | 6 |
| ПК 6.2 | подготовки к реализации блюд для | повара. Подготовка сырья к | Приготовлен | |
| ПК 6.3 | детей дошкольного и школьного | производству. Приготовление | ие блюд и | |
| ПК 6.4 | возраста | блюд из овощей и картофеля | гарниров из | |
| ПК 6.5 | | картофель в молоке, пюре | овощей, круп, | |
| ПК 6.6. | | картофельное, морковное, | макаронных | |
| ПК 6.7 | | голубцы овощные. | изделий для | |
| | | Приготовление блюд из круп | детского | |
| | | (различного вида запеканки, каши вязкие и жидкие на | питания | |
| | | молоке), приготовление | | |
| | | макаронных изделий | | |
| | | лапшевник с творогом, | | |
| | | макароны с сыром, | | |
| | | макаронник, макароны | | |
| | | отварные с овощами. | | <u> </u> |
| | | Организация рабочего места | Тема 1.2 | 6 |
| | | повара. Подготовка сырья к | Приготовлен | |
| | | производству. Приготовление | ие, | |
| | | супов картофельных, | оформление, | |
| | | молочных, супов с | супов и | |
| | | различным видом круп. Приготовление соусов соус | соусов для детского | |
| | | молочный, соус сметанный | питания | |
| | | Организация рабочего места | Тема 1.3 | 6 |
| | | повара. Подготовка сырья к | Приготовлен | 0 |
| | | производству. Приготовление | ие, блюд из | |
| | | блюд из яиц (яичная кашка, | яиц, творога, | |
| | | омлет натуральный, омлет с | сыра, муки | |
| | | картофелем, омлет с сыром), | для детского | |
| | | приготовление блюд из | питания | |
| | | творога запеканка из творога. | | |
| | | суфле творожное, пудинг из | | |
| | | творога, сырники, блюда из | | |
| | | муки вареники с творогом, | | |
| | | блины, крендель. Организация рабочего места | Тема 1.4 | 6 |
| | | повара. Подготовка сырья к | Приготовлен | O |
| | | производству.Приготовление | ие блюд из | |
| | | блюд из мяса (биточки | мяса и | |
| | | детские, зразы рубленные, | домашней | |
| | | оладьи из печени), | птицы для | |
| | | приготовление блюд из | детского | |
| | | птицы (фрикадельки, | питания | |
| | | тефтели, кнели паровые | | |
| | | . Подготовка сырья к | Тема 1.5 | 6 |
| | | производству. Приготовление | Приготовлен | |
| | | блюд из рыбы пудинг | ие, | |
| | | рыбный, , рыба припущенная, | оформление | |
| | | рыба тушёная в сметане, фрикадельки рыбные, | блюд из | |
| | | фрикадельки рыоные, рыбные паровые котлеты | рыбы для детского | |
| | | рыоные наровые конлеты | питания | |
| | | Приготовление компота из | Тема 1.6 | 6 |
| | | свежих фруктов, | Приготовлен | |
| | | | | ī |
| | | приготовление отвара из | ие сладких | |

| | | any observation affinite Halland | нопитиов для | |
|-----------|-------------------------------------|---|--------------------------|----|
| | | сухофруктов, яблоко печеное, | напитков для | |
| | | желе молочное, желе ягодное , приготовление чая с сахаром | детского питания | |
| | | и с лимоном. Приготовление | питания | |
| | | какао с молоком. | | |
| | | | <u> </u> ПО РАЗДЕЛУ 1 | 36 |
| VП 07 Опг | анизация обслуживания посетителей н | | | 72 |
| ПК.7.1 | Раздел 1 Обслуживания посетителей н | Ознакомиться предприятием | Тема1.1Выпо | 6 |
| ПК.7.1 | посетителей на предприятиях | общественного питания, виды | лнение всех | U |
| ПК 7.2 | общественного питания | услуг предоставляемые | видов работ | |
| ПК 7.4 | оощественного питания | посетителям, их | по | |
| ПК 7.5 | | характеристика, общие | подготовке | |
| 1110 7.5 | | требования к ним | торговых | |
| | | Ознакомиться с торговыми | залов | |
| | | помещениями, их видами, | предприятий | |
| | | характеристикой, | общественног | |
| | | назначением, ознакомиться с | о питания к | |
| | | интерьером торговвых | обслуживани | |
| | | помещений, современные | ю в обычном | |
| | | тенденции развития данного | режиме; | |
| | | предприятия общественного | | |
| | | питания | | |
| | | Подготовка торгового зала к | | |
| | | обслуживанию Расставлять | | |
| | | мебель (столы и стулья) в зале | | |
| | | обслуживания организации | | |
| | | питания | | |
| | | Подготавливать подносы, | | |
| | | сервировочные тележки, | | |
| | | подсобные столики, | | |
| | | вспомогательные стойки к | | |
| | | использованию | | |
| | | Проверять качество и | | |
| | | состояние столового белья в | | |
| | | организации питания | Тема 1.2 | 6 |
| | | Изучить порядок получения и подготовки посуды, | Характеристи | U |
| | | приборов, правилами расчета | ка столовой | |
| | | количества посуды, приборов, | посуды, | |
| | | белья. Отработка приемов | столовых | |
| | | подготовки столовой посуды, | приборов, | |
| | | приборов, столового белья к | столового | |
| | | работе. Ознакомиться с | белья. | |
| | | видами, ассортиментом, | | |
| | | назначением, характеристикой | | |
| | | фарфоровой, керамической, | | |
| | | стеклянной, металлической | | |
| | | столовой посудой, столовых | | |
| | | приборов, столового белья | | |
| | | используемые на | | |
| | | предприятиях общественного | | |
| | | питания. | | |
| | | Изучить порядок получения и | Тема 1.3 | 6 |
| | | подготовки посуды, | Виды | |
| | | приборов, правилами расчета | сервировки | |
| | | количества посуды, приборов, | столов | |
| | | белья. Отработка приемов | текстилем с | |
| | | подготовки столовой посуды, | учетом | |
| | | приборов, столового белья к | особенностей | |
| | | работе. | мероприятия | |
| | | Подготовка салфеток, | | |
| | | столового белья к сервировке | İ | Ì |

| стола. Отработка приемов складывания салфеток «Свеча», «Клатч», «Книжка», «Веер», «Шатер», «Джонка», «Зайчик» Изучить технику сервировки столов с учетом особенностей мероприятия. | Тема 1.4 Выполнение сервировки стола с учетом особенностей мероприятия | 6 |
|---|--|---|
| Изучить подачу к столу заказанных блюд и напитков разными способами. французский, английский, американский. | Тема1.5. Отработка подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; | 6 |
| Изучить назначение, виды, принципы составления меню, Ознакомиться с картой вин, картой коктейлей, оформление меню. Составление меню для различных типов | Тема1.6Виды ми меню на предприятии общественног о питания, | 6 |
| предприятия. Отработка приемов обслуживания банкетных мероприятий официального или неофициального характера. | Тема 1.7 Обслуживани е массовых банкетных мероприятий официальног о и неофициальн ого характера; обслуживани я потребителей при использовани и специальных форм организации питания | 6 |
| Отработка умений сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, фуршетного стола. | Тема 1.8 Виды сервировки стола при обслуживани и гостей | 6 |
| Отработка умений по оформлению заказа и передаче его на производство | Тема1.9 Оформление заказа и передача заказа на производство | 6 |

| | | Отработка умений | Тема 1.10 | 6 |
|------------------|--|-----------------------------|--------------|----|
| | | транширование рыбы, | Приемы | |
| | | фламбирование фруктов в | транширован | |
| | | присутствии гостя. | ия, | |
| | | | фламбирован | |
| | | | ия в | |
| | | | присутствии | |
| | | | гостя | |
| | | Выполнение расчетов с | Тема 1.11 | 12 |
| | | потребителями, отработка | Изучение | |
| | | навыков в системе R- Keer., | видов | |
| | | Iiko-(Айко)- система | платежей, | |
| | | автоматизации для | выполнение | |
| | | ресторанов, кафе, баров. | расчетов с | |
| | | Управление заказами, | потребителям | |
| | | управление инвентаризацией, | И | |
| | | управление кадрами, | | |
| | | управление финансами. | | |
| ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ | | | ПО РАЗДЕЛУ | 72 |

2.3. Содержание учебной практики

| Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики | Содержание работ | Объем, ак.ч. |
|---|--|-----------------|
| УП 01. ПМ 01 Приготовление и подг кулинарных изделий | отовка к реализации полуфабрикатов для блюд, | 36 |
| | ие и подготовки к реализации кулинарных | 12 |
| полуфабрикатов | не и подготовки к реализации кулинарных | 12 |
| Тема 1.1 | Содержание | |
| Механическая кулинарная | - | |
| обработка сырья Подготовка, | Обработка сырья различными способами с учетом | 12 |
| нарезка кулинарное | рационального использования сырья, материалов, | |
| использование сырья для | других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и | |
| приготовления полуфабрикатов | грибов (вручную и механическим способом). | |
| | подготовки к реализации кулинарных | 24 |
| полуфабрикатов | подголожи к рошиондии кулинариви | |
| Тема 2.1. | Содержание | 6 |
| Подготовка овощей к | - | |
| фаршированию и подготовка к | Обработки овощей и подготовка их к фаршированию: | |
| реализации | фарширование цукини, сладкого перца, помидоров, | |
| решлизации | капусты для голубцов, баклажанов. | |
| | Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, | |
| | полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для | |
| | транспортирования. | |
| | Изменять закладку продуктов в соответствии с | |
| | изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять | |
| | взаимозаменяемость продуктов в процессе | |
| | приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм | |
| | взаимозаменяемости. | |
| Тема 2.2 | Содержание | 6 |
| Приготовление полуфабрикатов | Размораживание рыбы и нерыбного водного сырья, | |
| из различных видов рыбы, | вымачивание соленой рыбы. Способы разделки рыбы с | |
| нерыбного водного сырья и | костным скелетом чешуйчатой, бесчешуйчатой, | |
| подготовка к реализации | осетровой рыбы, особенности обработки некоторых | |
| | видов рыб (камбала, навага, щука) обработка кальмаров, | |
| | креветок, обработка рыбы для использования в целом | |
| | виде, разделка рыбы на порционные куски, разделка | |
| | рыбы на филе (пластование). | |
| Тема 2.3. | Содержание | 6 |
| Приготовление полуфабрикатов | Оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, | |
| из мяса и мясопродуктов | кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого | |

| рогатого скота, обвалка, жиловка, зачистка. Сортировка и кулинарное использование частей мяса говяжей, свиной, бараньей туши. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Приготовление крупнокусковых п\ф порционных п\ф, мелкокусковых п/ф из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика (обмывание, обсушивание. Сортировка и кулинарное использование частей домашней птицы и пернатой дичи, кролика Приготовление п\ф из домашней птицы: целые тушки птицы, котлеты по-киевски, котлеты натуральные, котлеты панированные, птица постоличному, рагу, плов. Приготовление котлетной массы из птицы и п\ф из нее. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 6 |
|--|---------|
| и кулинарное использование частей мяса говяжей, свиной, бараньей туши. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Приготовление крупнокусковых п\ф порционных п\ф, мелкокусковых п/ф из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика, обмывание, обсушивание. Сортировка и кулинарное использование частей домашней птицы и пернатой дичи, кролика Приготовление п\ф из домашней птицы: целые тушки птицы, котлеты по-киевски, котлеты натуральные, котлеты панированные, птица постоличному, рагу, плов. Приготовление котлетной массы из птицы и п\ф из нее. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 6 |
| свиной, бараньей туши. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Приготовление крупнокусковых п\ф порционных п\ф, мелкокусковых п/ф из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика Кролика Оттаивание мороженной домашней птицы и пернатой дичи, кролика, обмывание, обсушивание. Сортировка и кулинарное использование частей домашней птицы и пернатой дичи, кролика Приготовление п\ф из домашней птицы: целые тушки птицы, котлеты по-киевски, котлеты натуральные, котлеты панированные, птица постоличному, рагу, плов. Приготовление котлетной массы из птицы и п\ф из нее. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 6 |
| Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Приготовление крупнокусковых п\ф порционных п\ф, мелкокусковых п/ф из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика, обмывание, обсушивание. Сортировка и кулинарное использование частей домашней птицы и пернатой дичи, кролика Приготовление п\ф из домашней птицы: целые тушки птицы, котлеты панированные, птица постоличному, рагу, плов. Приготовление котлетной массы из птицы и п\ф из нее. | |
| сырья и его обработки. Приготовление крупнокусковых п\ф порционных п\ф, мелкокусковых п/ф из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика, обмывание, обсушивание. Сортировка и кулинарное использование частей домашней птицы и пернатой дичи, кролика Приготовление п\ф из домашней птицы: целые тушки птицы, котлеты панированные, птица постоличному, рагу, плов. Приготовление котлетной массы из птицы и п\ф из нее. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |
| п\ф порционных п\ф, мелкокусковых п/ф из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика, обмывание, обсушивание. Сортировка и кулинарное использование частей домашней птицы и пернатой дичи, кролика Приготовление п\ф из домашней птицы: целые тушки птицы, котлеты по-киевски, котлеты натуральные, котлеты панированные, птица постоличному, рагу, плов. Приготовление котлетной массы из птицы и п\ф из нее. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |
| тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика, обмывание, обсушивание. Сортировка и кулинарное использование частей домашней птицы и пернатой дичи, кролика Приготовление п\ф из домашней птицы: целые тушки птицы, котлеты по-киевски, котлеты натуральные, котлеты панированные, птица постоличному, рагу, плов. Приготовление котлетной массы из птицы и п\ф из нее. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |
| Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика, обмывание, обсушивание. Сортировка и кулинарное использование частей домашней птицы и пернатой дичи, кролика Приготовление п\ф из домашней птицы: целые тушки птицы, котлеты по-киевски, котлеты натуральные, котлеты панированные, птица постоличному, рагу, плов. Приготовление котлетной массы из птицы и п\ф из нее. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |
| Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика, обмывание, обсушивание. Сортировка и кулинарное использование частей домашней птицы и пернатой дичи, кролика Приготовление п\ф из домашней птицы: целые тушки птицы, котлеты по-киевски, котлеты натуральные, котлеты панированные, птица постоличному, рагу, плов. Приготовление котлетной массы из птицы и п\ф из нее. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |
| Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика, обмывание, обсушивание. Сортировка и кулинарное использование частей домашней птицы и пернатой дичи, кролика Приготовление п\ф из домашней птицы: целые тушки птицы, котлеты по-киевски, котлеты натуральные, котлеты панированные, птица постоличному, рагу, плов. Приготовление котлетной массы из птицы и п\ф из нее. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |
| из домашней птицы, дичи, кролика, обмывание, обсушивание. Сортировка и кулинарное использование частей домашней птицы и пернатой дичи, кролика Приготовление п\ф из домашней птицы: целые тушки птицы, котлеты по-киевски, котлеты натуральные, котлеты панированные, птица постоличному, рагу, плов. Приготовление котлетной массы из птицы и п\ф из нее. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |
| дичи, кролика, обмывание, обсущивание. Сортировка и кулинарное использование частей домашней птицы и пернатой дичи, кролика Приготовление п\ф из домашней птицы: целые тушки птицы, котлеты по-киевски, котлеты натуральные, котлеты панированные, птица постоличному, рагу, плов. Приготовление котлетной массы из птицы и п\ф из нее. | |
| кулинарное использование частей домашней птицы и пернатой дичи, кролика Приготовление п\ф из домашней птицы: целые тушки птицы, котлеты по-киевски, котлеты натуральные, котлеты панированные, птица постоличному, рагу, плов. Приготовление котлетной массы из птицы и п\ф из нее. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |
| пернатой дичи, кролика Приготовление п\ф из домашней птицы: целые тушки птицы, котлеты по-киевски, котлеты натуральные, котлеты панированные, птица постоличному, рагу, плов. Приготовление котлетной массы из птицы и п\ф из нее. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |
| птицы: целые тушки птицы, котлеты по-киевски, котлеты натуральные, котлеты панированные, птица постоличному, рагу, плов. Приготовление котлетной массы из птицы и п\ф из нее. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | : |
| натуральные, котлеты панированные, птица по- столичному, рагу, плов. Приготовление котлетной массы из птицы и п\ф из нее. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |
| столичному, рагу, плов. Приготовление котлетной массы из птицы и п\ф из нее. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |
| Приготовление котлетной массы из птицы и п\ф из нее. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |
| Приготовление котлетной массы из птицы и п\ф из нее. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |
| | + |
| | |
| УП 02. ПМ .02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, | 36 |
| кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | <u></u> |
| Раздел 1. Организация приготовления. подготовки к реализации и презентации горячих | 12 |
| блюд, кулинарных изделий, закусок | 1 |
| Тема 1.1 Содержание | 6 |
| ' ' 1 | |
| Приготовление, бульонов, Приготовление, оформление и отпуск бульонов, | |
| овощных отваров, супов овощных отваров. Приготовление, оформление и отпуск оульонов, | |
| | |
| супов разнообразного ассортимента. | |
| Тема 1.2 Содержание | 6 |
| | |
| | |
| основного соуса и его производных: соус луковый, соус | |
| красный с луком и огурцами, соус красный кисло- | |
| сладкий. Приготовление, оформление и отпуск соусов | |
| белого основного на мясном и рыбном бульонах и его | |
| производных: соус паровой, соус белый с яйцом, соус | |
| | |
| томатный, соус белый с рассолом. Приготовление | |
| грибного, молочного, сметанного и их производных. | |
| яично – масляных, масляных смесей, соусов на сливках | |
| Раздел 2. Процессы приготовления. подготовки к реализации и презентации горячих блюд, | 24 |
| кулинарных изделий, закусок | |
| Тема 2.1 Содержание | 6 |
| | Ť |
| iphrotometric, opopulative conognitation for | |
| овощей отварных, припущенных, жареных, тушеных и | |
| запеченных овощей и грибов | 1 |
| Тема 2.2 Содержание | 6 |
| ' ' 1 | |
| Приготовление блюд и гарниров | |
| Приготовление блюд и гарниров — Приготовление и отпуск рассыпчатых, вязких, жидких | |
| из круп, бобовых, макаронных каш. | |
| из круп, бобовых, макаронных изделий, из яиц, сыра, творога. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий | |
| из круп, бобовых, макаронных каш. | |
| из круп, бобовых, макаронных каш. изделий, из яиц, сыра, творога. муки Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов. | |
| каш. изделий, из яиц, сыра, творога. муки Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов. Приготовление блюд из творога, сыра, муки | |
| из круп, бобовых, макаронных изделий, из яиц, сыра, творога. Муки Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов. Приготовление блюд из творога, сыра, муки Тема 2.3. Содержание | 6 |
| из круп, бобовых, макаронных изделий, из яиц, сыра, творога. Муки Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов. Приготовление блюд из творога, сыра, муки Тема 2.3. Содержание Приготовление блюд из рыбы и Приготовление, оформление и подача блюд из отварной | 6 |
| из круп, бобовых, макаронных изделий, из яиц, сыра, творога. Муки Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий Приготовление блюд из творога, сыра, муки Приготовление блюд из творога, сыра, муки Содержание Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья Приготовление, оформление и подача блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы: рыба отварная соус | 6 |
| из круп, бобовых, макаронных изделий, из яиц, сыра, творога. Муки Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов. Приготовление блюд из творога, сыра, муки Тема 2.3. Содержание Приготовление блюд из рыбы и Приготовление, оформление и подача блюд из отварной | 6 |
| из круп, бобовых, макаронных изделий, из яиц, сыра, творога. Муки Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий Приготовление блюд из творога, сыра, муки Приготовление блюд из творога, сыра, муки Содержание Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья Приготовление, оформление и подача блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы: рыба отварная соус польский, рыба по-русски, филе из рыбы | 6 |
| из круп, бобовых, макаронных изделий, из яиц, сыра, творога. муки Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий Приготовление блюд из яиц и яичных продуктов. Приготовление блюд из творога, сыра, муки Тема 2.3. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья Приготовление, оформление и подача блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы: рыба отварная соус польский, рыба по-русски, филе из рыбы фаршированное, рыба припущенная с соусом белым с | 6 |
| из круп, бобовых, макаронных изделий, из яиц, сыра, творога. Муки Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий Приготовление блюд из творога, сыра, муки Приготовление блюд из творога, сыра, муки Содержание Приготовление блюд из рыбы и приготовление, оформление и подача блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы: рыба отварная соус польский, рыба по-русски, филе из рыбы фаршированное, рыба припущенная с соусом белым с рассолом, рыба тушеная в томате с овощами | 6 |
| из круп, бобовых, макаронных изделий, из яиц, сыра, творога. Муки Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий Приготовление блюд из творога, сыра, муки Содержание Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья Приготовление, оформление и подача блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы: рыба отварная соус польский, рыба по-русски, филе из рыбы фаршированное, рыба припущенная с соусом белым с рассолом, рыба тушеная в томате с овощами Выбор соусов и приправ | 6 |
| из круп, бобовых, макаронных изделий, из яиц, сыра, творога. Муки Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий Приготовление блюд из творога, сыра, муки Приготовление блюд из творога, сыра, муки Содержание Приготовление блюд из рыбы и приготовление, оформление и подача блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы: рыба отварная соус польский, рыба по-русски, филе из рыбы фаршированное, рыба припущенная с соусом белым с рассолом, рыба тушеная в томате с овощами Выбор соусов и приправ Тема 2.4 Приготовление блюд из | 6 |
| из круп, бобовых, макаронных изделий, из яиц, сыра, творога. Муки Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов. Приготовление блюд из творога, сыра, муки Тема 2.3. Содержание Приготовление олюд из рыбы и припущенной, тушеной рыбы: рыба отварной и припущенной, тушеной рыбы: рыба отварная соус польский, рыба по-русски, филе из рыбы фаршированное, рыба припущенная с соусом белым с рассолом, рыба тушеная в томате с овощами Выбор соусов и приправ Тема 2.4 Приготовление блюд из мяса: антрекот, | 6 |
| из круп, бобовых, макаронных изделий, из яиц, сыра, творога. Муки Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий Приготовление блюд из творога, сыра, муки Приготовление блюд из творога, сыра, муки Содержание Приготовление блюд из рыбы и приготовление, оформление и подача блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы: рыба отварная соус польский, рыба по-русски, филе из рыбы фаршированное, рыба припущенная с соусом белым с рассолом, рыба тушеная в томате с овощами Выбор соусов и приправ Тема 2.4 Приготовление блюд из | 6 |
| из круп, бобовых, макаронных изделий, из яиц, сыра, творога. Муки Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов. Приготовление блюд из творога, сыра, муки Тема 2.3. Содержание Приготовление блюд из рыбы и приготовление, оформление и подача блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы: рыба отварная соус польский, рыба по-русски, филе из рыбы фаршированное, рыба припущенная с соусом белым с рассолом, рыба тушеная в томате с овощами Выбор соусов и приправ Тема 2.4 Приготовление блюд из мяса: антрекот, | 6 |

| птицы, дичи, кролика в запеченном виде с соусом и без соуса. | | | | |
|---|---|-----|--|--|
| Промежуточная аттестация в форме ди | · | | | |
| | мление и подготовка к реализации холодных блюд. | 72 | | |
| кулинарных изделий. закусок разнообразного ассортимента | | | | |
| Раздел 1. Организация приготовлен блюд, кулинарных изделий, закусок | ия, подготовки к реализации и презентации холодных | 6 | | |
| Тема 1.1 | Содержание | 6 | | |
| Подготовка сырья дл | я Приготовить соус майонез и его производные. | | | |
| приготовления холодных соусов | | | | |
| салатных заправок, фруктово | | | | |
| ягодных соусов | горчицей, вливание растительного масла, взбивание, | | | |
| | нарезка корнишонов, подготовка зелени, нарезка | | | |
| | укропа, петрушки, подготовка овощей, нарезка | | | |
| | моркови и, лука для маринада овощного, растирание | | | |
| | горчицы, приготовление бульона для мясного, рыбного бульона. Подготовка ягод, фруктов для | | | |
| | фруктово ягодных соусов. | | | |
| Раздел 2 Процессы приготовления, п | одготовки к реализации и презентации холодных блюд, | 66 | | |
| кулинарных изделий, закусок | r r , r | | | |
| Тема 2.1 | Содержание | 6 | | |
| Приготовление салатов из свежих | | - | | |
| сырых овощей | различными способами. приготовление салата из | | | |
| - | свежих помидор и огурцов, салата из белокачанной | | | |
| | капусты. | | | |
| Тема 2.2 | Содержание | 6 | | |
| Приготовление салатов из варены | | | | |
| овощей с использованием мясны | | | | |
| продуктов. мяса птицы, дичи. | Нарезка продуктов. Приготовить винегрет овощной, с | | | |
| | сельдью, салат мясной, столичный, салата- коктейля с ветчиной и сыром. | | | |
| Тема 2.3 | Содержание | 6 | | |
| Приготовление теплых салатов | Подготовить сырье, тепловая обработка, нарезка | | | |
| продуктов различными способами | | | | |
| Тема 2.4 | Содержание | 6 | | |
| Приготовление салатов из свежи | | | | |
| фруктов | различными способами | | | |
| | ; приготовить салат из сыра с яблоком, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат | | | |
| Тема 2.5 | Содержание | 6 | | |
| Приготовление салатов и | | - C | | |
| консервированных фруктов | консервированных фруктов, ягод; | | | |
| Тема 2.6 | Содержание | 6 | | |
| Приготовление бутербродов | Подготовить основы для бутербродов, подготовка | | | |
| | масляных смесей, взбивание, протирание, подготовка | | | |
| | мясной гастрономии, нарезка на слайсере, подготовка | | | |
| | рыбной гастрономии, подготовка зелени. Приготовить | | | |
| | открытые, закрытые, сложные бутерброды, сэндвичи, канапе. | | | |
| Тема 2.7 | Содержание | 6 | | |
| Приготовление холодных закусок и | | | | |
| овощей и грибов | репчатого лука, фарширование помидор, | | | |
| | фарширование баклажан. Приготовить помидоры | | | |
| | фаршированные грибами,баклажан фарщированных | | | |
| Tana 2.0 | овощами. | 6 | | |
| Тема 2.8 | Содержание | 6 | | |
| Приготовление холодных закусок и сыра, яиц | з Подготовить сырье, тепловая обработка яиц, картофеля, моркови, нарезка продуктов, | | | |
| сыра, лиц | приготовление масла селедочного. Приготовить яиц | | | |
| | под майонезом с гарниром, яиц, фаршированных | | | |
| | сельдью и луком. | | | |
| | сельдью и луком. | | | |

| Тема 2.9 | Содержание | 6 |
|---|---|----|
| Приготовление холодных закусок из | Подготовить сырье, филитирование рыбной | |
| рыбы | гастрономии, приготовление и отпуск сельдь с | |
| | гарниром, сельдь рубленая, рыба жареная под | |
| | маринадом, студень рыбный, рыбное ассорти. | |
| Тема 2.10 | Содержание | 6 |
| Приготовление холодных закусок из | Подготовить нерыбное водное сырье. Приготовить | |
| нерыбного водного сырья | креветки, приготовить кальмаров под майонезом. | |
| Тема 2.11 | | 6 |
| | Содержание | 0 |
| Приготовление холодных закусок из | Подготовить сырье, тепловая обработка мяса, птицы, | |
| мяса, из мяса домашней птицы. | дичи. Нарезка продуктов. Приготовить мясное | |
| | ассорти, мясо, язык, птица отварные с гарниром, | |
| | паштет из печени, заливное из мяса. | |
| Промежуточная аттестация в форме диф | ференцированного зачета | |
| УП.04 ПМ.04 Приготовление, оформлосладких блюд, десертов, напитков раз | ение и подготовка к реализации холодных и горячих нообразного ассортимента | 72 |
| Раздел 1. Организация приготовлени сладких блюд, десертов, напитков. | ия, подготовки к реализации холодных и горячих | 12 |
| Тема 1.1 | Содоруманно | 6 |
| | Содержание | U |
| Приготовление и реализация | Подготовить сырье к производству. Первичная | |
| компотов разнообразного | подготовка основных продуктов свежих фруктов, ягод, | |
| ассортимента | сухофруктов, замороженных плодов и ягод, | |
| | консервированных фруктов, подготовка крахмала, | |
| | желатина, агар-агара. Приготовить натуральных | |
| | свежих фруктов и ягод. Вымачивание свежих и | |
| | сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в | |
| | жидкостях, карамелизование фруктов. Приготовить | |
| | компотов из свежих плодов, ягод, компота из смеси | |
| | сухофруктов, компот из консервированных фруктов | |
| Тема 1.2 | Содержание | 6 |
| Приготовление и отпуск киселей | Приготовление и отпуск киселей из свежих ягод, | |
| iipiii o i o zarenne ii o i njek kineenen | молочного киселя, подготовка крахмала, заваривание., | |
| | протирание ягод. | |
| Раздал 2 Произвал приготордания по | дготовки к реализации холодных и горячих сладких | 60 |
| блюд, десертов, напитков | дгоговки к реализации холодивіх и горячих сладких | 00 |
| Тема 2.1 | Содержание | 6 |
| Приготовление начинок для | Подготовить сырье к производству. Приготовить | |
| десертов, сладких соусов, сиропов | лимонное кули, лимонное желе, лимонный курд, | |
| разнообразного ассортимента | ягодное конфи, компотэ. Соус вишневый, соус | |
| | 1 | |
| Тема 2.2 | апельсиновый. Содержание | 6 |
| | **** | U |
| Приготовление и реализация холодных сладких блюд | Подготовить сырье к производству, подготовка | |
| лолодпых сладких олюд | желатина, варка сиропов, соединение, приготовить | |
| | многослойнойное желе, панна –коту сливочной, парфе | |
| | кофейное, парфе ягодного. | |
| Тема 2.3 | * * * | |
| Приготовление и реализация | Содержание | 6 |
| - | * * * | 6 |
| холодных сладких блюд | Содержание | 6 |
| - | Содержание Подготовить сырье к производству, подготовить | 6 |
| - | Содержание Подготовить сырье к производству, подготовить желатин, приготовить ягодного сиропа, соединение, | 6 |
| - | Содержание Подготовить сырье к производству, подготовить желатин, приготовить ягодного сиропа, соединение, взбивание. Приготовить самбук абрикосовый, мусс | 6 |
| - | Содержание Подготовить сырье к производству, подготовить желатин, приготовить ягодного сиропа, соединение, взбивание. Приготовить самбук абрикосовый, мусс ягодный, самбук яблочный на манной крупе., самбук из йогурта и творожной массы | 6 |
| холодных сладких блюд Тема 2.4 | Содержание Подготовить сырье к производству, подготовить желатин, приготовить ягодного сиропа, соединение, взбивание. Приготовить самбук абрикосовый, мусс ягодный, самбук яблочный на манной крупе., самбук из йогурта и творожной массы Содержание | |
| холодных сладких блюд Тема 2.4 Приготовление и реализация | Содержание Подготовить сырье к производству, подготовить желатин, приготовить ягодного сиропа, соединение, взбивание. Приготовить самбук абрикосовый, мусс ягодный, самбук яблочный на манной крупе., самбук из йогурта и творожной массы Содержание Подготовить сырье к производству. приготовить крем | |
| холодных сладких блюд Тема 2.4 | Содержание Подготовить сырье к производству, подготовить желатин, приготовить ягодного сиропа, соединение, взбивание. Приготовить самбук абрикосовый, мусс ягодный, самбук яблочный на манной крупе., самбук из йогурта и творожной массы Содержание Подготовить сырье к производству. приготовить крем ванильный, кофейный, шоколадный, приготовить | |
| холодных сладких блюд Тема 2.4 Приготовление и реализация холодных сладких блюд | Содержание Подготовить сырье к производству, подготовить желатин, приготовить ягодного сиропа, соединение, взбивание. Приготовить самбук абрикосовый, мусс ягодный, самбук яблочный на манной крупе., самбук из йогурта и творожной массы Содержание Подготовить сырье к производству. приготовить крем ванильный, кофейный, шоколадный, приготовить ягодный террин. | 6 |
| холодных сладких блюд Тема 2.4 Приготовление и реализация холодных сладких блюд Тема 2.5 | Содержание Подготовить сырье к производству, подготовить желатин, приготовить ягодного сиропа, соединение, взбивание. Приготовить самбук абрикосовый, мусс ягодный, самбук яблочный на манной крупе., самбук из йогурта и творожной массы Содержание Подготовить сырье к производству. приготовить крем ванильный, кофейный, шоколадный, приготовить ягодный террин. Содержание | |
| холодных сладких блюд Тема 2.4 Приготовление и реализация холодных сладких блюд Тема 2.5 Приготовление и реализация | Содержание Подготовить сырье к производству, подготовить желатин, приготовить ягодного сиропа, соединение, взбивание. Приготовить самбук абрикосовый, мусс ягодный, самбук яблочный на манной крупе., самбук из йогурта и творожной массы Содержание Подготовить сырье к производству. приготовить крем ванильный, кофейный, шоколадный, приготовить ягодный террин. Содержание Подготовить сырье к производству. Приготовить | 6 |
| холодных сладких блюд Тема 2.4 Приготовление и реализация холодных сладких блюд Тема 2.5 | Содержание Подготовить сырье к производству, подготовить желатин, приготовить ягодного сиропа, соединение, взбивание. Приготовить самбук абрикосовый, мусс ягодный, самбук яблочный на манной крупе., самбук из йогурта и творожной массы Содержание Подготовить сырье к производству. приготовить крем ванильный, кофейный, шоколадный, приготовить ягодный террин. Содержание | 6 |

| Тема 2.6 | Содержание | 6 |
|---|--|-----|
| Приготовление и реализация | Подготовить сырье к производству. Приготовить | |
| горячих сладких блюд чизкейков, | чизкейк классический, творожный. Приготовить | |
| штруделей | штрудель яблочный ореховый. | |
| Тема 2.7 | Содержание | 6 |
| Приготовление и реализация | Подготовить сырье к производству. Организовать | |
| горячих сладких блюд на основе | рабочее место повара при приготовлении гренок с | |
| круп, творога, фруктов. | плодами и ягодами, пудинга рисового, рисовая | |
| | запеканка с вишней, шарлотка яблочная, яблоки в | |
| | кляре, творожные шарики. | |
| Тема 2.8 | Содержание | 6 |
| Приготовление и реализация | Подготовить сырье к производству. Приготовить | |
| горячих сладких блюд фламбэ | фрукты фламбэ., шоколадно- фруктовое фондю. | |
| | Приготовление блинчиков фламбэ. | |
| Тема 2.9 | Содержание | 6 |
| Приготовление и реализация | Подготовить сырье к производству. Приготовить | |
| холодных напитков разнообразного | свежевыжитые соки, граниты, морсы фраппе. | |
| ассортимента | малиновый айс- крим напитки с мороженым, | |
| | лимонадов. Приготовить смузи, квас. | |
| Тема 2.10 | Содержание | 6 |
| Приготовление и реализация | Приготовить сырье к производству. Приготовить чая, | |
| горячих напитков разнообразного | какао, кофе. сбитня, глинтвейна. взваров, пуншей, | |
| ассортимента | горогов. | |
| Промежуточная аттестация в форме дифо | реренцированного зачета | |
| | | |
| | пение и подготовка к реализации хлебобулочных, | 72 |
| мучных кондитерских изделий разнооб | бразного ассортимента | |
| | , подготовки к реализации хлебобулочных, мучных | 24 |
| кондитерских изделий. | | |
| - 11 1 | <u> </u> | |
| Тема 1.1 | Содержание | 6 |
| Тема 1.1 Подготовка отделочных | Организовать рабочее место кондитера. Безопасно | 6 |
| Тема 1.1 | Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. | 6 |
| Тема 1.1 Подготовка отделочных | Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Подготовить кондитерское сырье к | 6 |
| Тема 1.1 Подготовка отделочных | Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Подготовить кондитерское сырье к производству, слой. Приготовить сиропы для | 6 |
| Тема 1.1 Подготовка отделочных | Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Подготовить кондитерское сырье сырье к производству, слой. Приготовить сиропы для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной | 6 |
| Тема 1.1 Подготовка отделочных полуфабрикатов. | Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Подготовить кондитерское сырье сырье к производству, слой. Приготовить сиропы для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики | |
| Тема 1.1 Подготовка отделочных полуфабрикатов. Тема 1.2 | Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Подготовить кондитерское сырье сырье к производству, слой. Приготовить сиропы для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики Содержание | 6 |
| Тема 1.1 Подготовка отделочных полуфабрикатов. Тема 1.2 Приготовление отделочных | Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Подготовить кондитерское сырье сырье к производству, слой. Приготовить сиропы для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно | |
| Тема 1.1 Подготовка отделочных полуфабрикатов. Тема 1.2 | Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Подготовить кондитерское сырье сырье к производству, слой. Приготовить сиропы для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать оборудование. Подготовить сырье. | |
| Тема 1.1 Подготовка отделочных полуфабрикатов. Тема 1.2 Приготовление отделочных | Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Подготовить кондитерское сырье сырье к производству, слой. Приготовить сиропы для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно | |
| Тема 1.1 Подготовка отделочных полуфабрикатов. Тема 1.2 Приготовление отделочных | Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Подготовить кондитерское сырье сырье к производству, слой. Приготовить сиропы для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать оборудование. Подготовить сырье. к производству. Приготовить глазурь сырцовую, | |
| Тема 1.1 Подготовка отделочных полуфабрикатов. Тема 1.2 Приготовление отделочных полуфабрикатов Тема 1.3 Приготовление кремов | Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Подготовить кондитерское сырье сырье к производству, слой. Приготовить сиропы для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать оборудование. Подготовить сырье. к производству. Приготовить глазурь сырцовую, заварную, приготовить карамель. | 6 |
| Тема 1.1 Подготовка отделочных полуфабрикатов. Тема 1.2 Приготовление отделочных полуфабрикатов Тема 1.3 | Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Подготовить кондитерское сырье сырье к производству, слой. Приготовить сиропы для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать оборудование . Подготовить сырье. к производству. Приготовить глазурь сырцовую, заварную, приготовить карамель. Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование | 6 |
| Тема 1.1 Подготовка отделочных полуфабрикатов. Тема 1.2 Приготовление отделочных полуфабрикатов Тема 1.3 Приготовление кремов | Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Подготовить кондитерское сырье сырье к производству, слой. Приготовить сиропы для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать оборудование . Подготовить сырье. к производству. Приготовить глазурь сырцовую, заварную, приготовить карамель. Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование Подготовить кондитерское сырье к производству. | 6 |
| Тема 1.1 Подготовка отделочных полуфабрикатов. Тема 1.2 Приготовление отделочных полуфабрикатов Тема 1.3 Приготовление кремов разнообразного ассортимента и подготовка к использованию | Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Подготовить кондитерское сырье сырье к производству, слой. Приготовить сиропы для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать оборудование . Подготовить сырье. к производству. Приготовить глазурь сырцовую, заварную, приготовить карамель. Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование Подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить сливочный, белковый, заварной кремы. | 6 |
| Тема 1.1 Подготовка отделочных полуфабрикатов. Тема 1.2 Приготовление отделочных полуфабрикатов Тема 1.3 Приготовление кремов разнообразного ассортимента и подготовка к использованию Тема 1.4 | Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Подготовить кондитерское сырье сырье к производству, слой. Приготовить сиропы для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать оборудование . Подготовить сырье. к производству. Приготовить глазурь сырцовую, заварную, приготовить карамель. Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование Подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить сливочный, белковый, заварной кремы. Содержание | 6 |
| Тема 1.1 Подготовка отделочных полуфабрикатов. Тема 1.2 Приготовление отделочных полуфабрикатов Тема 1.3 Приготовление кремов разнообразного ассортимента и подготовка к использованию Тема 1.4 Приготовление начинок и фаршей для | Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Подготовить кондитерское сырье сырье к производству, слой. Приготовить сиропы для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать оборудование . Подготовить сырье. к производству. Приготовить глазурь сырцовую, заварную, приготовить карамель. Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование Подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить сливочный, белковый, заварной кремы. Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование Подготовить сливочный, белковый, заварной кремы. | 6 |
| Тема 1.1 Подготовка отделочных полуфабрикатов. Тема 1.2 Приготовление отделочных полуфабрикатов Тема 1.3 Приготовление кремов разнообразного ассортимента и подготовка к использованию Тема 1.4 | Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Подготовить кондитерское сырье сырье к производству, слой. Приготовить сиропы для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать оборудование . Подготовить сырье. к производству. Приготовить глазурь сырцовую, заварную, приготовить карамель. Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование Подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить сливочный, белковый, заварной кремы. Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. | 6 |
| Тема 1.1 Подготовка отделочных полуфабрикатов. Тема 1.2 Приготовление отделочных полуфабрикатов Тема 1.3 Приготовление кремов разнообразного ассортимента и подготовка к использованию Тема 1.4 Приготовление начинок и фаршей для | Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Подготовить кондитерское сырье сырье к производству, слой. Приготовить сиропы для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать оборудование . Подготовить сырье. к производству. Приготовить глазурь сырцовую, заварную, приготовить карамель. Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование Подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить сливочный, белковый, заварной кремы. Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Подготовить кондитерское сырье к производству. Подготовить кондитерское сырье к производству. | 6 |
| Тема 1.1 Подготовка отделочных полуфабрикатов. Тема 1.2 Приготовление отделочных полуфабрикатов Тема 1.3 Приготовление кремов разнообразного ассортимента и подготовка к использованию Тема 1.4 Приготовление начинок и фаршей для | Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Подготовить кондитерское сырье сырье к производству, слой. Приготовить сиропы для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать оборудование . Подготовить сырье. к производству. Приготовить глазурь сырцовую, заварную, приготовить карамель. Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование Подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить сливочный, белковый, заварной кремы. Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Содержание Подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить фарши и начинки из мяса, печени, рыбы, | 6 |
| Тема 1.1 Подготовка отделочных полуфабрикатов. Тема 1.2 Приготовление отделочных полуфабрикатов Тема 1.3 Приготовление кремов разнообразного ассортимента и подготовка к использованию Тема 1.4 Приготовление начинок и фаршей для | Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Подготовить кондитерское сырье сырье к производству, слой. Приготовить сиропы для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать оборудование . Подготовить сырье. к производству. Приготовить глазурь сырцовую, заварную, приготовить карамель. Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование Подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить кондитерское сырье к производству. Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить фарши и начинки из мяса, печени, рыбы, птицы, грибов, яиц. ягодных фаршей, фруктовых | 6 |
| Тема 1.1 Подготовка отделочных полуфабрикатов. Тема 1.2 Приготовление отделочных полуфабрикатов Тема 1.3 Приготовление кремов разнообразного ассортимента и подготовка к использованию Тема 1.4 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий. | Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Подготовить кондитерское сырье сырье к производству, слой. Приготовить сиропы для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать оборудование . Подготовить сырье. к производству. Приготовить глазурь сырцовую, заварную, приготовить карамель. Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование Подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить сливочный, белковый, заварной кремы. Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить фарши и начинки из мяса, печени, рыбы, птицы, грибов, яиц. ягодных фаршей, фруктовых начинок | 6 |
| Тема 1.1 Подготовка отделочных полуфабрикатов. Тема 1.2 Приготовление отделочных полуфабрикатов Тема 1.3 Приготовление кремов разнообразного ассортимента и подготовка к использованию Тема 1.4 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий. | Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Подготовить кондитерское сырье сырье к производству, слой. Приготовить сиропы для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать оборудование . Подготовить сырье. к производству. Приготовить глазурь сырцовую, заварную, приготовить карамель. Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование Подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить кондитерское сырье к производству. Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить фарши и начинки из мяса, печени, рыбы, птицы, грибов, яиц. ягодных фаршей, фруктовых | 6 |
| Тема 1.1 Подготовка отделочных полуфабрикатов. Тема 1.2 Приготовление отделочных полуфабрикатов Тема 1.3 Приготовление кремов разнообразного ассортимента и подготовка к использованию Тема 1.4 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий. | Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Подготовить кондитерское сырье сырье к производству, слой. Приготовить сиропы для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать оборудование . Подготовить сырье. к производству. Приготовить глазурь сырцовую, заварную, приготовить карамель. Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование Подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить кондитерское сырье к производству. Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить фарши и начинки из мяса, печени, рыбы, птицы, грибов, яиц. ягодных фаршей, фруктовых начинок | 6 |
| Тема 1.1 Подготовка отделочных полуфабрикатов. Тема 1.2 Приготовление отделочных полуфабрикатов Тема 1.3 Приготовление кремов разнообразного ассортимента и подготовка к использованию Тема 1.4 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий. | Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Подготовить кондитерское сырье сырье к производству, слой. Приготовить сиропы для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать оборудование . Подготовить сырье. к производству. Приготовить глазурь сырцовую, заварную, приготовить карамель. Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование Подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить сливочный, белковый, заварной кремы. Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить фарши и начинки из мяса, печени, рыбы, птицы, грибов, яиц. ягодных фаршей, фруктовых начинок подготовки к реализации хлебобулочных, мучных | 6 6 |
| Тема 1.1 Подготовка отделочных полуфабрикатов. Тема 1.2 Приготовление отделочных полуфабрикатов Тема 1.3 Приготовление кремов разнообразного ассортимента и подготовка к использованию Тема 1.4 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий. | Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Подготовить кондитерское сырье к производству, слой. Приготовить сиропы для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать оборудование . Подготовить сырье. к производству. Приготовить глазурь сырцовую, заварную, приготовить карамель. Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование Подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить сливочный, белковый, заварной кремы. Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить фарши и начинки из мяса, печени, рыбы, птицы, грибов, яиц. ягодных фаршей, фруктовых начинок подготовки к реализации хлебобулочных, мучных Содержание Подготовить кондитерское сырье к производству , | 6 6 |
| Тема 1.1 Подготовка отделочных полуфабрикатов. Тема 1.2 Приготовление отделочных полуфабрикатов Тема 1.3 Приготовление кремов разнообразного ассортимента и подготовка к использованию Тема 1.4 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий. Раздел 2. Процессы приготовления, кондитерских изделий Тема 2.1 Приготовление хлеба разнообразного | Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Подготовить кондитерское сырье сырье к производству, слой. Приготовить сиропы для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать оборудование . Подготовить сырье. к производству. Приготовить глазурь сырцовую, заварную, приготовить карамель. Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование Подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить сливочный, белковый, заварной кремы. Содержание Организовать рабочее место кондитера. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование. Подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить фарши и начинки из мяса, печени, рыбы, птицы, грибов, яиц. ягодных фаршей, фруктовых начинок подготовки к реализации хлебобулочных, мучных | 6 6 |

| | , H | |
|--|---|---|
| | способом, Приготовить хлеб :хлеб, национальной | |
| | кухни лаваш, пури, матнааш, раздан, чабата сдобного | |
| | дрожжевого теста.: булочка домашняя, булочка с | |
| | повидлом, рогалики, бриошь, батоны со сладкими | |
| | начинками, пироги сладкие (московский, открытые, | |
| | полуоткрытые | |
| Тема 2.2 | Содержание | 6 |
| Приготовление дрожжевого слоеного | | U |
| | Подготовить кондитерское сырье к производству, | |
| теста и изделий из него | безопасная эксплуатация технологического | |
| | оборудования. Приготовить дрожжевое слоеное тесто | |
| | и изделий из него: слойка с повидлом, булочка | |
| | слоеная, крученик слоеный. | |
| Тема 2.3 | Содержание | 6 |
| Приготовление и реализация мучных | Подготовить рабочее место кондитера, подготовить | |
| кондитерских изделий из вафельного, | кондитерское сырье.Приготовить мучные | |
| пряничного, слоеного теста. | кондитерские изделия из вафельного, пряничного, | |
| | слоеного теста; вафли с различными начинками, | |
| | мягкие вафли, торты вафельные,формование и | |
| | | |
| | выпечка, пряник братский, пряники заварные, | |
| | сырцовые, фирменный пряник, трубочка слоеная, | |
| | пирожное «наполеон», торты, пирожки слоеные с | |
| | разными фаршами, самса. | |
| Тема 2.4 | Содержание | 6 |
| Приготовление и реализация мучных | Подготовить кондитерское сырье к производству, | |
| кондитерских изделий из песочного, | безопасно эксплуатировать технологическое | |
| бисквитного теста холодным способом | оборудования. Приготовить песочноге тесто и | |
| (буше). | изделий из него: -желейные, глазированные и др. и от | |
| | формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, | |
| | ромбовидные), штучные кольца,полумесяцы, | |
| | | |
| | звездочки, круглые, корзиночки. печенье. | |
| | Приготовить бисквитное тесто рулеты, пирожные, | |
| | торты. холодным способом (буше). | |
| Тема 2.5 | Содержание | 6 |
| Приготовление мучных кондитерских | Организовать рабочее место кондитера. Подготовить | |
| изделий из заварного теста, масляного | кондитерское сырье. Безопасная эксплуатация | |
| бисквита, крошкового теста. | технологического оборудования. Приготовить | |
| | | |
| | | |
| | заварное тесто и изделий из него: трубочки, кольца, | |
| | шарики профитроли. из крошкового теста | |
| | шарики профитроли. из крошкового теста «Любительское», «Картошка» глазированная, | |
| | шарики профитроли. из крошкового теста «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. | |
| Тема 2.6 | шарики профитроли. из крошкового теста «Любительское», «Картошка» глазированная, | 6 |
| Тема 2.6 Приготовление воздушного, | шарики профитроли. из крошкового теста «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Содержание | 6 |
| Приготовление воздушного, воздушно- орехового, миндального | шарики профитроли. из крошкового теста «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Содержание Организовать рабочее место кондитера, безопасная | 6 |
| Приготовление воздушного, | шарики профитроли. из крошкового теста «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Содержание Организовать рабочее место кондитера, безопасная эксплуатация оборудования, подготовить | 6 |
| Приготовление воздушного, воздушно- орехового, миндального | шарики профитроли. из крошкового теста «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Содержание Организовать рабочее место кондитера, безопасная эксплуатация оборудования, подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить | 6 |
| Приготовление воздушного, воздушно- орехового, теста и изделий из него | шарики профитроли. из крошкового теста «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Содержание Организовать рабочее место кондитера, безопасная эксплуатация оборудования, подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить макаруны, меренги, воздушное пирожное, безе. | |
| Приготовление воздушного, воздушно- орехового, теста и изделий из него Тема 2.7 | шарики профитроли. из крошкового теста «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Содержание Организовать рабочее место кондитера, безопасная эксплуатация оборудования, подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить макаруны, меренги, воздушное пирожное, безе. Содержание | 6 |
| Приготовление воздушного, воздушно- орехового, теста и изделий из него | шарики профитроли. из крошкового теста «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Содержание Организовать рабочее место кондитера, безопасная эксплуатация оборудования, подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить макаруны, меренги, воздушное пирожное, безе. Содержание Организовать рабочее место кондитера, подготовить | |
| Приготовление воздушного, воздушно- орехового, теста и изделий из него Тема 2.7 | шарики профитроли. из крошкового теста «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Содержание Организовать рабочее место кондитера, безопасная эксплуатация оборудования, подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить макаруны, меренги, воздушное пирожное, безе. Содержание Организовать рабочее место кондитера, подготовить сырье к производству. Приготовить торты бисквитно | |
| Приготовление воздушного, воздушно- орехового, теста и изделий из него Тема 2.7 | шарики профитроли. из крошкового теста «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Содержание Организовать рабочее место кондитера, безопасная эксплуатация оборудования, подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить макаруны, меренги, воздушное пирожное, безе. Содержание Организовать рабочее место кондитера, подготовить сырье к производству. Приготовить торты бисквитно кремовые, кремовые с посыпками, фруктово- | |
| Приготовление воздушного, воздушно- орехового, теста и изделий из него Тема 2.7 | шарики профитроли. из крошкового теста «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Содержание Организовать рабочее место кондитера, безопасная эксплуатация оборудования, подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить макаруны, меренги, воздушное пирожное, безе. Содержание Организовать рабочее место кондитера, подготовить сырье к производству. Приготовить торты бисквитно кремовые, кремовые с посыпками, фруктовожелейные, глазированные (торт «Березка», «Пьяная | |
| Приготовление воздушного, воздушно- орехового, теста и изделий из него Тема 2.7 | шарики профитроли. из крошкового теста «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Содержание Организовать рабочее место кондитера, безопасная эксплуатация оборудования, подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить макаруны, меренги, воздушное пирожное, безе. Содержание Организовать рабочее место кондитера, подготовить сырье к производству. Приготовить торты бисквитно кремовые, кремовые с посыпками, фруктовожелейные, глазированные (торт «Березка», «Пьяная вишня», «Сказка», «Подарочный», «Прага», | |
| Приготовление воздушного, воздушно- орехового, теста и изделий из него Тема 2.7 Приготовление бисквитных тортов | шарики профитроли. из крошкового теста «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Содержание Организовать рабочее место кондитера, безопасная эксплуатация оборудования, подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить макаруны, меренги, воздушное пирожное, безе. Содержание Организовать рабочее место кондитера, подготовить сырье к производству. Приготовить торты бисквитно кремовые, кремовые с посыпками, фруктовожелейные, глазированные (торт «Березка», «Пьяная | 6 |
| Приготовление воздушного, воздушно- орехового, теста и изделий из него Тема 2.7 | шарики профитроли. из крошкового теста «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Содержание Организовать рабочее место кондитера, безопасная эксплуатация оборудования, подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить макаруны, меренги, воздушное пирожное, безе. Содержание Организовать рабочее место кондитера, подготовить сырье к производству. Приготовить торты бисквитно кремовые, кремовые с посыпками, фруктовожелейные, глазированные (торт «Березка», «Пьяная вишня», «Сказка», «Подарочный», «Прага», | |
| Приготовление воздушного, воздушно- орехового, теста и изделий из него Тема 2.7 Приготовление бисквитных тортов | шарики профитроли. из крошкового теста «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Содержание Организовать рабочее место кондитера, безопасная эксплуатация оборудования, подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить макаруны, меренги, воздушное пирожное, безе. Содержание Организовать рабочее место кондитера, подготовить сырье к производству. Приготовить торты бисквитно кремовые, кремовые с посыпками, фруктовожелейные, глазированные (торт «Березка», «Пьяная вишня», «Сказка», «Подарочный», «Прага», «Фруктовый». | 6 |
| Приготовление воздушного, воздушно- орехового, теста и изделий из него Тема 2.7 Приготовление бисквитных тортов Тема 2.8 Приготовление песочных тортов, | шарики профитроли. из крошкового теста «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Содержание Организовать рабочее место кондитера, безопасная эксплуатация оборудования, подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить макаруны, меренги, воздушное пирожное, безе. Содержание Организовать рабочее место кондитера, подготовить сырье к производству. Приготовить торты бисквитно кремовые, кремовые с посыпками, фруктовожелейные, глазированные (торт «Березка», «Пьяная вишня», «Сказка», «Подарочный», «Прага», «Фруктовый». Содержание Организовать рабочее место кондитера, безопасная | 6 |
| Приготовление воздушного, воздушно- орехового, теста и изделий из него Тема 2.7 Приготовление бисквитных тортов Тема 2.8 Приготовление песочных тортов, слоеных тортов, воздушных, | шарики профитроли. из крошкового теста «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Содержание Организовать рабочее место кондитера, безопасная эксплуатация оборудования, подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить макаруны, меренги, воздушное пирожное, безе. Содержание Организовать рабочее место кондитера, подготовить сырье к производству. Приготовить торты бисквитно кремовые, кремовые с посыпками, фруктовожелейные, глазированные (торт «Березка», «Пьяная вишня», «Сказка», «Подарочный», «Прага», «Фруктовый». Содержание Организовать рабочее место кондитера, безопасная эксплуатация технологического оборудования, | 6 |
| Приготовление воздушного, воздушно- орехового, теста и изделий из него Тема 2.7 Приготовление бисквитных тортов Тема 2.8 Приготовление песочных тортов, | шарики профитроли. из крошкового теста «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Содержание Организовать рабочее место кондитера, безопасная эксплуатация оборудования, подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить макаруны, меренги, воздушное пирожное, безе. Содержание Организовать рабочее место кондитера, подготовить сырье к производству. Приготовить торты бисквитно кремовые, кремовые с посыпками, фруктовожелейные, глазированные (торт «Березка», «Пьяная вишня», «Сказка», «Подарочный», «Прага», «Фруктовый». Содержание Организовать рабочее место кондитера, безопасная эксплуатация технологического оборудования, подготовить кондитерское сырье к производству. | 6 |
| Приготовление воздушного, воздушно- орехового, теста и изделий из него Тема 2.7 Приготовление бисквитных тортов Тема 2.8 Приготовление песочных тортов, слоеных тортов, воздушных, | шарики профитроли. из крошкового теста «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Содержание Организовать рабочее место кондитера, безопасная эксплуатация оборудования, подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить макаруны, меренги, воздушное пирожное, безе. Содержание Организовать рабочее место кондитера, подготовить сырье к производству. Приготовить торты бисквитно кремовые, кремовые с посыпками, фруктовожелейные, глазированные (торт «Березка», «Пьяная вишня», «Сказка», «Подарочный», «Прага», «Фруктовый». Содержание Организовать рабочее место кондитера, безопасная эксплуатация технологического оборудования, подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить песочные торты: кремовые, фруктово- | 6 |
| Приготовление воздушного, воздушно- орехового, теста и изделий из него Тема 2.7 Приготовление бисквитных тортов Тема 2.8 Приготовление песочных тортов, слоеных тортов, воздушных, комбинированных тортов. | шарики профитроли. из крошкового теста «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Содержание Организовать рабочее место кондитера, безопасная эксплуатация оборудования, подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить макаруны, меренги, воздушное пирожное, безе. Содержание Организовать рабочее место кондитера, подготовить сырье к производству. Приготовить торты бисквитно кремовые, кремовые с посыпками, фруктовожелейные, глазированные (торт «Березка», «Пьяная вишня», «Сказка», «Подарочный», «Прага», «Фруктовый». Содержание Организовать рабочее место кондитера, безопасная эксплуатация технологического оборудования, подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить песочные торты: кремовые, фруктовожелейные, глазированные. | 6 |
| Приготовление воздушного, воздушно- орехового, миндального теста и изделий из него Тема 2.7 Приготовление бисквитных тортов Тема 2.8 Приготовление песочных тортов, слоеных тортов, воздушных, | шарики профитроли. из крошкового теста «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Содержание Организовать рабочее место кондитера, безопасная эксплуатация оборудования, подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить макаруны, меренги, воздушное пирожное, безе. Содержание Организовать рабочее место кондитера, подготовить сырье к производству. Приготовить торты бисквитно кремовые, кремовые с посыпками, фруктовожелейные, глазированные (торт «Березка», «Пьяная вишня», «Сказка», «Подарочный», «Прага», «Фруктовый». Содержание Организовать рабочее место кондитера, безопасная эксплуатация технологического оборудования, подготовить кондитерское сырье к производству. Приготовить песочные торты: кремовые, фруктовожелейные, глазированные. | 6 |

| УП.06 ПМ.06 Приготовление блюд для детей дошкольного и школьного возраста | | |
|--|--|----|
| Раздел 1. Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд для детей дошкольного и школьного возраста | | |
| Тема 1.1 Приготовление оформление, блюд из овощей, круп, макаронных изделий. | Организовать рабочее место повара. Подготовить | 6 |
| | сырье к производству. Приготовить блюда из овощей и картофеля картофель в молоке, суфле из картофеля и моркови, голубцы овощные. Приготовить блюда из круп (различного вида запеканки, каши вязкие и жидкие), приготовить блюда из макаронных изделий лапшевник с творогом, макароны с сыром, макаронник, макароны отварные с овощами. | |
| Тема 1.2 Приготовление, оформление, супов и соусов. | Содержание Организовать рабочее место повара. Подготовить сырье к производству. Приготовить супы картофельных, молочных, супов с различным видом круп. Приготовить соус молочный, соус сметанный | 6 |
| Тема 1.3 Приготовление, оформление, блюд из яиц, творога, сыра, муки. | Содержание Организовать рабочее место повара. Подготовить сырье к производству. Приготовить блюда из яиц (яичная кашка, омлет натуральный, омлет с картофелем, омлет с сыром), приготовление блюд из творога запеканка из творога. суфле творожное, пудинг из творога, сырники, блюда из муки вареники с творогом, блины, крендель. | 6 |
| Тема 1.4 Приготовление, оформление, блюд из мяса и домашней птицы и гарниров к ним. | Содержание Организовать рабочее место повара. Подготовить сырьяек производству. Приготовить блюда из мяса (биточки детские, зразы рубленные, оладьи из печени), приготовление блюд из птицы (фрикадельки, тефтели, суфле из птицы с рисом и сыром, кнели). Приготовить различные гарниры. | 6 |
| Тема 1.5 Приготовление, оформление блюд из рыбы. | Содержание Организовать рабочее место повара. Подготовить сырье к производству. Приготовить блюда из рыбы пудинг рыбный, суфле рыбное, рыба припущенная, хлебцы рыбные, рулет из рыбы, рыба тушёная в сметане. | 6 |
| Тема 1.6 Приготовление, оформление, раздачу сладких блюд и напитков | Содержание Организовать рабочее место повара. Подготовить основное сырье. Приготовить компотаиз свежих фруктов, приготовить компота из лимона, отвара из шиповника, приготовление компота из плодов сушёных, приготовление мусса из яблок, яблоко печеное, приготовление чая с сахаром и с лимоном. Приготовить какао с молоком. | 6 |
| УП.07 ПМ.07 Организация обслуживания посетителей на предприятиях питания | | 72 |
| Раздел 1. Обслуживание и расчет посети | | 72 |
| Тема1.1 Выполнение всех видов работ по подготовке торговых залов предприятий общественного питания к обслуживанию в обычном режиме | Ознакомиться предприятием общественного питания , виды услуг предоставляемые посетителям, их характеристика, общие требования к ним Ознакомиться с торговыми помещениями, их видами, характеристикой, назначением, ознакомиться с интерьером торговых помещений, современные тенденции развития данного | 6 |

| | , | |
|---|---|---|
| | Подготовка торгового зала к обслуживанию. | |
| | Расставлять мебель (столы и стулья) в зале | |
| | обслуживания организации питания | |
| | Подготавливать подносы, сервировочные тележки, | |
| | подсобные столики, вспомогательные стойки к | |
| | использованию | |
| | Проверять качество и состояние столового белья в | |
| | организации питания | |
| Тема 1.2 | | 6 |
| | Содержание | U |
| Характеристика столовой посуды, | Изучить порядок получения и подготовки посуды, | |
| столовых приборов, столового белья | приборов, правилами расчета количества посуды, | |
| | приборов, белья. Отработка приемов подготовки | |
| | столовой посуды, приборов, столового белья к | |
| | работе. Ознакомиться с видами, ассортиментом, | |
| | назначением, характеристикой фарфоровой, | |
| | керамической, стеклянной, металлической столовой | |
| | посудой, столовых приборов, столового белья | |
| | используемые на предприятиях общественного | |
| | питания. | |
| Тема 1.3 | Содержание | 6 |
| | • | U |
| Виды сервировки столов текстилем с учетом особенностей мероприятия | Изучить порядок получения и подготовки посуды, | |
| учетом особенностей мероприятия | приборов, правилами расчета количества посуды, | |
| | приборов, белья. Отработка приемов подготовки | |
| | столовой посуды, приборов, столового белья к | |
| | работе. | |
| | Подготовка салфеток, столового белья к сервировке | |
| | стола. Отработка приемов складывания салфеток | |
| | «Свеча», «Клатч», «Книжка», «Веер», «Шатер», | |
| | «Джонка», «Зайчик» | |
| Тема 1.4 | Содержание | 6 |
| Выполнение сервировки стола с | | |
| учетом особенностей мероприятия | Изучить технику сервировки столов с учетом | |
| | особенностей мероприятия. | |
| Тема1.5 | Содержание | 6 |
| Отработка подачи к столу заказанных | Изучить подачу к столу заказанных блюд и напитков | |
| блюд и напитков разными способами; | разными способами: французский, английский, | |
| | американский. | |
| Тема1.6 | Содержание | 6 |
| Видами меню на предприятии | Изучить назначение, виды, принципы составления | |
| общественного питания | меню, | |
| | Ознакомиться с картой вин, картой коктейлей, | |
| | оформление меню. Составление меню для различных | |
| | типов предприятия | |
| Toyo 1 7 | Содержание | 6 |
| Тема 1.7 | | |
| 06. | Содержание | 0 |
| Обслуживание массовых банкетных | Отработка приемов обслуживания банкетных | 0 |
| мероприятий официального и | • | 0 |
| мероприятий официального и неофициального характера; | Отработка приемов обслуживания банкетных мероприятий официального или неофициального | 0 |
| мероприятий официального и неофициального характера; обслуживания потребителей при | Отработка приемов обслуживания банкетных | 0 |
| мероприятий официального и неофициального характера; | Отработка приемов обслуживания банкетных мероприятий официального или неофициального | 0 |
| мероприятий официального и неофициального характера; обслуживания потребителей при | Отработка приемов обслуживания банкетных мероприятий официального или неофициального | 0 |
| мероприятий официального и неофициального характера; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания | Отработка приемов обслуживания банкетных мероприятий официального или неофициального характера | |
| мероприятий официального и неофициального характера; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания Тема 1.8 | Отработка приемов обслуживания банкетных мероприятий официального или неофициального характера Содержание | 6 |
| мероприятий официального и неофициального характера; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания Тема 1.8 Виды сервировки стола при | Отработка приемов обслуживания банкетных мероприятий официального или неофициального характера Содержание Отработка умений сервировки стола к завтраку, | |
| мероприятий официального и неофициального характера; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания Тема 1.8 | Отработка приемов обслуживания банкетных мероприятий официального или неофициального характера Содержание | |
| мероприятий официального и неофициального характера; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания Тема 1.8 Виды сервировки стола при | Отработка приемов обслуживания банкетных мероприятий официального или неофициального характера Содержание Отработка умений сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, фуршетного стола. | |
| мероприятий официального и неофициального характера; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания Тема 1.8 Виды сервировки стола при обслуживании гостей Тема1.9 | Отработка приемов обслуживания банкетных мероприятий официального или неофициального характера Содержание Отработка умений сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, фуршетного стола. Содержание | 6 |
| мероприятий официального и неофициального характера; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания Тема 1.8 Виды сервировки стола при обслуживании гостей Тема 1.9 Оформление заказа и передача заказа | Отработка приемов обслуживания банкетных мероприятий официального или неофициального характера Содержание Отработка умений сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, фуршетного стола. Содержание Отработка умений по оформлению заказа и передаче | 6 |
| мероприятий официального и неофициального характера; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания Тема 1.8 Виды сервировки стола при обслуживании гостей Тема1.9 Оформление заказа и передача заказа на производство | Отработка приемов обслуживания банкетных мероприятий официального или неофициального характера Содержание Отработка умений сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, фуршетного стола. Содержание Отработка умений по оформлению заказа и передаче его на производство | 6 |
| мероприятий официального и неофициального характера; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания Тема 1.8 Виды сервировки стола при обслуживании гостей Тема1.9 Оформление заказа и передача заказа на производство Тема 1.10 | Отработка приемов обслуживания банкетных мероприятий официального или неофициального характера Содержание Отработка умений сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, фуршетного стола. Содержание Отработка умений по оформлению заказа и передаче его на производство Содержание | 6 |
| мероприятий официального и неофициального характера; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания Тема 1.8 Виды сервировки стола при обслуживании гостей Тема1.9 Оформление заказа и передача заказа на производство Тема 1.10 Приемы транширования, | Отработка приемов обслуживания банкетных мероприятий официального или неофициального характера Содержание Отработка умений сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, фуршетного стола. Содержание Отработка умений по оформлению заказа и передаче его на производство Содержание Отработка умений транширование рыбы, | 6 |
| мероприятий официального и неофициального характера; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания Тема 1.8 Виды сервировки стола при обслуживании гостей Тема1.9 Оформление заказа и передача заказа на производство Тема 1.10 | Отработка приемов обслуживания банкетных мероприятий официального или неофициального характера Содержание Отработка умений сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, фуршетного стола. Содержание Отработка умений по оформлению заказа и передаче его на производство Содержание | 6 |
| мероприятий официального и неофициального характера; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания Тема 1.8 Виды сервировки стола при обслуживании гостей Тема1.9 Оформление заказа и передача заказа на производство Тема 1.10 Приемы транширования, | Отработка приемов обслуживания банкетных мероприятий официального или неофициального характера Содержание Отработка умений сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, фуршетного стола. Содержание Отработка умений по оформлению заказа и передаче его на производство Содержание Отработка умений транширование рыбы, | 6 |

| Изучение видов платежей, | Выполнение расчетов с потребителями, отработка | |
|--------------------------|--|--|
| выполнение расчетов с | навыков в системе R- Keer., Iiko-(Айко)- система | |
| потребителями | автоматизации для ресторанов, кафе, баров. | |
| | Управление заказами, управление инвентаризацией, | |
| | управление кадрами, управление финансами. | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Кабинеты «Общепрофессиональных дисциплин и МДК» оснащенный(e) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

Лаборатория «Учебная кухня ресторана» оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П:

- зона №1 Приготовление горячих блюд для детского и школьного питания;
- зона №2 Приготовление, оформление холодных блюд и закусок;
- зона №3 Изготовление и упаковка полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы;
- зона №4 Приготовление, оформление изделий из шоколада, сахара, карамели и марципана;
 - зона №5 Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий;
 - зона №6 Приготовление, оформление горячих блюд из мяса, птицы и рыбы;
 - зона №10 Приготовление, оформление блюд из овощей грибов.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные или электронные издания

- 1. Андонова Н.И. 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: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. -4-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2023.- 256 с.
- 2. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования /Н.А. Анфимова. -14-е изд., стер.-М: Издательский центр «Академия», 2023.-400с.
- 3. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /М.В. Епифанова. М.: Образовательно- издательский центр «Академия», 2023. 208 с.
- 4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. 7-е изд., стер.-М., Образовательно- издательский центр «Академия», 2023. -320 с.
- 5. И.Н. Иванова Рисование и лепка: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. М., Издательский центр « Академия», 2021.
- 6. Лаушкина Т.А Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Лаушкина, -7-е изд., стер.-М., Образовательно-издательский центр « Академия», 2023.-256с.
- 7. Ледовских Н.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Н.А. Ледовских, А.В. Синицына, Е.А. Соколова.- 6-е изд., испр. и дораб.- М., Издательский центр «Академия», 2023.-224с
- 8. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места для студ. учреждений сред. проф. образования /Г.Г. лутошкина, Ж.С. Анохина. _ 6-е изд., стер.-М.: Образовательно- издательский центр «Академия», 2023.-240с.
- 9. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова .-6-изд., стер.-М.: образовательно- издательский центр « Академия»,2023.-160с.

- 10. 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 / И.П. Самородова. -3-е изд., стер .-М.: Образовательно- издательский центр «Академия», 2023.-192 с.
- 11.Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.П. Семичева.6-е. изд., стер. М: Образовательно издательский центр «Академия», 2023.- 240с.
- 12.Счесленок Л.Л Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. -№-е изд.,стер.-М.: Издательский центр « Академия»,2021.- 208с.
- 13.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования / В.В. усов. 11-е изд., стер,-М.: Издательский центр « Академия»,2018.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Электронный ресурс ЭУМК «Повар, кондитер» («Диполь»)

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Учебная практика реализуются в форме практической подготовки и проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и или преподавателями дисциплин профессионального цикла.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Индекс УП | Код ПК, ОК | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|-----------|------------------|--|---|
| УП 01 | OK 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Дневник фото, экспертная оценка, аттестационный лист, |
| | ПК1.1. | Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | диффернцированный зачет по практике |
| | ПК 1.2 | Осуществляет обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | |
| | ПК 1.3 | Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | |

| | ПК 1.4 | Проводит приготовление и подготовку к | |
|---------|---------|---|------------------------------|
| | | реализации полуфабрикатов разнообразного | |
| | | ассортимента для блюд, кулинарных изделий | |
| | | из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | |
| УП.02 | OK 02 | Использует современные средства поиска, | Дневник фото, экспертная |
| | | анализа и интерпретации информации и | оценка, аттестационный лист, |
| | | информационные технологии для выполнения | диффернцированный зачет по |
| | | задач профессиональной деятельности | практике |
| | ПК 2.1 | Подготавливает рабочее место, | |
| | | оборудование, сырье, исходные материалы | |
| | | для приготовления горячих блюд, | |
| | | кулинарных изделий, закусок | |
| | | разнообразного ассортимента в соответствии | |
| | | с инструкциями и регламентом | |
| | ПК 2.2 | Осуществляет приготовление, | |
| | | непродолжительное хранение бульонов, | |
| | | отваров разнообразного ассортимента | |
| | ПК 2.3 | Осуществляет приготовление, творческое | |
| | | оформление и подготовку к реализации | |
| | | супов разнообразного ассортимента | _ |
| | ПК 2.4 | Осуществляет приготовление, | |
| | | непродолжительное хранение горячих | |
| | | соусов разнообразного ассортимента | |
| | ПК 2.5 | Осуществляет приготовление, творческое | |
| | | оформление и подготовку к реализации | |
| | | горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, | |
| | | круп, бобовых, макаронных изделий | |
| | | разнообразного ассортимента. | |
| | ПК 2.6 | Осуществляет приготовление, творческое | |
| | | оформление и подготовку к реализации | |
| | | горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | |
| | | из яиц, творога, сыра, муки разнообразного | |
| | | ассортимента | |
| | ПК 2.7 | Осуществляет приготовление, творческое | |
| | | оформление и подготовку к реализации | |
| | | горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | |
| | | из рыбы, нерыбного водного сырья | |
| | | разнообразного ассортимента | _ |
| | ПК 2.8 | Осуществляет приготовление, творческое | |
| | | оформление и подготовку к реализации | |
| | | горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | |
| | | из мяса, домашней птицы, дичи и кролика | |
| 7777.00 | | разнообразного ассортимента | |
| УП.03 | ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в | Дневник фото, экспертная |
| | | коллективе и команде | оценка, аттестационный лист, |
| | ПК 3.1 | Подготавливает рабочее место, оборудование, | диффернцированный зачет по |
| | | сырье, исходные материалы для | практике |
| | | приготовления холодных блюд, кулинарных | |
| | | изделий, закусок в соответствии с | |
| | | инструкциями и регламентами. | _ |
| | ПК 3.2 | Осуществляет приготовление, | |
| | | непродолжительное хранение холодных | |
| | | соусов, заправок разнообразного | |
| | FIX 2.2 | ассортимента. | 4 |
| | ПК 3.3 | Осуществляет приготовление, творческое | |
| | | оформление и подготовку к реализации | |
| | | салатов разнообразного ассортимента. | - |
| | ПК 3.4 | Осуществляет приготовление, творческое | |
| | | оформление и подготовку к реализации | |
| i . | i | бутербродов, канапе, холодных закусок | |
| | | разнообразного ассортимента. | |

| | писов | 001777007777777777777777777777777777777 | T |
|---------|----------|---|------------------------------|
| | ПК 3.5 | Осуществляет приготовление, творческое | |
| | | оформление и подготовку к реализации | |
| | | холодных блюд из рыбы, нерыбного водного | |
| | | сырья разнообразного ассортимента. | _ |
| | ПК 3.6 | Осуществляет приготовление, творческое | |
| | | оформление и подготовку к реализации | |
| | | холодных блюд из мяса, домашней птицы, | |
| | | дичи разнообразного ассортимента. | |
| УП.04 | OK 3 | Планировать и реализовывать собственное | Дневник, фото, экспертная |
| | | профессиональное и личностное развитие, | оценка, аттестационный лист, |
| | | предпринимательскую деятельность в | диффернцированный зачет по |
| | | профессиональной сфере, использовать | практике |
| | | знания по правовой и финансовой | |
| | | грамотности в различных | |
| | ПК 4.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, | - |
| | 1110 4.1 | сырье, исходные материалы для | |
| | | | |
| | | приготовления холодных и горячих сладких | |
| | | блюд, десертов, напитков разнообразного | |
| | | ассортимента в соответствии с инструкциями | |
| | | и регламентами. | _ |
| | ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое | |
| | | оформление и подготовку к реализации | |
| | | холодных сладких блюд, десертов | |
| | | разнообразного ассортимента. | |
| | ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое | |
| | | оформление и подготовку к реализации | |
| | | горячих сладких блюд, десертов | |
| | | разнообразного ассортимента. | |
| | ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое | |
| | 1111 | оформление и подготовку к реализации | |
| | | холодных напитков разнообразного | |
| | | ассортимента. | |
| | ПК 4.5 | | - |
| | 1110 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации | |
| | | | |
| | | горячих напитков разнообразного | |
| VIII 05 | 010.00 | ассортимента. | П |
| УП.05 | OK 09 | Пользоваться профессиональной | Дневник фото, экспертная |
| | | документацией на государственном и | оценка, аттестационный лист, |
| | | иностранном языках | диффернцированный зачет по |
| | ПК 5.1 | Подготавливать рабочее место кондитера, | практике |
| | | оборудование, инвентарь, кондитерское | |
| | | сырье, исходные материалы к работе в | |
| | | соответствии с инструкциями и регламентами. | |
| | ПК 5.2 | Осуществлять приготовление и подготовку к | |
| | | использованию отделочных полуфабрикатов | |
| | | для хлебобулочных, мучных кондитерских | |
| | | изделий. | |
| | ПК5.3 | Осуществлять изготовление, творческое |] |
| | | оформление, подготовку к реализации | |
| | | хлебобулочных изделий и хлеба | |
| | | разнообразного ассортимента. | |
| | ПК 5.4 | Осуществлять изготовление, творческое | 1 |
| | 1110 3.7 | оформление, подготовку к реализации мучных | |
| | | кондитерских изделий разнообразного | |
| | | <u> </u> | |
| | THC 5.5 | ассортимента. | - |
| | ПК 5.5 | Осуществлять изготовление, творческое | |
| | | оформление, подготовку к реализации | |
| | | пирожных и тортов разнообразного | |
| | | ассортимента | |
| | | | |
| УП.06 | OK 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке | Дневник фото, экспертная |

| | | I | T |
|-------|----------|--|------------------------------|
| | | Российской Федерации с учетом особенностей | аттестационный лист, |
| | | социального и культурного контекста | диффернцированный зачет по |
| | ПК 6.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, | практике |
| | | сырье, исходные материалы в соответствии с | |
| | | инструкциями и регламентами, составление | |
| | | заявок на сырье и полуфабрикатов для | |
| | | приготовления блюд | |
| | ПК 6.2 | Осуществлять приготовление, оформление, | |
| | | раздачу блюд из овощей, круп, макаронных | |
| | | изделий в соответствии с возрастными | |
| | | нормами для детей дошкольного и школьного | |
| | | возраста | |
| | ПК 6.3 | Осуществлять приготовление, оформление, | |
| | | раздачу супов и соусов в соответствии с | |
| | | возрастными нормами для детей дошкольного | |
| | | и школьного возраста | |
| | ПК 6.4 | Осуществлять приготовление, оформление, | 1 |
| | 1110.1 | раздачу блюд из яиц, творога, сыра, муки, в | |
| | | соответствии с возрастными нормами для | |
| | | детей дошкольного и школьного возраста | |
| | ПК 6.5 | Осуществлять приготовление, оформление, | 1 |
| | 1110.5 | раздачу блюд из мяса в соответствии с | |
| | | возрастными нормами для детей дошкольного | |
| | | | |
| | ПК 6.6 | и школьного возраста | - |
| | 11K 0.0 | Осуществлять приготовление, оформление, | |
| | | раздачу блюд из рыбы в соответствии с | |
| | | возрастными нормами для детей дошкольного | |
| | FIG. 6.7 | и школьного возраста | - |
| | ПК 6.7 | Осуществлять приготовление, оформление, | |
| | | раздачу сладких блюд и напитков в | |
| | | соответствии с возрастными нормами для | |
| | | детей дошкольного и школьного возраста | |
| УП.07 | OK 07 | Содействовать сохранению окружающей | Дневник фото, экспертная |
| | | среды, ресурсосбережению, применять знания | оценка, аттестационный лист, |
| | | об изменении климата, принципы | диффернцированный зачет по |
| | | бережливого производства, эффективно | практике |
| | | действовать в чрезвычайных ситуациях | |
| | ПК 7.1 | Выполнять подготовку залов к обслуживанию | |
| | | в соответствии с характером, типом и классом | |
| | | организации общественного питания. | _ |
| | ПК 7.2 | Осуществлять проверку состояния столовой | |
| | | посуды и приборов | |
| | ПК 7.3 | Выполнять сервировку стола с учетом | |
| | | особенностей мероприятия | |
| | ПК 7.4 | Обслуживать потребителей организаций | 1 |
| | | общественного питания | |
| | ПК7.5 | Выполнять подготовку зала организации | 1 |
| | | питания перед его закрытием | |
| | | 1 /1 1 | 1 |

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.2 к ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.01 ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

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

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

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

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

ПП.06 ПМ 06 Приготовление блюд для детей дошкольного и школьного возраста ПП.07 ПМ 07 Организация обслуживания посетителей на предприятиях питания

СОДЕРЖАНИЕ

| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ |
|---|
| ПРАКТИКИОшибка! Закладка не определена. |
| 1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной |
| программы:Ошибка! Закладка не определена. |
| 1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики Ошибка! Закладка не |
| определена. |
| 1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП- |
| ПОшибка! Закладка не определена. |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИОшибка! |
| Закладка не определена. |
| 2.1. Трудоемкость освоения производственной практики Ошибка! Закладка не |
| определена. |
| 2.2. Структура производственной практики |
| 2.3. Содержание производственной практикиОшибка! Закладка не определена. |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ |
| ПРАКТИКИ |
| 3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики Ошибка! |
| Закладка не определена. |
| 3.2. Учебно-методическое обеспечение |
| 3.3. Общие требования к организации производственной практики Ошибка! Закладка не |
| определена. |
| 3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики Ошибка! Закладка не |
| определена. 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ |
| |
| ПРАКТИКИ Ошибка! Закладка не определена. |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики (ПП) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

| ПП.01 Приготовление и | ПМ.01 Приготовление и | МДК.01.01 Организация |
|--|--|--|
| - | = | |
| подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, | подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, | приготовления и подготовки к реализации кулинарных |
| кулинарных изделий | кулинарных изделий | полуфабрикатов |
| разнообразного ассортимента | разнообразного ассортимента | МДК.01.02 Процессы |
| разнообразного ассортимента | разнообразного ассортимента | приготовления, подготовки к |
| | | - |
| | | реализации кулинарных |
| ПП 02 Паукатаруачуа | ПМ 02 Памрадаруачи | полуфабрикатов МДК.02.01 Организация |
| ПП.02 Приготовление, | ПМ.02 Приготовление, | _ · · · · · · · · · · · · · · |
| оформление и подготовка к | оформление и подготовка к | приготовления, подготовки к |
| реализации горячих блюд, | реализации горячих блюд, | реализации и презентации горячих |
| кулинарных изделий, закусок | кулинарных изделий, закусок | блюд, кулинарных изделий, |
| разнообразного ассортимента | разнообразного ассортимента | закусок. |
| | | МДК.02.02 Процессы |
| | | приготовления, подготовки к |
| | | реализации и презентации горячих |
| | | блюд, кулинарных изделий, |
| HH 02 H | HM 02 H | закусок |
| ПП.03 Приготовление, | ПМ.03 Приготовление, | МДК.03.01 Организация |
| оформление и подготовка к | оформление и подготовка к | приготовления, подготовки к |
| реализации холодных блюд, | реализации холодных блюд, | реализации и презентации |
| кулинарных изделий, закусок | кулинарных изделий, закусок | холодных блюд, кулинарных |
| разнообразного ассортимента | разнообразного ассортимента | изделий, закусок |
| | | МДК.03.02 Процессы |
| | | приготовления, подготовки к |
| | | реализации и презентации |
| | | холодных блюд. кулинарных |
| | 77.04.77 | изделий, закусок |
| ПП.04 Приготовление, | ПМ.04 Приготовление, | МДК.04.01 Организация |
| оформление и подготовка к | оформление и подготовка к | приготовления, подготовки к |
| реализации холодных и горячих | реализации холодных и горячих | реализации холодных и горячих |
| сладких блюд, десертов, напитков | сладких блюд, десертов, напитков | сладких блюд, десертов, напитков |
| разнообразного ассортимента | разнообразного ассортимента | разнообразного ассортимента МДК.04.02 Процессы |
| | | приготовления, подготовки к |
| | | реализации холодных и горячих |
| | | сладких блюд, десертов, напитков |
| | | разнообразного ассортимента |
| ПП.05 Приготовление, | ПМ.05 Приготовление, | МДК.05.01 Организация |
| оформление и подготовка к | оформление и подготовка к | приготовления, подготовки к |
| реализации хлебобулочных, | реализации хлебобулочных, | реализации хлебобулочных, |
| мучных кондитерских изделий | мучных кондитерских изделий | мучных кондитерских изделий. |
| разнообразного ассортимента | разнообразного ассортимента | МДК.05.02 Процессы |
| | | приготовления, подготовки к |
| | | реализации хлебобулочных, |
| | | мучных кондитерских изделий |
| ПП.06Приготовление блюд для | ПМ.06Приготовление блюд для | МДК.06.01Процессы |
| детей дошкольного и школьного | детей дошкольного и школьного | приготовления, подготовки к |
| возраста | возраста | реализации блюд для детей |
| * | • | дошкольного и школьного |
| | | возраста |
| | 1 | 1 1 "" |

| ПП.07 Организация обслуживания | ПМ.07 Организация | МДК.07.01 Обслуживание и |
|--------------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| посетителей на предприятиях | обслуживания посетителей на | расчет посетителей на |
| питания (16399 Официант) | предприятиях питания (16399 | предприятиях питания |
| | Официант) | |

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

| Код ОК / ПК | Наименование ОК / ПК |
|-------------|--|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к |
| | различным контекстам |
| ОК 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 |
| ОК 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 |
| OK 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 |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки |
| | сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламента |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, |
| | мяса, домашней птицы, дичи, кролика. |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного |
| | ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного |
| | ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. |
| ПК 2.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для |
| | приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| | в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров |
| | разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов |
| | разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов |
| | разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации |
| | горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий |
| | разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации |
| | горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного |
| | ассортимента |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации |
| | горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья |
| | разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации |
| | горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика |
| | разнообразного ассортимента |

| ПК 3.1 | Почтоторнурот, робомое месте оберупоромые сыруе мексиние метериони ния |
|----------|---|
| 11K 3.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с |
| | |
| пи ээ | инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| пи ээ | |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации |
| ПГ 2 4 | салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации |
| THE 2. F | бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации |
| THE 2 C | холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации |
| THE 4.1 | холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для |
| | приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного |
| | ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации |
| | холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации |
| | горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации |
| | холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации |
| | горячих напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1 | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, |
| | исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных |
| | полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации |
| | хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных |
| | кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации |
| | пирожных и тортов разнообразного ассортимента |
| ПК 6.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы в |
| | соответствии с инструкциями и регламентами, составление заявок на сырье и |
| | полуфабрикатов для приготовления блюд |
| ПК 6.2 | Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из овощей, круп, макаронных |
| | изделий в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного |
| | возраста |
| ПК 6.3 | Осуществлять приготовление, оформление, раздачу супов и соусов в соответствии с |
| | возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста |
| ПК 6.4 | Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из яиц, творога, сыра, теста в |
| - | соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста |
| ПК 6.5 | Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из мяса в соответствии с |
| 1111 010 | возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста |
| ПК 6.6 | Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из рыбы в соответствии с |
| 1110.0 | возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста |
| ПК 6.7 | Осуществлять приготовление, оформление, раздачу сладких блюд и напитков в |
| 1110./ | соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста |
| ПК 7.1 | Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и |
| 1111 /.1 | классом организации общественного питания. |
| пилэ | |
| ПК 7.2 | Осуществлять проверку состояния столовой посуды и приборов |
| ПК 7.3 | Выполнять сервировку стола с учетом особенностей мероприятия |
| ПК 7.4 | Обслуживать потребителей организаций общественного питания |
| ПК 7.5 | Выполнять подготовку зала организации питания перед его закрытием |

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ВД1», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,

кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ВД2», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ВД3», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ВД4», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ВД5», «Приготовление блюд для детей дошкольного и школьного возраста ВД6», «Организация обслуживания посетителей на предприятиях питания ВД7».

1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт:

| подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента изделий разнообразного ассортимента выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвента посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламента посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламента стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии инструкциями и регламентами, стандартами чистоты выбирать и примен моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хране кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандарт чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, трамоопасных съеми частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуд соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудован производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборь соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охратруда; | практический опыт: | |
|---|---------------------|---|
| ВДІ Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента посуды перед использования, производственного инвентаря, инструмент посуду, сыръе, материалы в соответствии с инструкциями и регламента посуду, сыръе, материалы в соответствии с инструкциями и регламента инстоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии инструкциями и регламентами, стандартами чистоты выбирать и применмоющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хране кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии с остандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, трамоопасных съеми частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонных ножей, острых, трамоопасных съеми частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонный посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуд соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудован производственный инвентарь, инструменты, посуд соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охратруда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответстви потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронн | Наименование вида | Практический опыт/ умения |
| ВДП Приготовление и подготовка к реализации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмент весоизмерительных приборов; кулинарных изделий разнообразного ассортимента выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвента посуду, сырье, материаль в соответствии с инструкциями и регламента посуду, сырье, материаль в соответствии с инструкциями и регламента инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии инструкциями и регламентами, стандартами чистоты выбирать и примен моющие и дезинфицирующие средства; владсть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хране кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандарт чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, трамоопасных съеми частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать правиль кухонные ножи; соблюдать регламентарь, инструменты, посуд соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудован производственный инвентарь, инструменты, посуд соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охратурда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответстви потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронн | | |
| подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий дазнообразного ассортимента изделий посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентат посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламента стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии инструкциями и регламентами, стандартами чистоты выбирать и примен моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хране кухонную посуд и производственный инвентарь в соответствии со стандарт чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, трамоопасных съеми частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в колодильном оборудовании выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуд соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудования производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборе соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охртруда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответстви потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электроне | ВД1 Приготовление и | -подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, |
| полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента весоизмерительных приборов; -визуально проверять чистоту и исправность производственного инвенти кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвенти посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламента инструкциями и регламента инструкциями и регламентами, стандартами чистоты выбирать и примен моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хране кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандарт чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, трамоопасных съеми частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудования выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуд соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудован производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборе соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охратруда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответстви потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронн | • • | |
| кулинарных разнообразного ассортимента изделий разнообразного ассортимента изделий носуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвента посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламента посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламента инструкциями и регламентами, стандартами чистоты выбирать и применмоющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хране кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандарт чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, трамоопасных съеми частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонный посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуд соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудова производственный инвентары, инструменты, посуд соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охратруда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответстви потребностями, условиями хранения; | | |
| кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвента посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламента стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии инструкциями и регламентами, стандартами чистоты выбирать и примен моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хране кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандарта чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, трамоопасных съеми частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудования выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуд соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудова производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборь соответствии с инструкциями и регламентым, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охратуруда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответстви потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электроне | | |
| выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвента посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламента стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии инструкциями и регламентами, стандартами чистоты выбирать и примен моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хране кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандарт чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, трамоопасных съеми частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуд соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудова производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охратруда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответстви потребностями, условиями хранения; | | |
| посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламента стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии инструкциями и регламентами, стандартами чистоты выбирать и применмоющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хране кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандарт чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, трамоопасных съеми частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуд соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудова производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охратруда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответстви потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электроне | | |
| стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии инструкциями и регламентами, стандартами чистоты выбирать и примен моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хране кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандарта чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, трамоопасных съеми частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуд соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудован производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборь соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охратруда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответстви потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электроне | 1 | |
| проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии инструкциями и регламентами, стандартами чистоты выбирать и примен моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хране кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандарт чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, трамоопасных съеми частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуд соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудова производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборь соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охратруда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответстви потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электроне | | |
| инструкциями и регламентами, стандартами чистоты выбирать и применмоющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хране кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандарт чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, трамоопасных съеми частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуд соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудован производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборь соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охратруда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответстви потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронн | | · · · · · · |
| моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хране кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандарт; чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, трамоопасных съеми частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуд соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудован производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборь соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охратруда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответстви потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электроне | | |
| владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хране кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандарт чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, трамоопасных съеми частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуд соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудовая производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборь соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охратруда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответстви потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электроны | | |
| мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хране кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, трамоопасных съеми частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуд соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудован производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборь соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охратруда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответстви потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электроне | | * ** ** |
| кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартичистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, трамоопасных съемичастей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуд соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудован производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборь соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охратруда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответстви потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронн | | |
| чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, трамоопасных съеми частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуд соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудован производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборь соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охратруда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответстви потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронн | | |
| мыть после использования технологическое оборудование и убирать хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, трамоопасных съеми частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуд соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудован производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборь соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охратруда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответстви потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронн | | |
| хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, трамоопасных съеми частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуд соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудован производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборь соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охратруда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответстви потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронн | | |
| соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, трамоопасных съеми частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуд соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудован производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборь соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охратруда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответстви потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронн | | |
| частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуд соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудован производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборь соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охратруда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответстви потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электроны | | |
| безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуд соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудован производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборь соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охратруда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответстви потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электроны | | |
| соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуд соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудован производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборь соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охратруда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответстви потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронн | | ** |
| проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуд соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудован производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборь соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охратруда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответстви потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронн | | |
| выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуд соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудован производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборь соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охратруда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответстви потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронн | | |
| соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудован производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборь соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охратруда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответстви потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронн | | |
| включать и подготавливать к работе технологическое оборудовая производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборь соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охратруда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответстви потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронн | | |
| производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охратруда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответстви потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронн | | |
| соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охратруда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответстви потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронн | | |
| соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охратруда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответстви потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронн | | |
| труда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответстви потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронн | | |
| оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответстви потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронн | | |
| потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронн | | оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с |
| | | |
| | | оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного |
| | | |
| пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продукто | | пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов |
| сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным | | сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным |
| проверять органолептическим способом качество, безопасность сы | | проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, |
| продуктов, материалов; | | |
| сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения ос | | сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо |
| скоропортящихся продуктов; | | скоропортящихся продуктов; |
| обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии | | обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с |
| | | инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного |
| соседства; | | соседства; |
| | | |
| технологическими требованиями; | | технологическими требованиями; |
| использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья; | | |

обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;

распознавать недоброкачественные продукты;

осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;

приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционирование (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;

ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;

выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;

владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании рыбы, править кухонные ножи

нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;

порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;

соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);

проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования комплектования с учетом ресурсосбережения;

выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации;

обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;

рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, вести учет реализованных полуфабрикатов;

владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;

приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;

ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;

владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;

владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;

нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы

рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;

| | 237 |
|---------------------------|---|
| | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть |
| | профессиональной терминологией; |
| ВД.2 Приготовление, | подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке |
| оформление и подготовка к | технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, |
| реализации горячих блюд, | весоизмерительных приборов |
| кулинарных изделий, | подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых |
| закусок разнообразного | продуктов, других расходных материалов |
| ассортимента | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, |
| | посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, |
| | стандартами чистоты, видом работ |
| | владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием |
| | соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда |
| | оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, |
| | безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, |
| | пряностей, приправ и других расходных материалов |
| | осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями |
| | обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| | подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, |
| | приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров |
| | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи |
| | взвещивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в |
| | соответствии с рецептурой |
| | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами |
| | закладки, особенностями заказа, сезонностью |
| | использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров |
| | выбирать, применять, комбинировать методы приготовления |
| | обжаривать кости мелкого скота, подпекать овощи |
| | замачивать сушеные грибы |
| | доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до |
| | готовности |
| | удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона |
| | определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, |
| | доводить до вкуса |
| | порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде |
| | блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров |
| | охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности |
| | пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары, |
| | разогревать бульоны и отвары |
| | приготовление, творческом оформлении и подготовке к реализации супов |
| | разнообразного ассортимента, в том числе региональных |
| | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; |
| | взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| | приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, |
| | их хранении и подготовке к реализации |
| | готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; |
| | подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассировку, готовить |
| | льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, |
| | готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы |
| | охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные |
| | компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности |
| | закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной |
| | последовательности с учетом продолжительности их варки |
| | соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять |
| | выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления |
| | основных соусов и их производных; |
| | рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов |

определенной консистенции;

доводить соусы до вкуса

изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса

проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу

порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции

соблюдать выход соусов при порционировании

выдерживать температуру подачи

выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами

приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных

ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств

варить в воде или в молоке

готовить на пару

степень готовности соусов

припускать в воде, бульоне и собственном соку

жарить сырые и предварительно отваренные

жарить на решетке гриля и плоской поверхности

фаршировать, тушить, запекать

готовить овощные пюре

готовить начинки из грибов

определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов

доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств, замачивать в воде или молоке, бланшировать, варить в воде или в молоке, готовить на пару; припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды, жарить предварительно отваренные

доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий

определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий

выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые

готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш

готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами

рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий

выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос

порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции

соблюдать выход при порционировании

выдерживать температуру по дачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов

хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции

выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования, рассчитывать стоимость

вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)

определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса

выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств

протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом формовать изделия из творога

жарить, варить на пару, запекать изделия из творога

жарить на плоской поверхности

жарить, запекать на гриле

определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса

выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления

горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств

замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и без дрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков) формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.)

охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами

подготавливать продукты для пиццы

раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом

жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи

выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста

жарить в большом количестве жира

приготовление, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке

готовить на пару

припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне

жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре

жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности

фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без

варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях

бланшировать и отваривать мясо крабов

припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира

определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса

Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика пеликом

варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом

варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару

припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости

жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;

жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками жарить пластованные тушки птицы под прессом

жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле

тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без

запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без бланшировать, отваривать мясные продукты

определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса

выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос

порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции

соблюдать выход при порционировании

выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов

хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции

выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

ВД.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на разлаче

выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи

использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок

выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок

смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей смешивать и настаивать растительные масла с пряностями

тереть хрен на терке и заливать кипятком

растирать горчичный порошок с пряным отваром

взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного

доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки

готовить производные соуса майонез

корректировать световые оттенки и вкус холодных соусов

выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов

рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты

приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента

ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом

замачивать сушеную морскую капусту для набухания

нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты

выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов

прослаивать компоненты салата

смешивать различные ингредиенты салатов

заправлять салаты заправками

доводить салаты до вкуса

выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос

порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции

соблюдать выход при порционировании

выдерживать температуру подачи салатов

хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции

приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента

взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента

выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов

нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом

вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь готовить квашеную капусту

мариновать овощи, репчатый лук, грибы

нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр

охлаждать готовые блюда из различных продуктов

фаршировать куриные и перепелиные яйца

фаршировать шляпки грибов

подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без

подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции вырезать украшения из овощей, грибов

измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования

порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции

приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере

замачивать желатин, готовить рыбное желе

украшать и заливать рыбные продукты порциями

вынимать рыбное желе из форм

приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь снимать кожу с отварного языка

нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе

украшать и заливать мясные продукты порциями

вынимать готовое желе из форм

ВД.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов

осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями

обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов

готовить сладкие соусы

хранить, использовать готовые виды теста

нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды

варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине

запекать фрукты

взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки

подготавливать желатин, агар-агар

готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбук

определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов

жарить фрукты основным способом и на гриле

проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов

взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки

готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки

смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства

использовать и выпекать различные виды готового теста

приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков

отжимать сок из фруктов, овощей, ягод

смешивать различные соки с другими ингредиентам

проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами

готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки

готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства

готовить лимонады

готовить холодные алкогольные напитки

готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде

подготавливать пряности для напитков

приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков

заваривать чай

варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофе машины

готовить кофе на песке

обжаривать зерна кофе

варить какао, горячий шоколад

готовить горячие алкогольные напитки

подготавливать пряности для напитков

определять степень готовности напитков

доводить их до вкуса

ВД.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного

ассортимента

подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты приготовление и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов

использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов

хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.

выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов

готовить желе

хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.

нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения

варить сахарный сироп для промочки изделий

варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.)

уваривать сахарный сироп для приготовления тиража

готовить посыпки

готовить жженый сахар

готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции готовить помаду, глазури

приготовление, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования

подготавливать начинки, фарши

подготавливать отделочные полуфабрикаты

прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба

проводить оформление хлебобулочных изделий

выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос

порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции

приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования

подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты

проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий

проводить оформление мучных кондитерских изделий

выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания

подготавливать продукты

готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования

подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката

готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции.

ВД.6 Приготовление блюд для детей дошкольного и школьного возраста

оценивать наличие запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд и кулинарных изделий на пищеблоке

подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место для приготовления блюд и кулинарных изделий на пищеблоке

комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных изделий

оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения

приготовлении блюд из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста

производить раздачу блюд из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста

комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных изделий

соблюдать при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требования к качеству и безопасности их приготовления

оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд и кулинарных изделий

приготовлении супов и соусов в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста

соблюдать при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требования к качеству и безопасности их приготовления

комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и кулинарных изделий

соблюдать нормы раздачи супов и соусов в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста

приготовлении блюд из яиц, творога, сыра, теста в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста Умения:

| | соблюдать при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра, теста требования к | | | |
|--------------------------|---|--|--|--|
| | качеству и безопасности их приготовления | | | |
| | оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд | | | |
| | комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных | | | |
| | продуктов | | | |
| | приготовление блюд из мяса в соответствии с возрастными нормами для детей | | | |
| | дошкольного и школьного возраста | | | |
| | осуществлять раздачу блюд из мяса в соответствии с возрастными нормами для | | | |
| | детей дошкольного и школьного возраста | | | |
| | соблюдать при приготовлении блюд из мяса требования к качеству и | | | |
| | безопасности их приготовления | | | |
| | приготовление блюд из рыбы в соответствии с возрастными нормами для детей | | | |
| | дошкольного и школьного возраста | | | |
| | Умения: | | | |
| | соблюдать при приготовлении блюд из рыбы требования к качеству и | | | |
| | безопасности их приготовления | | | |
| | оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд и | | | |
| | прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями | | | |
| | хранения | | | |
| | составлять сырьевые ведомости на блюда из рыбы в соответствии с возрастными | | | |
| | нормами для детей дошкольного и школьного возраста | | | |
| | приготовлении сладких блюд и напитков в соответствии с возрастными нормами | | | |
| | для детей дошкольного и школьного возраста | | | |
| | оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд и кулинарных | | | |
| | изделий | | | |
| | оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд и | | | |
| | прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями | | | |
| | хранения | | | |
| | соблюдать при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требования к | | | |
| | качеству и безопасности их приготовления | | | |
| ВД.7 Организация | Выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного | | | |
| обслуживания посетителей | питания к обслуживанию в обычном режиме; | | | |
| на предприятиях питания | Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания | | | |
| | Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, | | | |
| | вспомогательные стойки к использованию | | | |
| | Проверять качество и состояние столового белья в организации питания | | | |
| | Подготовки (досервировки, пересервировки) стола для подачи очередного блюда | | | |
| | и к приходу новых гостей | | | |
| | Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на | | | |
| | подносе и сервировочной тележке в организации питания | | | |
| | подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; обслуживания | | | |
| | массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; | | | |
| | обслуживания потребителей при использовании специальных форм | | | |
| | организации питания | | | |
| | Подавать блюда и напитки гостям организации питания | | | |
| | Эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания | | | |
| | Сбора использованной столовой посуды и приборов со столов; | | | |
| | оприходование и расходование наличных денежных средств | | | |
| | заполнение РКО — расходного кассового ордера | | | |
| | производить расчет стоимости покупаемых товаров, в том числе с применением | | | |
| | автоматизированных средств. | | | |
| | * · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | | | |

1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

| Код ПП | Код ПК/дополнител ьные (ПК*, ПКц) | Практический опыт | Наименован ие темы практики | Объем часов ПП | Обоснование увеличения объема практики |
|--------|--|----------------------|-----------------------------------|----------------------|--|
| ПП. 06 | ПК 6.1 | В приготовлении блюд | Приготовлен | 36 | По требованию |
| | ПК 6.2 | для дошкольного и | ие блюд для | | работодателя |
| | ПК 6.3 | школьного возраста | детей | | индивидуального |
| | ПК 6.4 | | дошкольного | | |

| | ПК 6.5 ПК 6.6 ПК 6.7 | | и школьного возраста | | предпринимателя Лоскутова О.П. |
|--|--|--|---|----|---|
| ПП. 07 | ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4 ПК 7.5 | В обслуживание и расчете посетителей на предприятиях питания | Организация обслуживани я и расчет с посетителям и на предприятия х питания (Официант 166399) | 72 | По требованию работодателя индивидуального предпринимателя Лоскутова О.П. |
| Объем производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П – 108ч | | | | | |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

| Код ПП | Объем, ак.ч. | Форма проведения производственной практики (концентрированно/ рассредоточено) | Курс / семестр |
|----------|--------------|---|----------------|
| ПП. 01 | 36 | концентрированно | 1/2 |
| ПП. 02 | 72 | концентрированно | 2/3 |
| ПП.03 | 72 | концентрированно | 2/4 |
| ПП.04 | 72 | концентрированно | 3/5 |
| ПП.05 | 72 | концентрированно | 3/6 |
| ПП.06 | 108 | концентрированно | 3/6 |
| ПП.07 | 72 | концентрированно | 3/6 |
| Всего ПП | 504 | X | X |

2.2. Структура производственной практики

| Код ПК | Наименование разделов | Виды работ | Наименование | Объем |
|-----------|------------------------------------|-----------------------------|-----------------|-------|
| , , | профессионального модуля | | тем | часов |
| | | | производствен | |
| | | | ной практики | |
| ПП 01. П | М.01 Приготовление и подготовка | а к реализации полуфабрик | атов для блюд, | 36 |
| кулинарні | ых изделий разнообразного ассортим | | | |
| ПК 1.1 | Раздел 1. Организация | 1.Оценка органолептическим | Тема 1.1. | 12 |
| ПК 1.2 | приготовления и подготовки к | способом качества и | Механическая | |
| ПК 1.3 | реализации кулинарных | соответствия сырья, | кулинарная | |
| ПК 1.4 | полуфабрикатов | основных продуктов и | обработка | |
| | | дополнительных | овощей и | |
| | | ингредиентов | приготовление | |
| | | технологическим | п\ф из овощей, | |
| | | требованиям. Оформление | мяса и мясных | |
| | | заявок на сырье, продукты, | продуктов, | |
| | | материалы, проверка по | обработка | |
| | | накладной соответствия | домашней | |
| | | заявке. Обработка сырья | птицы, дичи, | |
| | | различными способами с | кролика, рыбы и | |
| | | учетом рационального | нерыбного | |
| | | использования сырья, | водного сырья и | |
| | | материалов, других ресурсов | приготовление | |
| | | традиционные виды овощей, | п∖ф из рыбы и | |
| | | плодов и грибов, (вручную и | нерыбного | |
| | | механическим способом). | водного сырья | |
| | | Оценка наличие, выбор, | | |
| | | оценка органолептическим | | |
| | | требованиям качество | | |
| | | говяжьих четвертин, | | |

| | | телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья |) ПО РАЗДЕЛУ 1 | 12 |
|--|--|--|--|----|
| THE 1 1 | I D | | | |
| ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 | Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 1. Обработка овощей и подготовка их к фаршированию: фарширование цукини, сладкого перца, помидоров, капусты для голубцов, баклажанов, приготовление фаршей, котлетных масс, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. Порционирование | Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей, грибов. Обработка мяса и мясных продуктов. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья | 12 |
| | | (комплектовать) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. | Тема 2.2 Приготовление полуфабрикато в из овощей и грибов, мяса и мясных продуктов, рыбы и нерыбного водного сырья. | 12 |
| | | | О ПО РАЗДЕЛУ 2 | 24 |
| | IM.02 Приготовление, оформление ых изделий, закусок разнообразного а | и подготовка к реализации | | 72 |
| ПК 2.1 | Раздел 1. Организация | 1. Оформление заявок на | Тема 1.1. | 12 |
| ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 | приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Взвешивание продуктов, их взамозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Приготовление бульонов, овощных отваров. Выполнение задания (заказа) по приготовлению заправочных супов, прозрачных супов, суповпюре, молочных, сладких, холодных супов в соответствии заданием (заказа) производственной программой кухни ресторана. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации супов, соусов разнообразного ассортимента | |

| | сметанного., соусов на | | |
|---|--|--|----|
| | производных, молочного | | |
| | сливках, яично масляных | | |
| | соусов. в соответствии с | | |
| | заданием | | |
| | (заказом)производственной | | |
| | программой кухни ресторана. Подготовка к | | |
| | реализации(презентации) | | |
| | супов, порционирования | | |
| | (комплектования), сервировки | | |
| | и творческого оформления | | |
| | супов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций | | |
| | Оценка качества готовых | | |
| | супов перед отпуском. | | |
| | 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 | | |
| | ит.д | | |
| | Хранение с учетом | | |
| | температуры подачи супов. | | |
| | Расчет стоимости супов. Консультирование | | |
| | потребителей, оказание им | | |
| | помощи в выборе супов. | | |
| | 2. Организация рабочих мест | Тема 1.2. | 12 |
| | в соответствии с | Приготовление, | |
| · | полученными заданиями, | оформление и | |
| | | | |
| | регламентами стандартами | подготовка к | |
| | организации питания- базы | реализации | |
| | | | |
| | организации питания- базы практики. Подготовка к работе и безопасная эксплуатация | реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, | |
| | организации питания- базы практики. Подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического | реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных | |
| | организации питания- базы практики. Подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, | реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, | |
| | организации питания- базы практики. Подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного | реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, овощей | |
| | организации питания- базы практики. Подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. Проверка наличия, | реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, овощей разнообразного | |
| | организации питания- базы практики. Подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного | реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, овощей | |
| | организации питания- базы практики. Подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. Проверка наличия, заказ (составление заявки) | реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, овощей разнообразного | |

| количеству и качеству | | |
|-------------------------------|----------------|----|
| продуктов, расходных | | |
| материалов. | | |
| Выполнение задания(заказа) | | |
| по приготовлению блюд и | | |
| гарниров из отварных, | | |
| припущенных, запеченных, | | |
| тушеных, жареных овощей в | | |
| соответствии заданием | | |
| (заказом) производственной | | |
| программой кухни ресторана. | | |
| Выполнение задания(заказа) | | |
| по приготовлению блюд и | | |
| гарниров из круп, бобовых, | | |
| макаронных изделий в | | |
| соответствии заданием | | |
| (заказом порционирования | | |
| (комплектования), сервировки | | |
| и творческого оформления | | |
| соусов для подачи) с учетом | | |
| соблюдения выхода порций, | | |
| | | |
| рационального использования | | |
| ресурсов, соблюдения | | |
| требований по безопасности | | |
| готовой продукции. Упаковка | | |
| готовых соусов, на вынос и | | |
| для транспортирования. | | |
| Организация хранения | | |
| готовых соусов, 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. | | |
| 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 | | |
| Консультирование | | |
| потребителей, оказание им | | |
| помощи в выборе соусов. | | |
| Проверять качество готовых | | |
| | | |
| соусов перед отпуском их на | | |
| раздачу | 1.2 | 10 |
| 3. Организация рабочих мест. | 1.3 | 12 |
| Подготовка к работе, | Приготовление, | |
| безопасная эксплуатация | оформление и | |
| технологического | подготовка к | |
| | | |

оборудования, производственного инвентаря. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров. Выполнение задания по приготовлению горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. основных продуктов, производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) блюд гарниров горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для учетом подачи) c соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой Упаковка продукции. готовых блюд и гарниров на вынос И для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из овощей, из круп, макаронных изделий. Выбирать контейнера эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования. Эффективное использование профессиональной

терминологии.

реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

| | | ВСЕГО | О ПО РАЗДЕЛУ 1 | 36 |
|--------|-----------------------------------|---|----------------|----|
| ПК 2.1 | Раздел 2. Процессы приготовления, | 1. Организация рабочих мест. | Тема 2.1 | 18 |
| ПК 2.2 | подготовки к реализации и | Подготовка к работе, | Приготовление, | |
| ПК 2.3 | презентации горячих блюд, | безопасная эксплуатация | оформление и | |
| ПК 2.4 | кулинарных изделий, закусок | технологического | подготовка к | |
| ПК 2.5 | | оборудования, | реализации | |
| ПК 2.6 | | производственного | горячих блюд, | |
| ПК 2.7 | | инвентаря. Проверка наличия, | кулинарных | |
| ПК 2.8 | | заказ. При (оставление | изделий из | |
| | | заявки) продуктов, расходных | рыбы, из | |
| | | материалов в соответствии с | нерыбного | |
| | | заданием(заказом). Прием по | водного сырья | |
| | | количеству и качеству | разнообразного | |
| | | продуктов. Оформление | ассортимента | |
| | | заявок на продукты, | | |
| | | расходные материалы, | | |
| | | необходимые для | | |
| | | приготовления горячих блюд, | | |
| | | кулинарных изделий, закусок. | | |
| | | Выполнение задания (заказа) | | |
| | | по приготовлению горячих | | |
| | | блюд из изделий из рыбы, из | | |
| | | нерыбного водного сырья | | |
| | | разнообразного ассортимента | | |
| | | соответствии заданием | | |
| | | (заказа) производственной | | |
| | | программой кухни ресторана. | | |
| | | Подготовка к | | |
| | | реализации(презентации). | | |
| | | кулинарных изделий, рыбы | | |
| | | * - | | |
| | | разнообразного ассортимента, | | |
| | | (порционирования, | | |
| | | комплектования), сервировки | | |
| | | и творческого оформления | | |
| | | горячих блюд, кулинарных | | |
| | | изделий и закусок для подачи) | | |
| | | с учетом соблюдения выхода | | |
| | | порций, рационального | | |
| | | использования ресурсов, | | |
| | | соблюдения требований по | | |
| | | безопасности готовой | | |
| | | продукции. Упаковка готовых | | |
| | | горячих блюд, кулинарных | | |
| | | изделий, закусок на вынос и | | |
| | | для транспортирования. | | |
| | | Организация хранения | | |
| | | готовых горячих блюд, | | |
| | | кулинарных изделий, закусок | | |
| | | на раздаче с учетом | | |
| | | соблюдения требований по | | |
| | | безопасности продукции, | | |
| | | обеспечения требуемой | | |
| | | температуры отпуска. | | |
| | | Консультирование | | |
| | | потребителей, оказание им | | |
| | | потреоителеи, оказание им помощи в выборе горячих | | |
| | | | | |
| | | блюд, закусок. Охлаждение, | | |
| | | замораживание готовых | | |
| | | горячих блюд, кулинарных | | |
| | | изделий, закусок с учетом | | |
| | | требований по безопасности, | | |
| | 1 | соблюдения режимов | | Î. |

| хранения. Консультирование | | |
|---|------------------|----|
| потребителей, оказание им | | |
| помощи в выборе горячих | | |
| блюд из творога, яиц, сыра, | | |
| муки в соответствии с | | |
| заказом. Эффективное | | |
| использование | | |
| профессиональной | | |
| терминологии. Поддержание | | |
| визуального контакта с | | |
| потребителем при отпуске с | | |
| раздачи, на вынос. | | |
| 2. Организация рабочих мест, | Тема 2.2 | 18 |
| своевременная текущая | Приготовление, | 10 |
| уборка в соответствии с | оформление и | |
| | | |
| полученными заданиями, | подготовка к | |
| регламентами стандартами | реализации | |
| организации питания-базы | горячих блюд, | |
| практики. Подготовка к | кулинарных | |
| работе, безопасная | изделий, закусок | |
| эксплуатация | из мяса, мясных | |
| технологического | продуктов, | |
| оборудования, | из домашней | |
| производственного | птицы дичи, | |
| инвентаря. Проверка наличия, | кролика | |
| заказ (оформление заявок на | разнообразного | |
| продукты, расходные | ассортимента | |
| материалы, необходимые для | | |
| приготовления горячих блюд | | |
| из рыбы, Прием по | | |
| количеству и качеству | | |
| продуктов по накладной. | | |
| Выполнение задания (заказа) | | |
| по приготовлению горячих | | |
| блюд из мяса, мясных | | |
| продуктов, из домашней | | |
| птицы дичи, кролика | | |
| разнообразного ассортимента | | |
| изделий разнообразного | | |
| ассортимента в соответствии | | |
| с заданием (заказом) | | |
| производственной | | |
| программой кухни ресторана. | | |
| Подготовка к реализации | | |
| (презентации) горячих блюд | | |
| | | |
| из рыбы, порционирования (комплектования), сервировки | | |
| и творческого оформления | | |
| блюд для подачи) с учетом | | |
| | | |
| соблюдения выхода порций, | | |
| рационального использования | | |
| ресурсов, соблюдения | | |
| требований по безопасности | | |
| готовой продукции. Упаковка | | |
| готовых блюд, на вынос и для | | |
| транспортирования. | | |
| Организация хранения | | |
| готовых блюд, на раздаче с | | |
| учетом соблюдения | | |
| требований по безопасности | | |
| продукции, обеспечения | | |
| требуемой температуры | | |
| отпуска. | | |
| | | |

| | | Подготовка готовой | | |
|-----------|------------------------------------|---|----------------|----|
| | | продукции, полуфабрикатов | | |
| | | высокой степени готовности к | | |
| I | | хранению (охлаждение и | | |
| | | замораживание готовой | | |
| | | продукции с учетом | | |
| | | обеспечения ее безопасности), | | |
| | | организация хранения. | | |
| | | Разогрев охлажденных, | | |
| | | замороженных готовых блюд, | | |
| | | кулинарных изделий, | | |
| | | полуфабрикатов высокой | | |
| | | степени готовности перед | | |
| | | реализацией с учетом | | |
| | | требований к безопасности | | |
| | | готовой продукции. | | |
| | | Приготовление блюд в | | |
| | | соответствии с меню | | |
| | | предприятия. Самооценка качества | | |
| | | выполнения задания (заказа), | | |
| | | 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 | | |
| | | ит.д | | |
| | | Консультирование | | |
| | | потребителей, оказание им | | |
| | | помощи в выборе горячих | | |
| | | блюд из рыбы. | | |
| | | ВСЕГО | О ПО РАЗДЕЛУ 2 | 36 |
| ПП.03 ПМ | .03 Приготовление, оформление и по | одготовка к реализации холодн | ных блюд, | 72 |
| кулинарні | ых изделий, закусок разнообразного | ассортимента | • | |
| ПК 3.1 | Раздел 1 Организация | Отделение желтков от белка, | Тема 1.1 | 6 |
| ПК 3.2 | приготовления, подготовки к | растирание желтков с | Подготовка | |
| ПК 3.3 | реализации и презентации | горчицей, вливание | сырья для | |
| ПК 3.4 | холодных блюд, кулинарных | растительного масла, | приготовления | |
| ПК 3.5 | изделий, закусок | взбивание, нарезка | холодных | |
| ПК 3.6 | | корнишонов, подготовка | соусов и | |
| | | зелени, нарезка укропа, | салатных | |
| | | петрушки, подготовка | заправок, | |
| | | овощей, нарезка моркови и, | фруктово- | |
| | | лука для маринада овощного, | ягодных соусов | |
| | | растирание горчицы, | | |
| | | приготовление бульона для | | |
| | | мясного, рыбного бульона. | | |
| | | Подготовка ягод, фруктов | | |
| | | для фруктово-ягодных | | |
| | | соусов. | | |
| | | Приготовление соуса | | |
| | | майонеза и его производных. | | |
| | | Приготовление соуса | | |
| | | абрикосового, брусничного. | | (|
| | | BCET | О ПО РАЗДЕЛУ 1 | 6 |
| ПК 3.1 | Раздел 2 Процессы приготовления, | Оценка качества, | Тема 2.1 | 6 |
| ПК 3.2 | подготовки к реализации и | безопасности и соответствия | Приготовление, | |
| | | | | |

| ПК 3.3 | презентации холодных блюд, | OCHORIU IV HOOTIVITOR II | оформление и | |
|---------|-----------------------------|---|------------------|----|
| ПК 3.3 | кулинарных изделий, закусок | основных продуктов и | | |
| ПК 3.4 | кулинарных изделии, закусок | дополнительных | подготовка к | |
| ПК 3.5 | | ингредиентов к ним | реализации | |
| 11K 3.0 | | технологическим требованиям к салатам, | салатов, | |
| | | - | холодных | |
| | | холодным блюдам, соусам и | соусов, салатных | |
| | | салатным заправкам при | заправок | |
| | | приемке продуктов со | разнообразного | |
| | | склада. Техника | ассортимента | |
| | | порционирования варианты | | |
| | | оформления салатов | | |
| | | разнообразного | | |
| | | ассортимента для подачи. | | |
| | | Подготовка основных | | |
| | | продуктов и | | |
| | | дополнительных инцидентов | | |
| | | к ним к использованию. | | |
| | | Организация рабочего места | | |
| | | повара, подбор | | |
| | | производственного | | |
| | | технологического | | |
| | | оборудования, инвентаря, | | |
| | | инструментов и методы | | |
| | | безопасного использования | | |
| | | при выполнении действий в | | |
| | | холодном цехе: | | |
| | | взвешивания, измерения, | | |
| | | нарезки вручную и на | | |
| | | слайсере., измельчении, | | |
| | | смешивании, прослаивание, | | |
| | | порционировании, | | |
| | | фаршировании, взбивании, | | |
| | | запекании. Использование | | |
| | | различных технологий | | |
| | | приготовления холодных | | |
| | | соусов, салатных заправок. | | |
| | | Обеспечение условий, | Тема 2.2 | 18 |
| | | температурного и временного | Приготовление, | |
| | | режима охлаждения, хранения | оформление и | |
| | | и реализации простых | подготовка к | |
| | | холодных блюд и закусок с | реализации | |
| | | учетом требований к | холодных блюд, | |
| | | безопасности пищевых | кулинарных | |
| | | продуктов, типа предприятия | изделий из | |
| | | и способов обслуживания. | овощей, грибов, | |
| | | Определение степени | сыра, яиц | |
| | | готовности основных | разнообразного | |
| | | продуктов и дополнительных | ассортимента | |
| | | ингредиентов доведение до | _ | |
| | | готовности. | | |
| | | Оценка качества, | | |
| | | безопасности и соответствия | | |
| | | основных продуктов и | | |
| | | дополнительных | | |
| | | ингредиентов к ним | | |
| | | технологическим | | |
| | | требованиям к закускам из | | |
| | | овощей, грибов, сыра, яиц. | | |
| | | Подготовка их к | | |
| | | использованию. | | |
| | | Организация рабочего места | | |
| | | повара, подбор | | |
| | | производственного | | |
| L | 1 | 1 1 | | |

| технологического | | |
|---|----------------|----|
| оборудования, инвентаря, | | |
| | | |
| инструментов и методы безопасного использования | | |
| | | |
| при выполнении | | |
| взвешивания, измерения, | | |
| нарезки вручную | | |
| Использование различных | | |
| технологий приготовления | | |
| закусок из овощей, грибов, | | |
| сыра, яиц. | | |
| Оценка качества, | Тема 2.3 | 12 |
| безопасности и соответствия | Приготовление, | |
| основных продуктов и | оформление и | |
| дополнительных | подготовка к | |
| ингредиентов к ним | реализации | |
| технологическим | бутербродов | |
| требованиям к бутербродам. | разнообразного | |
| Подготовка их к | ассортимента | |
| использованию. Организация | = | |
| рабочего места повара, | | |
| подбор производственного | | |
| технологического | | |
| оборудования, инвентаря, | | |
| инструментов и методы | | |
| безопасного использования | | |
| при выполнении | | |
| взвешивания. Измерения, | | |
| _ | | |
| нарезки вручную и на | | |
| слайсере, измельчении, | | |
| смешивании, | | |
| порционировании | | |
| Использование различных | | |
| технологий приготовления | | |
| бутербродов, открытых, | | |
| закрытых, простых, сложных, | | |
| канапе, тапасов. | | |
| Использование различных | | |
| технологий приготовления, | | |
| бутербродов, | | |
| гастрономических продуктов | | |
| порциями, по ассортименту и | | |
| меню базы практики и с | | |
| учетом качества и требований | | |
| к безопасности готовой | | |
| продукции с соблюдением | | |
| технологических и | | |
| санитрано-гигиенических | | |
| режимов. Оформление и | | |
| подача бутербродов, | | |
| гастрономических продуктов | | |
| порциями, простых холодных | | |
| блюд и закусок с учетом | | |
| требований к безопасности | | |
| готовой продукции на | | |
| раздаче. | | |
| Обеспечение условий, | | |
| - | | |
| температурного и | | |
| временного режима | | |
| охлаждения, хранения и | | |
| реализации простых | | |
| холодных блюд и закусок с | | |
| учетом требований к | | |
| | | |

| | Γ | | |
|----------|------------------------------|-----------------|----|
| | безопасности пищевых | | |
| | продуктов, типа | | |
| | предприятия и способов | | |
| | обслуживания. Определение | | |
| | степени готовности | | |
| | основных продуктов и | | |
| | дополнительных | | |
| | ингредиентов доведение до | | |
| | готовности. | | |
| | Оценка качества, | Тема 2.4 | 12 |
| | безопасности и соответствия | Приготовление, | |
| | основных продуктов и | оформление и | |
| | дополнительных | подготовка к | |
| | ингредиентов к ним | реализации | |
| | технологическим | холодных | |
| | требованиям к закускам из | закусок из рыбы | |
| | рыбы и нерыбного водного | и нерыбного | |
| | сырья. Подготовка их к | водного сырья | |
| | использованию. Организация | ,, | |
| | рабочего места повара, | | |
| | подбор производственного | | |
| | технологического | | |
| | оборудования, инвентаря, | | |
| | | | |
| | инструментов и методы | | |
| | безопасного использования | | |
| | при выполнении | | |
| | взвешивания, измерения, | | |
| | нарезки вручную | | |
| | Использование различных | | |
| | технологий приготовления | | |
| | закусок из рыбы и нерыбного | | |
| | водного сырья с учетом | | |
| | качества и требований к | | |
| | безопасности готовой | | |
| | продукции по ассортименту и | | |
| | меню базы практики и с | | |
| | учетом качества и требований | | |
| | к безопасности готовой | | |
| | продукции. Правила их | | |
| | выбора с учетом типа питания | | |
| | соблюдением | | |
| | технологических и санитарно | | |
| | -гигиенических режимов. | | |
| | Оформление и подача закусок | | |
| | из рыбы и нерыбного водного | | |
| | сырья, простых холодных | | |
| | блюд и закусок с учетом | | |
| | требований к безопасности | | |
| | готовой продукции на | | |
| | раздаче. | | |
| | Обеспечение условий, | | |
| | температурного и | | |
| | временного режима | | |
| | | | |
| | охлаждения, хранения и | | |
| | реализации простых | | |
| | холодных блюд и закусок из | | |
| | рыбы и нерыбного водного | | |
| | сырья с учетом требований к | | |
| | безопасности пищевых | | |
| | продуктов, типа | | |
| | предприятия. Оформление | | |
| | простых холодных блюд и | | |
| | закусок с учетом требований | | |
| <u>L</u> | | | |

| к безопасности готовой | | |
|---|------------------|----|
| продукции. Обеспечивать | | |
| температурный и временной режим подачи закусок из | | |
| рыбы и нерыбного водного | | |
| рыоы и нерыоного водного сырья. | | |
| Оценка качества, | Тема 2.5 | 18 |
| безопасности и соответствия | Приготовление, | 10 |
| основных продуктов и | оформление и | |
| дополнительных | подготовка к | |
| ингредиентов к ним | реализации | |
| технологическим | холодных | |
| требованиям к закускам из | закусок из мяса, | |
| мяса, мясных продуктов, | мясных | |
| птицы, дичи. Подготовка их к | продуктов, | |
| использованию. Организация | птицы, дичи | |
| рабочего места повара, | разнообразного | |
| подбор производственного | ассортимента | |
| технологического | | |
| оборудования, инвентаря, | | |
| инструментов и методы | | |
| безопасного использования | | |
| при выполнении | | |
| взвешивания, измерения, | | |
| нарезки вручную | | |
| Использование различных | | |
| технологий приготовления | | |
| закусок из мяса, мясных | | |
| продуктов, птицы, дичи.(| | |
| Определение степени | | |
| готовности основных | | |
| продуктов и дополнительных | | |
| ингредиентов, доведение до вкуса. | | |
| Оформление и подача | | |
| гастрономических продуктов | | |
| порциями, простых холодных | | |
| блюд и закусок из мяса, | | |
| мясных продуктов, птицы.с | | |
| учетом требований к | | |
| безопасности готовой | | |
| продукции на раздаче. | | |
| Обеспечение условий, | | |
| температурного и | | |
| временного режима | | |
| охлаждения, хранения и | | |
| реализации простых | | |
| холодных блюд и закусок с | | |
| учетом требований к | | |
| безопасности пищевых | | |
| продуктов, типа | | |
| предприятия и способов | | |
| обслуживания. Сервировка | | |
| стола и оформление простых | | |
| холодных блюд и закусок с | | |
| учетом требований к | | |
| безопасности готовой | | |
| продукции. Обеспечивать | | |
| температурный и временной | | |
| режим подачи закусок из | | |
| мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. | | |
| | | |

| | | | ПО РАЗДЕЛУ 2 | 66 |
|------------------------------|---|--|----------------------------|----|
| IM.04 П <u>г</u> люл. лес | оиготовление, оформление и подготов ертов, напитков разнообразного ассор | ка к реализации холодных и г гимента | орячих сладких | 72 |
| лки, дес ПК 4.1 ПК 4.2 | Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к | Подготовка сырья к производству. Первичная | Тема 1.1 Приготовление, | 18 |
| TK 4 .3 | реализации холодных и горячих | подготовка основных | оформление и | |
| ПК 4.4 | сладких блюд, десертов, напитков | продуктов свежих фруктов, | подготовка к | |
| TK 4.5 | спадким отпод, досортов, панитков | ягод, сухофруктов, | реализации | |
| | | замороженных плодов и | холодных | |
| | | ягод, консервированных | сладких блюд, | |
| | | фруктов, подготовка | десертов | |
| | | крахмала, желатина, агар- | разнообразного | |
| | | агара. Приготовление и | ассортимента | |
| | | подача натуральных свежих | 1 | |
| | | фруктов и ягод. | | |
| | | Вымачивание свежих и | | |
| | | сушеных фруктов в вине, | | |
| | | коньяке, тушение фруктов в | | |
| | | жидкостях, карамелизование | | |
| | | фруктов. Приготовление | | |
| | | компотов из свежих плодов, | | |
| | | ягод, компота из смеси | | |
| | | сухофруктов, компот из | | |
| | | консервированных фруктов, | | |
| | | ВСЕГ | О ПО РАЗДЕЛУ 1 | 18 |
| TK 4.1 | Раздел 2 Процессы приготовления, | Организация рабочих мест, | Тема 2.1 | |
| TK 4.2 | подготовки к реализации холодных | своевременная текущая | Приготовление | |
| TK 4 .3 | и горячих сладких блюд, десертов, | уборка в соответствии с | , оформление и | |
| ТК 4.4 | напитков | полученными заданиями. | подготовка к | |
| ПК 4.5. | | Подготовка к работе, | реализации | |
| | | безопасная эксплуатация | холодных | |
| | | технологического | сладких блюд, | |
| | | оборудования, | десертов | |
| | | производственного | разнообразног | |
| | | инвентаря, инструментов в | о ассортимента | |
| | | соответствии с | | |
| | | инструкциями. Оформление | | |
| | | заявок на продукты, | | |
| | | расходные материалы, | | |
| | | необходимые для | | |
| | | приготовления холодных | | |
| | | сладких блюд. Проверка | | |
| | | соответствия количества и | | |
| | | качества поступивших | | |
| | | продуктов накладной. | | |
| | | Выбор, подготовка основных | | |
| | | продуктов и дополнительных | | |
| | | ингредиентов с учетом их | | |
| | | сочетаемости с основным | | |
| | | продуктом. Выполнение задания (заказа) по | | |
| | | приготовлению холодных и | | |
| | | горячих сладких блюд, | | |
| | | десертов. Подготовка к | | |
| | | реализации(презентации) | | |
| | | готовых холодных и горячих | | |
| | | десертов, напитков сложного | | |
| | | ассортимента. | | |
| | | Порционирование | | |
| | | (комплектование) | | |
| | į | сервировка и творческое | 1 | |
| | | оформление холодных | | |

| I | | |
|------------------------------------|-------------------------|----|
| десертов. Хранение | | |
| свежеприготовленных | | |
| десертов с учетом | | |
| требований соблюдения | | |
| режимов хранения. Расчет | | |
| стоимости холодных | | |
| десертов. Консультирование | | |
| потребителей, оказание им | | |
| помощи в выборе холодных | | |
| * | | |
| десертов. | Тема 2.2 | 18 |
| Обеспечение условий, | | 18 |
| температурного и временного | Приготовление | |
| режима охлаждения, хранения | | |
| и реализации горячих сладких | подготовка к | |
| блюд, десертов | реализации | |
| разнообразного ассортимента | горячих | |
| с учетом требований к | сладких блюд, | |
| безопасности пищевых | десертов | |
| продуктов, типа предприятия | разнообразног | |
| и способов обслуживания. | о ассортимента | |
| Определение степени | * | |
| готовности основных | | |
| продуктов и дополнительных | | |
| ингредиентов доведение до | | |
| готовности. | | |
| Организация рабочих мест, | | |
| _ | | |
| | | |
| уборка в соответствии с | | |
| полученными заданиями. | | |
| Подготовка к работе, | | |
| безопасная эксплуатация | | |
| технологического | | |
| оборудования, | | |
| производственного | | |
| инвентаря, инструментов. | | |
| Оформление заявок на | | |
| продукты, расходные | | |
| материалы, необходимые для | | |
| приготовления горячих | | |
| десертов. Проверка | | |
| соответствия количества и | | |
| качества поступивших | | |
| продуктов накладной. | | |
| Выполнение задания (заказа) | | |
| по приготовлению горячих | | |
| сладких блюд и десертов. | | |
| Хранение | | |
| - | | |
| свежеприготовленных | | |
| десертов с учетом | | |
| требований соблюдения | | |
| режимов хранения. Расчет | | |
| стоимости горячих десертов. | | |
| Консультирование | | |
| потребителей, оказание им | | |
| помощи в выборе горячих | | |
| десертов. | | |
| Подготовка к работе, | Тема 2.3 | 18 |
| безопасная эксплуатация | Приготовление | |
| | , оформление и | |
| технологического | , 1 1 | |
| технологического оборулования. | полготовка к | |
| оборудования, | подготовка к реализации | |
| оборудования, производственного | реализации | |
| оборудования, | | |

| | _ | |
|---|----------------|----|
| расходные материалы, | напитков | |
| необходимые для | разнообразног | |
| приготовления холодных | о ассортимента | |
| напитков Проверка | | |
| соответствия количества и | | |
| качества поступивших | | |
| продуктов накладной. | | |
| Выбор, подготовка основных | | |
| продуктов и дополнительных | | |
| ингредиентов с учетом их | | |
| сочетаемости с основным | | |
| продуктом. Выбор, | | |
| применение, | | |
| комбинирование методов | | |
| приготовления холодных | | |
| напитков с учетом типа | | |
| питания, вида и кулинарных свойств используемых | | |
| • | | |
| продуктов, требований рецептуры. Выполнение | | |
| задания (заказа) по | | |
| приготовлению холодных и | | |
| горячих напитков в | | |
| соответствии с заданием | | |
| (заказом) производственной | | |
| программой кухни | | |
| ресторана. Подготовка | | |
| напитков. Хранение | | |
| свежеприготовленных | | |
| холодных и горячих | | |
| напитков с учетом | | |
| требований соблюдения | | |
| режимов хранения. Расчет | | |
| стоимости холодных | | |
| напитков. Консультирование | | |
| потребителей, оказание им | | |
| помощи в выборе холодных | | |
| напитков. | | |
| Организация рабочих мест, | Тема 2.4 | 18 |
| своевременная текущая | Приготовление | |
| уборка в соответствии с | и, оформление | |
| полученными заданиями, | и подготовка к | |
| регламентами стандартами | реализации | |
| организации питания – базы | холодных | |
| практики. Подготовка к | напитков | |
| работе, безопасная | разнообразног | |
| эксплуатация | о ассортимента | |
| технологического оборудования, | | |
| производственного | | |
| инвентаря. Оформление | | |
| заявок на продукты, | | |
| расходные материалы, | | |
| необходимые для | | |
| приготовления горячих | | |
| напитков Проверка | | |
| соответствия количества и | | |
| качества поступивших | | |
| продуктов накладной. | | |
| Выбор, подготовка основных | | |
| продуктов и дополнительных | | |
| ингредиентов с учетом их | | |
| сочетаемости с основным | | |
| | | |

продуктом.

Выбор,

| | | продуктом. Выбор, | i | |
|--|--|---|--|-----|
| | | применение, | | |
| | | комбинирование методов | | |
| | | приготовления горячих | | |
| | | напитков с учетом типа | | |
| | | питания, вида и кулинарных | | |
| | | свойств используемых | | |
| | | продуктов, требований | | |
| | | рецептуры. Выполнение | | |
| | | задания (заказа) по | | |
| | | | | |
| | | _ | | |
| | | напитков в соответствии | | |
| | | заданием (заказом) | | |
| | | производственной | | |
| | | программой кухни | | |
| | | ресторана. Подготовка к | | |
| | | реализации (презентации) | | |
| | | горячих напитков. | | |
| | | Порционирование | | |
| | | (комплектование) | | |
| | | сервировка и творческое | | |
| | | оформление холодных | | |
| | | напитков. Самооценка | | |
| | | ' | | |
| | | качества выполнения задания | | |
| | | (заказа), безопасности | | |
| | | оказываемой услуги питания | | |
| | | (степень доведения до | | |
| | | готовности, до вкуса, до | | |
| | | нужной консистенции, | | |
| | | соблюдения норм закладки). | | |
| | | Хранение | | |
| | | свежеприготовленных | | |
| | | горячих напитков с учетом | | |
| | | требований соблюдения | | |
| | | режимов хранения. Расчет | | |
| | | | | |
| | | стоимости горячих напитков. | | |
| | | Консультирование | | |
| | | потребителей, оказание им | | |
| | | помощи в выборе горячих | | |
| | | напитков. | | |
| | | ВСЕГО | ПО РАЗДЕЛУ 2 | 54 |
| | | | | J-T |
| ІМ.05 П | | | учных, мучных | |
| | риготовление, оформление и подгото ских изделий разнообразного ассортим | овка к реализации хлебобуло | очных, мучных | |
| ондитер | ских изделий разнообразного ассортим | овка к реализации хлебобуло чента | | |
| ондитер IK 5.1 | ских изделий разнообразного ассортим Раздел 1 Организация | овка к реализации хлебобуло иента Организация рабочего места | Тема 1.1 | 12 |
| ондитер IK 5.1 IK 5.2 | ских изделий разнообразного ассортим Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к | овка к реализации хлебобуло нента Организация рабочего места кондитера. Безопасная | Тема 1.1 Приготовление, | |
| ондитер IK 5.1 IK 5.2 IK 5.3 | Разделий разнообразного ассортим Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных | овка к реализации хлебобуломента Организация рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация | Тема 1.1 Приготовление, оформление и | |
| ондитер IK 5.1 IK 5.2 IK 5.3 IK 5.4 | ских изделий разнообразного ассортим Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к | овка к реализации хлебобуло пента Организация рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация технологического | Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к | |
| ондитер IK 5.1 IK 5.2 IK 5.3 IK 5.4 IK 5.5 | Разделий разнообразного ассортим Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных | овка к реализации хлебобуломента Организация рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Подготовка | Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации | |
| ондитер IK 5.1 IK 5.2 IK 5.3 IK 5.4 IK 5.5 | Разделий разнообразного ассортим Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных | овка к реализации хлебобуломента Организация рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Подготовка сырья к производству. | Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации отделочных | |
| ондитер IK 5.1 IK 5.2 IK 5.3 IK 5.4 IK 5.5 | Разделий разнообразного ассортим Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных | овка к реализации хлебобуломента Организация рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление сиропов для | Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов | |
| ондитер IX 5.1 IX 5.2 IX 5.3 IX 5.4 IX 5.5 | Разделий разнообразного ассортим Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных | овка к реализации хлебобуломента Организация рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление сиропов для промочки, помады., посыпок, | Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов пирожных, | |
| ондитер IK 5.1 IK 5.2 IK 5.3 IK 5.4 IK 5.5 | Разделий разнообразного ассортим Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных | овка к реализации хлебобуломента Организация рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление сиропов для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики. | Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов пирожных, тортов | |
| ондитер IK 5.1 IK 5.2 IK 5.3 IK 5.4 IK 5.5 | Разделий разнообразного ассортим Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных | овка к реализации хлебобуломента Организация рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление сиропов для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики. Подготовка сырья. к | Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов пирожных, тортов разнообразного | |
| кондитер IK 5.1 IK 5.2 IK 5.3 IK 5.4 IK 5.5 | Разделий разнообразного ассортим Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных | овка к реализации хлебобуломента Организация рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление сиропов для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики. | Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов пирожных, тортов | |
| кондитер IK 5.1 IK 5.2 IK 5.3 IK 5.4 IK 5.5 | Разделий разнообразного ассортим Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных | овка к реализации хлебобуловента Организация рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление сиропов для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики. Подготовка сырья. к производству. | Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов пирожных, тортов разнообразного | |
| кондитер IK 5.1 IK 5.2 IK 5.3 IK 5.4 IK 5.5 | Разделий разнообразного ассортим Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных | овка к реализации хлебобуловента Организация рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление сиропов для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики. Подготовка сырья. к производству. Приготовление глазури | Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов пирожных, тортов разнообразного | |
| кондитер IK 5.1 IK 5.2 IK 5.3 IK 5.4 IK 5.5 | Разделий разнообразного ассортим Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных | овка к реализации хлебобуловента Организация рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление сиропов для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики. Подготовка сырья. к производству. Приготовление глазури сырцовой, заварной, | Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов пирожных, тортов разнообразного | |
| юндитер IK 5.1 IK 5.2 IK 5.3 IK 5.4 IK 5.5 | Разделий разнообразного ассортим Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных | овка к реализации хлебобуловента Организация рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление сиропов для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики. Подготовка сырья. к производству. Приготовление глазури сырцовой, заварной, карамели. | Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов пирожных, тортов разнообразного | |
| ондитер IK 5.1 IK 5.2 IK 5.3 IK 5.4 IK 5.5 IK 5.6 | Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | овка к реализации хлебобуломента Организация рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление сиропов для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики. Подготовка сырья. к производству. Приготовление глазури сырцовой, заварной, карамели. ВСЕГО | Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов пирожных, тортов разнообразного ассортимента | 12 |
| кондитер IK 5.1 IK 5.2 IK 5.3 IK 5.4 IK 5.5 IK 5.6 | Раздел 2 Процессы приготовления, | овка к реализации хлебобуловента Организация рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление сиропов для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики. Подготовка сырья. к производству. Приготовление глазури сырцовой, заварной, карамели. ВСЕГО Организация рабочих мест, | Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов пирожных, тортов разнообразного ассортимента ПО РАЗДЕЛУ 1 Тема 2.1 | 12 |
| кондитер IK 5.1 IK 5.2 IK 5.3 IK 5.4 IK 5.5 IK 5.6 | Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации к и деятельность в приготовки к раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации к реализации к реализации к реализации к реализации к реализации | овка к реализации хлебобуловента Организация рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление сиропов для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики. Подготовка сырья. к производству. Приготовление глазури сырцовой, заварной, карамели. ВСЕГО Организация рабочих мест, своевременная текущая | Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов пирожных, тортов разнообразного ассортимента ПО РАЗДЕЛУ 1 Тема 2.1 Приготовление | 12 |
| | Раздел 2 Процессы приготовления, | овка к реализации хлебобуловента Организация рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление сиропов для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики. Подготовка сырья. к производству. Приготовление глазури сырцовой, заварной, карамели. ВСЕГО Организация рабочих мест, | Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов пирожных, тортов разнообразного ассортимента ПО РАЗДЕЛУ 1 Тема 2.1 | 12 |

| | П | | |
|--------|---|----------------|-----|
| ПК 5.5 | Подготовка к работе, | реализации | |
| ПК 5.6 | безопасная эксплуатация | хлеба и | |
| | технологического | хлебобулочны | |
| | оборудования, | х, изделий | |
| | производственного | разнообразног | |
| | инвентаря. Проверка | о ассортимента | |
| | 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. Выполнение | | |
| | задания заказа) по | | |
| | приготовлению | | |
| | хлебобулочных мучных | | |
| | кондитерских изделий | | |
| | разнообразного | | |
| | ассортимента в соответствии | | |
| | заданием (заказом) | | |
| | производственной | | |
| | программой кондитерского | | |
| | цеха ресторана. | | |
| | Организация рабочих мест, | Тема 2.3 | 12 |
| | ± - | | 12 |
| | своевременная текущая | Приготовление | |
| | уборка в соответствии с | , оформление и | |
| | полученными заданиями, | подготовка к | |
| | регламентами стандартами | реализации | |
| | организации питания – базы | бисквитного и | |
| | практики. | песочного | |
| | Подготовка к работе, | теста и | |
| | безопасная эксплуатация | кондитерских | |
| | технологического | изделий из | |
| | оборудования, | него | |
| | производственного инвентаря, | разнообразног | |
| | инструментов в соответствии | о ассортимента | |
| | 1 2 | o accopinmenta | l l |
| | с инструкциями, | о иссорименти | |
| | с инструкциями, | о иссортименти | |
| | с инструкциями, регламентами (правилами | о иссортимента | |
| | с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, | о ассортимента | |
| | с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны | о ассортимента | |
| | с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, | о ассортимента | |
| | с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) | о ассортимента | |
| | с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных | о ассортимента | |
| | с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с | о ассортимента | |
| | с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по | о ассортимента | |
| | 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 | о ассортимента | |
| | 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 | о ассортимента | |
| | 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 | о ассортимента | |
| | 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 ранения продуктов, | о ассортимента | |
| | 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 | о ассор имента | |
| | 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 ранения продуктов, | о ассортимента | |
| | 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 ранения продуктов, материалов в процессе | о ассор имента | |
| | 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 ранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в | о ассор имента | |
| | 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 ранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации | о ассор имента | |
| | 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 ранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, | | |

учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению бисквитных и песочных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых бисквитных и песочных кондитерских изделий порционирования, (комплектования), сервировки и творческого оформления бисквитных и песочных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых бисквитных и песочных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых бисквитных и песочных 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. Размораживание замороженных готовых бисквитных и песочных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарногигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

| T | | |
|-------------------------------|----------------|----|
| 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. | | |
| Организация рабочих мест, | Тема 2.4 | 12 |
| | Приготовление | 12 |
| своевременная текущая | | |
| уборка в соответствии с | , оформление и | |
| полученными заданиями, | подготовка к | |
| регламентами стандартами | реализации | |
| организации питания – базы | заварного | |
| практики. | теста и | |
| Подготовка к работе, | кондитерских | |
| безопасная эксплуатация | изделий из | |
| технологического | него | |
| оборудования, | разнообразног | |
| производственного инвентаря, | о ассортимента | |
| 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 заварных | | |
| кондитерских изделий | | |
| разнообразного ассортимента | | |
| в соответствии заданием | | |
| (заказом) производственной | | |
| программой кондитерского | | |
| цеха ресторана. Подготовка к | | |
| реализации (презентации) | | |
| готовых заварных | | |
| кондитерских изделий | | |
| порционирования | | |
| (комплектования), сервировки | | |
| и творческого оформления | | |
| заварных кондитерских | | |
| изделий с учетом соблюдения | | |
| | | |

| выхода изделий, | | |
|--|-------------------|----|
| рационального использования | | |
| ресурсов, соблюдения | | |
| требований по безопасности | | |
| готовой продукции. Упаковка | | |
| готовых заварных | | |
| кондитерских изделий на | | |
| вынос и для | | |
| транспортирования. | | |
| Организация хранения | | |
| готовых заварных | | |
| 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. | | |
| Размораживание | | |
| замороженных готовых | | |
| заварных кондитерских | | |
| изделий перед реализацией с | | |
| учетом требований к | | |
| безопасности готовой | | |
| продукции. | | |
| 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 заварных | | |
| кондитерских изделий в | | |
| соответствии с заказом, | | |
| эффективное использование | | |
| профессиональной | | |
| терминологии. Поддержание | | |
| визуального контакта с | | |
| потребителем при отпуске с | | |
| раздачи, на вынос. | | |
| Организация рабочих мест, | Тема 2.5 | 12 |
| своевременная текущая | Приготовление | 12 |
| уборка в соответствии с | , оформление и | |
| 1 | подготовка к | |
| полученными заданиями, | | |
| регламентами стандартами организации питания – базы | реализации | |
| т организации питания — оазы | слоеного | |
| _ | | |
| практики. | пресного теста | |
| практики. Подготовка к работе, | И | |
| практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация | и кондитерских | |
| практики. Подготовка к работе, | И | |

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 слоенных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых слоенных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления слоенных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых слоенных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых слоенных 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),

него разнообразног о ассортимента

| · | | |
|--|----------------|----|
| организация хранения. | | |
| Размораживание | | |
| замороженных готовых | | |
| слоенных кондитерских | | |
| изделий перед реализацией с | | |
| учетом требований к | | |
| 1 - | | |
| безопасности готовой | | |
| продукции. 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. | | |
| Консультирование | | |
| потребителей, оказание им | | |
| помощи в выборе слоенных | | |
| кондитерских изделий в | | |
| 1 | | |
| соответствии с заказом, | | |
| эффективное использование | | |
| профессиональной | | |
| терминологии. Поддержание | | |
| визуального контакта с | | |
| потребителем при отпуске с | | |
| раздачи, на вынос. | | |
| Организация рабочих мест, | Тема 2.6 | 12 |
| | | 12 |
| своевременная текущая | Приготовление, | |
| уборка в соответствии с | оформление и | |
| полученными заданиями, | подготовка к | |
| регламентами стандартами | реализации | |
| организации питания – базы | воздушного, | |
| практики. | воздушно- | |
| Подготовка к работе, | орехового, | |
| безопасная эксплуатация | миндального, | |
| технологического | крошкового | |
| оборудования, | | |
| | | |
| производственного инвентаря, | кондитерских | |
| инструментов в соответствии | изделий из | |
| с инструкциями, | него | |
| регламентами (правилами | разнообразног | |
| техники безопасности, | о ассортимента | |
| пожаробезопасности, охраны | | |
| труда). Проверка наличия, | | |
| заказ (составление заявки) | | |
| продуктов, расходных | | |
| 1 | | |
| материалов в соответствии с | | |
| заданием (заказом). Прием по | | |
| количеству и качеству | | |
| продуктов, расходных | | |
| материалов. Организация | | |
| хранения продуктов, | | |
| материалов в процессе | | |
| выполнения задания (заказа) в | | |
| 1 | | |
| | | |
| соответствии с инструкциями, | | |
| регламентами организации | | |
| регламентами организации питания – базы практики, | | |
| регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с | | |
| регламентами организации питания – базы практики, | | |

безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению воздушных и воздушно-ореховых кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых воздушных, воздушно-ореховых, миндальных, крошковых кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления воздушных, воздушноореховых, миндальных, крошковых кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых 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, санитарногигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе воздушных воздушно-ореховых кондитерских изделий соответствии c заказом, эффективное использование

| | | профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. ВСЕГО | ПО РАЗДЕЛУ 2 | 60 |
|---|---|--|--|---------------|
| ПМ.06 П | риготовление блюд для детей дошколь | | , , | 108 |
| ПМ.06 П _І ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5 ПК 6.6 ПК 6.7 | риготовление блюд для детей дошколь Раздел 1 Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд для детей дошкольного и школьного возраста | Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ; рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие | Тема 1.1 Приготовление , оформление, блюд из овощей, круп, макаронных изделий. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки Приготовление , оформление, супов и соусов | 108 54 |

| | потребности в сырье, | | |
|----------|-----------------------------|-----------------|----|
| | продуктах; | | |
| | соответствие правилам | | |
| | оформления заявки на сырье, | | |
| | продукты | | |
| | Подготовка, обработка | Тема 1.2 | 54 |
| | различными методами | Приготовление, | |
| | сладких блюд и напитков | блюд из мяса и | |
| | адекватный выбор основных | домашней | |
| | - | | |
| | продуктов и | птицы и | |
| | дополнительных | гарниров к ним. | |
| | ингредиентов, | Приготовление, | |
| | соответствие отходов и | оформление, | |
| | потерь сырья при его | раздачу блюд из | |
| | обработке и приготовлении | рыбы | |
| | полуфабрикатов | Приготовление | |
| | действующим нормам; | , оформление, | |
| | оптимальность процесса | раздачу | |
| | обработки, подготовки сырья | сладких блюд | |
| | и приготовления блюд | и напитков | |
| | | и панитков | |
| | профессиональная | | |
| | демонстрация навыков | | |
| | работы с ножом, | | |
| | механическим | | |
| | оборудованием, | | |
| | оборудованием | | |
| | соответствие готовой | | |
| | продукции (внешний вид, | | |
| | форма, вкус, консистенция, | | |
| | выход и т.д.) | | |
| | соответствие процессов | | |
| | | | |
| | обработки сырья и | | |
| | приготовления сладких блюд | | |
| | и напитков стандартам | | |
| | чистоты, требованиям | | |
| | охраны труда и технике | | |
| | безопасности: | | |
| | соблюдение требований | | |
| | персональной гигиены в | | |
| | соответствии с | | |
| | требованиями системы | | |
| | ХАССП (сан. спец. одежда, | | |
| | чистота рук, работа в | | |
| | | | |
| | перчатках при выполнении | | |
| | конкретных операций, | | |
| | хранение ножей в чистом | | |
| | виде во время работы, | | |
| | правильная (обязательная) | | |
| | дегустация в процессе | | |
| | приготовления, чистота на | | |
| | рабочем месте и в | | |
| | холодильнике); | | |
| | адекватный выбор и целевое, | | |
| | безопасное использование | | |
| | оборудования, инвентаря, | | |
| | инструментов, посуды; | | |
| | = - | | |
| | соответствие времени | | |
| | выполнения работ | | |
| | нормативам; | | |
| | соответствие массы | | |
| | обработанного сырья, | | |
| | приготовленных | | |
| | полуфабрикатов | | |
| <u> </u> | | | |

| | | | l | |
|------------|--------------------------------------|------------------------------|----------------|-----|
| | | требованиям действующих | | |
| | | норм, рецептуре; | | |
| | | точность расчётов норм | | |
| | | закладки сырья при | | |
| | | изменении выхода | | |
| | | полуфабрикатов, | | |
| | | взаимозаменяемости сырья, | | |
| | | продуктов; | | |
| | | адекватность оценки | | |
| | | качества готовой продукции, | | |
| | | соответствия ее требованиям | | |
| | | ± | | |
| | | рецептуры, заказу; | | |
| | | соответствие внешнего вида | | |
| | | готовых сладких блюд и | | |
| | | напитков требованиям | | |
| | | рецептуры. | | |
| | | ВСЕГО | ПО РАЗДЕЛУ 1 | 108 |
| ПП.07 Орга | анизация обслуживания посетителей на | предприятиях общественного п | итания | 72 |
| ПК.7.1 | Раздел 1 Обслуживание и расчет | Инструктаж по содержанию | Тема1.1 | 36 |
| ПК 7.2 | посетителей на предприятиях | занятий, организации | Выполнение | |
| ПК 7.3 | общественного питания | рабочего места, охране труда | подготовки | |
| ПК 7.3 | оощественного питания | | | |
| | | | торгового зала | |
| ПК 7.5 | | производственных цехах и в | K | |
| | | торговых, подсобных | обслуживанию | |
| | | помещениях. Изучение | в соответствии | |
| | | структуру производства и | с его | |
| | | организацию работы в | характером, | |
| | | производственных цехах. | типом и | |
| | | Ознакомление с | классом | |
| | | организацией работы в | организации | |
| | | торговых помещениях | общественного | |
| | | предприятий общественного | питания. | |
| | | | питания. | |
| | | питания. | T. 1.0 | 26 |
| | | Выполнение всех видов | Тема 1.2 | 36 |
| | | работ по подготовке | Обслуживание | |
| | | залов организаций | потребителей | |
| | | общественного питания | организации | |
| | | к обслуживанию в | общественного | |
| | | обычном режиме; | питания | |
| | | Проверка состояния | | |
| | | столовой посуды и | | |
| | | приборов (чистота, | | |
| | | целостность) | | |
| | | | | |
| | | Подготовка | | |
| | | (досервировки, | | |
| | | пересервировки) стола | | |
| | | для подачи очередного | | |
| | | блюда и к приходу | | |
| | | новых гостей; подача к | | |
| | | столу заказанных блюд | | |
| | | и напитков разными | | |
| | | способами; | | |
| | | обслуживания массовых | | |
| | | • | | |
| | | банкетных мероприятий | | |
| | | официального и | | |
| | | неофициального | | |
| | | характера; обслуживания | | |
| | | потребителей при | | |
| | | использовании | | |
| | | специальных форм | | |
| | | организации питания. | | |
| <u> </u> | 1 | , | | |

| Сбор использованной | |
|----------------------------|----|
| столовой посуды и приборов | |
| со столов; пересервировка | |
| столов. | |
| ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1 | 36 |

2.3. Содержание производственной практики

| TT | | 0.4 |
|---|---|--------|
| Наименование разделов | Содержание работ | Объем, |
| профессионального модуля и тем | | ак.ч. |
| производственной практики | | |
| | отовка к реализации полуфабрикатов для блюд, | 36 |
| кулинарных изделий разнообразног | | |
| | ия и подготовки к реализации кулинарных | |
| полуфабрикатов | | |
| Тема 1.1. | Содержание | 12 |
| Механическая кулинарная | 1.Оценка органолептическим способом качества и | |
| обработка овощей и | соответствия сырья, основных продуктов и | |
| приготовление п\ф из овощей, | дополнительных ингредиентов технологическим | |
| мяса и мясных продуктов, | требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, | |
| обработка домашней птицы, дичи, | материалы, проверка по накладной соответствия заявке. | |
| кролика, рыбы и нерыбного | Обработка сырья различными способами с учетом | |
| водного сырья и приготовление | рационального использования сырья, материалов, | |
| п\ф из рыбы и нерыбного водного | других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и | |
| сырья | грибов, (вручную и механическим способом). Оценка | |
| | наличие, выбор, оценка органолептическим | |
| | требованиям качество говяжьих четвертин, телячьих и | |
| | свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, | |
| | крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных | |
| | продуктов. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья | |
| | подготовки к реализации кулинарных | |
| полуфабрикатов | | |
| Тема 2.1. | Содержание | 12 |
| Обработка, нарезка, формовка | Обработка овощей и подготовка их к фаршированию: | |
| овощей, грибов. Обработка мяса и | фарширование цукини, сладкого перца, помидоров, | |
| мясных продуктов. Обработка капусты для голубцов, баклажанов, приготовление | | |
| рыбы и нерыбного водного сырья фаршей, котлетных масс, крупнокусковых | | |
| | полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. | |
| Порционирование (комплектовать) обработанного | | |
| | сырья, полуфабрикатов из него. | |
| Тема 2.2 | Содержание | 12 |
| Приготовление полуфабрикатов | Упаковка на вынос или для транспортирования. | |
| из овощей и грибов, мяса и | Изменение закладки продуктов в соответствии с | |
| мясных продуктов, рыбы и | изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять | |
| нерыбного водного сырья. | взаимозаменяемость | |
| | продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с | |
| | учетом принятых норм взаимозаменяемости. | |
| Промежуточная аттестация в форме | | |
| | мление и подготовка к реализации горячих блюд, | 72 |
| кулинарных изделий, закусок разно | образного ассортимента | |
| | ия, подготовки к реализации и презентации горячих | |
| блюд, кулинарных изделий, закусок | | |
| Тема 1.1. | Содержание | 12 |
| Приготовление, оформление и | Приготовление бульонов, овощных отваров. Выполнение | |
| подготовка к реализации супов, | задания (заказа) по приготовлению заправочных супов, | |
| соусов разнообразного | прозрачных супов, супов-пюре, молочных, сладких, | |
| ассортимента | холодных супов в соответствии заданием (заказа) | |
| - | производственной программой кухни ресторана. | |
| | Выполнение задания (заказа) по приготовлению | |
| | вегетарианских, диетических, региональных, прозрачных | |
| | супов в соответствии заданием (заказом) | |
| | производственной программой кухни ресторана. | |

| | D () | |
|--|--|----|
| | Выполнение задания (заказа) по приготовлению красного | |
| | основного соуса и его производных, белого основного | |
| | соуса и его производных, молочного сметанного., соусов | |
| | на сливках, яично-масляных соусов. в соответствии с | |
| | заданием (заказом)производственной программой кухни | |
| | ресторана. | |
| Тема 1.2. | Содержание | 12 |
| Приготовление, оформление и | Выполнение задания(заказа) по приготовлению блюд и | |
| подготовка к реализации горячих | гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в | |
| блюд и гарниров из круп, бобовых, | соответствии заданием (заказом порционирования | |
| макаронных изделий, овощей | (комплектования), сервировки и творческого | |
| разнообразного ассортимента | оформления соусов для подачи) с учетом соблюдения | |
| pushoopushoro uccoprimentu | выхода порций, рационального использования ресурсов, | |
| | соблюдения требований по безопасности готовой | |
| | продукции. Упаковка готовых соусов, на вынос и для | |
| | транспортирования. | |
| Тема 1.3 | | 12 |
| | Содержание | 12 |
| Приготовление, оформление и | Оформление заявок на продукты, расходные материалы, | |
| подготовка к реализации горячих | необходимые для приготовления горячих блюд и | |
| блюд из яиц, творога, сыра, муки | гарниров. | |
| разнообразного ассортимента | Выполнение задания по приготовлению горячих блюд из | |
| | яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. | |
| | подготовки к реализации и презентации | |
| Тема 2.1 | Содержание | 18 |
| Приготовление, оформление и | Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих | |
| подготовка к реализации горячих | блюд из изделий из рыбы, из нерыбного водного сырья | |
| блюд, кулинарных изделий из | разнообразного ассортимента соответствии заданием | |
| рыбы, из нерыбного водного сырья | (заказа) производственной программой кухни ресторана. | |
| разнообразного ассортимента | Подготовка к реализации(презентации). кулинарных | |
| | изделий, рыбы разнообразного ассортимента | |
| Тема 2.2 | Содержание | 18 |
| Приготовление, оформление и | Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих | |
| подготовка к реализации горячих | блюд из мяса, мясных продуктов, из домашней птицы | |
| блюд, кулинарных изделий, закусок | | |
| из мяса, мясных продуктов, из | разнообразного ассортимента в соответствии с заданием | |
| домашней птицы дичи, кролика | (заказом) производственной программой кухни | |
| разнообразного ассортимента | ресторана. | |
| Facility and the facility of t | Подготовка к реализации (презентации) горячих блюд из | |
| | рыбы, порционирования (комплектования), сервировки и | |
| | творческого оформления блюд для подачи) с учетом | |
| | соблюдения выхода порций | |
| Промежуточная аттестация в форме | | |
| | : дифференцированного зачета эмление и подготовка к реализации холодных блюд, | 72 |
| кулинарных изделий, закусок разно | | 12 |
| | ооразного ассортимента ия, подготовки к реализации и презентации холодных | |
| блюд, кулинарных изделий, закусок | | |
| Тема 1.1 | | 6 |
| | Содержание Подготовка ягод, фруктов для фруктово-ягодных соусов. | U |
| Подготовка сырья для | | |
| приготовления холодных соусов и | Приготовление соуса майонеза и его производных. | |
| салатных заправок, фруктово- | Приготовление соуса абрикосового, брусничного. | |
| ягодных соусов | | |
| | одготовки к реализации и презентации холодных блюд, | |
| кулинарных изделий, закусок | | |
| Тема 2.1 | Содержание | 6 |
| Приготовление, оформление и | Подготовка основных продуктов и дополнительных | |
| подготовка к реализации салатов, | инцидентов к ним к использованию. Организация | |
| холодных соусов, салатных | рабочего места повара, подбор производственного | |
| заправок разнообразного | технологического оборудования, инвентаря. Техника | |
| ассортимента | порционирования варианты оформления салатов | |
| | разнообразного ассортимента для подачи. | |
| Тема 2.3 | Содержание | 18 |
| | | |

| Прикоторической офененской | | |
|--|---|-----------|
| Приготовление, оформление и | Оценка качества, безопасности и соответствия основных | |
| подготовка к реализации холодных | продуктов и дополнительных ингредиентов к ним | |
| блюд, кулинарных изделий из | технологическим требованиям к закускам из овощей, | |
| овощей, грибов, сыра, яиц | грибов, сыра, яиц. Подготовка их к использованию. | |
| разнообразного ассортимента | Организация рабочего места повара, подбор | |
| | производственного технологического оборудования, | |
| | инвентаря, инструментов и методы безопасного | |
| | использования при выполнении взвешивания, измерения, | |
| | нарезки вручную Использование различных технологий | |
| | приготовления закусок из овощей, грибов, сыра, яиц. | |
| Тема 2.4 | Содержание | 12 |
| Приготовление, оформление и | Организация рабочего места повара, подбор | |
| подготовка к реализации | производственного технологического оборудования, | |
| бутербродов разнообразного | инвентаря, инструментов и методы безопасного | |
| ассортимента | использования при выполнении взвешивания. | |
| 1 | Измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, | |
| | смешивании, порционировании Использование | |
| | различных технологий приготовления бутербродов, | |
| | открытых, закрытых, простых, сложных, канапе, тапасов. | |
| | Использование различных технологий приготовления, | |
| | бутербродов, гастрономических продуктов порциями, по | |
| | ассортименту и меню | |
| Тема 2.5 | Содержание | 12 |
| Приготовление, оформление и | Организация рабочего места повара, подбор | 12 |
| подготовка к реализации холодных | производственного технологического оборудования, | |
| закусок из рыбы и нерыбного | инвентаря, инструментов и методы безопасного | |
| водного сырья | использования при выполнении взвешивания, измерения, | |
| водного сырья | нарезки вручную Использование различных технологий | |
| | приготовления закусок из рыбы и нерыбного водного | |
| | | |
| | сырья с учетом качества и требований к безопасности | |
| | готовой продукции по ассортименту и меню базы | |
| | практики и с учетом качества и требований к | |
| Тема 2.6 | безопасности готовой продукции. | 18 |
| | Содержание | 18 |
| | | |
| Приготовление, оформление и | Организация рабочего места повара, подбор | |
| подготовка к реализации холодных | производственного технологического оборудования, | |
| подготовка к реализации холодных закусок из мяса, мясных продуктов, | производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного | |
| подготовка к реализации холодных закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи разнообразного | производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, | |
| подготовка к реализации холодных закусок из мяса, мясных продуктов, | производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную Использование различных технологий | |
| подготовка к реализации холодных закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи разнообразного | производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную Использование различных технологий приготовления закусок из мяса, мясных продуктов, | |
| подготовка к реализации холодных закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи разнообразного | производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную Использование различных технологий приготовления закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Определение степени готовности | |
| подготовка к реализации холодных закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи разнообразного | производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную Использование различных технологий приготовления закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, | |
| подготовка к реализации холодных закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи разнообразного ассортимента | производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную Использование различных технологий приготовления закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. | |
| подготовка к реализации холодных закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация в форме | производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную Использование различных технологий приготовления закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. | |
| подготовка к реализации холодных закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация в форме ПП.04 ПМ.04Приготовление, оформ | производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную Использование различных технологий приготовления закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. дифференцированного зачёта ление и подготовка к реализации холодных и горячих | 72 |
| подготовка к реализации холодных закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация в форме ПП.04 ПМ.04Приготовление, оформ сладких блюд, десертов, напитков ра | производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную Использование различных технологий приготовления закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. — дифференцированного зачёта — ление и подготовка к реализации холодных и горячих азнообразного ассортимента | 72 |
| подготовка к реализации холодных закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация в форме ПП.04 ПМ.04Приготовление, оформ сладких блюд, десертов, напитков раздел 1 Организация приготовле | производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную Использование различных технологий приготовления закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. дифференцированного зачёта ление и подготовка к реализации холодных и горячих | 72 |
| подготовка к реализации холодных закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация в форме ПП.04 ПМ.04Приготовление, оформ сладких блюд, десертов, напитков раздел 1 Организация приготовле сладких блюд, десертов, напитков | производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную Использование различных технологий приготовления закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. — дифференцированного зачёта ление и подготовка к реализации холодных и горячих азнообразного ассортимента ния, подготовки к реализации холодных и горячих | |
| подготовка к реализации холодных закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация в форме ПП.04 ПМ.04Приготовление, оформ сладких блюд, десертов, напитков раздел 1 Организация приготовле сладких блюд, десертов, напитков Тема 1.1 | производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную Использование различных технологий приготовления закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. — дифференцированного зачёта ление и подготовка к реализации холодных и горячих азнообразного ассортимента ния, подготовки к реализации холодных и горячих Содержание | 72 |
| подготовка к реализации холодных закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация в форме ПП.04 ПМ.04Приготовление, оформ сладких блюд, десертов, напитков реговадел 1 Организация приготовле сладких блюд, десертов, напитков Тема 1.1 Приготовление, оформление и | производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную Использование различных технологий приготовления закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. — дифференцированного зачёта ление и подготовка к реализации холодных и горячих азнообразного ассортимента ния, подготовки к реализации холодных и горячих Содержание Подготовка сырья к производству. Первичная подготовка | |
| подготовка к реализации холодных закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация в форме ПП.04 ПМ.04Приготовление, оформ сладких блюд, десертов, напитков реговадких блюд, десертов, напитков Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных | производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную Использование различных технологий приготовления закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. (Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. — дифференцированного зачёта — ление и подготовка к реализации холодных и горячих азнообразного ассортимента ния, подготовки к реализации холодных и горячих — Содержание Подготовка сырья к производству. Первичная подготовка основных продуктов свежих фруктов, ягод, сухофруктов, | |
| подготовка к реализации холодных закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация в форме ПП.04 ПМ.04Приготовление, оформ сладких блюд, десертов, напитков раздел 1 Организация приготовле сладких блюд, десертов, напитков Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов | производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную Использование различных технологий приготовления закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. (Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. — дифференцированного зачёта ление и подготовка к реализации холодных и горячих азнообразного ассортимента ния, подготовки к реализации холодных и горячих Содержание Подготовка сырья к производству. Первичная подготовка основных продуктов свежих фруктов, ягод, сухофруктов, замороженных плодов и ягод, консервированных | |
| подготовка к реализации холодных закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация в форме ПП.04 ПМ.04Приготовление, оформ сладких блюд, десертов, напитков реговадких блюд, десертов, напитков Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных | производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную Использование различных технологий приготовления закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. (Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. — дифференцированного зачёта ление и подготовка к реализации холодных и горячих азнообразного ассортимента ния, подготовки к реализации холодных и горячих Содержание Подготовка сырья к производству. Первичная подготовка основных продуктов свежих фруктов, ягод, сухофруктов, замороженных плодов и ягод, консервированных фруктов, подготовка крахмала, желатина, агар-агара. | |
| подготовка к реализации холодных закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация в форме ПП.04 ПМ.04Приготовление, оформ сладких блюд, десертов, напитков раздел 1 Организация приготовле сладких блюд, десертов, напитков Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов | производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную Использование различных технологий приготовления закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. (Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. — дифференцированного зачёта ление и подготовка к реализации холодных и горячих азнообразного ассортимента ния, подготовки к реализации холодных и горячих Содержание Подготовка сырья к производству. Первичная подготовка основных продуктов свежих фруктов, ягод, сухофруктов, замороженных плодов и ягод, консервированных фруктов, подготовка крахмала, желатина, агар-агара. Приготовление и подача натуральных свежих фруктов и | |
| подготовка к реализации холодных закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация в форме ПП.04 ПМ.04Приготовление, оформ сладких блюд, десертов, напитков раздел 1 Организация приготовле сладких блюд, десертов, напитков Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов | производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную Использование различных технологий приготовления закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. (Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. — дифференцированного зачёта ление и подготовка к реализации холодных и горячих азнообразного ассортимента ния, подготовки к реализации холодных и горячих Содержание Подготовка сырья к производству. Первичная подготовка основных продуктов свежих фруктов, ягод, сухофруктов, замороженных плодов и ягод, консервированных фруктов, подготовка крахмала, желатина, агар-агара. Приготовление и подача натуральных свежих фруктов и ягод. Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине, | |
| подготовка к реализации холодных закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация в форме ПП.04 ПМ.04Приготовление, оформ сладких блюд, десертов, напитков раздел 1 Организация приготовле сладких блюд, десертов, напитков Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов | производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную Использование различных технологий приготовления закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. — дифференцированного зачёта ление и подготовка к реализации холодных и горячих азнообразного ассортимента ния, подготовки к реализации холодных и горячих Содержание Подготовка сырья к производству. Первичная подготовка основных продуктов свежих фруктов, ягод, сухофруктов, замороженных плодов и ягод, консервированных фруктов, подготовка крахмала, желатина, агар-агара. Приготовление и подача натуральных свежих фруктов и ягод. Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостях, карамелизование | |
| подготовка к реализации холодных закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация в форме ПП.04 ПМ.04Приготовление, оформ сладких блюд, десертов, напитков раздел 1 Организация приготовле сладких блюд, десертов, напитков Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов | производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную Использование различных технологий приготовления закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. — дифференцированного зачёта ление и подготовка к реализации холодных и горячих азнообразного ассортимента ния, подготовки к реализации холодных и горячих Содержание Подготовка сырья к производству. Первичная подготовка основных продуктов свежих фруктов, ягод, сухофруктов, замороженных плодов и ягод, консервированных фруктов, подготовка крахмала, желатина, агар-агара. Приготовление и подача натуральных свежих фруктов и ягод. Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостях, карамелизование фруктов. Приготовление компотов из свежих плодов, | |
| подготовка к реализации холодных закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация в форме ПП.04 ПМ.04Приготовление, оформ сладких блюд, десертов, напитков раздел 1 Организация приготовле сладких блюд, десертов, напитков Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную Использование различных технологий приготовления закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. — дифференцированного зачёта ление и подготовка к реализации холодных и горячих азнообразного ассортимента ния, подготовки к реализации холодных и горячих — Содержание Подготовка сырья к производству. Первичная подготовка основных продуктов свежих фруктов, ягод, сухофруктов, замороженных плодов и ягод, консервированных фруктов, подготовка крахмала, желатина, агар-агара. Приготовление и подача натуральных свежих фруктов и ягод. Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостях, карамелизование фруктов. Приготовление компотов из свежих плодов, ягод, компота из смеси сухофруктов. | |
| подготовка к реализации холодных закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация в форме ПП.04 ПМ.04Приготовление, оформ сладких блюд, десертов, напитков раздел 1 Организация приготовле сладких блюд, десертов, напитков Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Раздел 2 Процессы приготовления, в | производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную Использование различных технологий приготовления закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. — дифференцированного зачёта ление и подготовка к реализации холодных и горячих азнообразного ассортимента ния, подготовки к реализации холодных и горячих Содержание Подготовка сырья к производству. Первичная подготовка основных продуктов свежих фруктов, ягод, сухофруктов, замороженных плодов и ягод, консервированных фруктов, подготовка крахмала, желатина, агар-агара. Приготовление и подача натуральных свежих фруктов и ягод. Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостях, карамелизование фруктов. Приготовление компотов из свежих плодов, | |
| подготовка к реализации холодных закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация в форме ПП.04 ПМ.04Приготовление, оформ сладких блюд, десертов, напитков раздел 1 Организация приготовле сладких блюд, десертов, напитков Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Раздел 2 Процессы приготовления, блюд, десертов, напитков | производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную Использование различных технологий приготовления закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. — дифференцированного зачёта — ление и подготовка к реализации холодных и горячих азнообразного ассортимента ния, подготовки к реализации холодных и горячих — Содержание Подготовка сырья к производству. Первичная подготовка основных продуктов свежих фруктов, ягод, сухофруктов, замороженных плодов и ягод, консервированных фруктов, подготовка крахмала, желатина, агар-агара. Приготовление и подача натуральных свежих фруктов и ягод. Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостях, карамелизование фруктов. Приготовление компотов из свежих плодов, ягод, компота из смеси сухофруктов. подготовки к реализации холодных и горячих сладких | 18 |
| подготовка к реализации холодных закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация в форме ПП.04 ПМ.04Приготовление, оформ сладких блюд, десертов, напитков раздел 1 Организация приготовле сладких блюд, десертов, напитков Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную Использование различных технологий приготовления закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. — дифференцированного зачёта ление и подготовка к реализации холодных и горячих азнообразного ассортимента ния, подготовки к реализации холодных и горячих — Содержание Подготовка сырья к производству. Первичная подготовка основных продуктов свежих фруктов, ягод, сухофруктов, замороженных плодов и ягод, консервированных фруктов, подготовка крахмала, желатина, агар-агара. Приготовление и подача натуральных свежих фруктов и ягод. Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостях, карамелизование фруктов. Приготовление компотов из свежих плодов, ягод, компота из смеси сухофруктов. | |

| Притотовление, оформление и подготовкае к реализации условным горячих караную двой, десертов. Притотовлению оформление и подготовкае и предъежает и подготовкает двой условным подчительным десертов. Подготовкает двой условным подчительным десертов. Подготовкает двой условным подчительным десертов. Подготовкает двой условным десертов. Подготовкает двой условным десертов. Подготовкает двой условным десертов. Подготовкает двой условным десертов. Двой условным десертов. Подготовкает двой условным десертов. Дв | | | |
|---|----------------------------------|--|-----|
| жолодных горячих блюд, десертов, налитков соложного ассортимента подтотовка к реализации досертов, частрати с досертов, налитков соложного ассортимента на подтотовка к реализации досертов, налитков соложного ассортимента на подтотовка к реализации досертов. Частрати с досертов, производственного достранного досертов, производственного достранного досертов, производственного досертов, досерто | Приготовление оформление и | Выполнение залания (заказа) по приготовлению | |
| к редлизациям (презентации) готовых холодивах и горячих совтемення подготовка к реализации горячих свадких колодивах и горячих свадких колодивах и горячих свадких колодивах и горячих свадких колодивах досертов в даннятков сложных десертов с учетом требований соблюдения режимов хранения. Расчет стоямости надагиями, сображание свеженриготовление, режимов хранения. Расчет стоямости соблюдения режимов хранения. Расчет стоямости надагиями, сображание свеженриготовления режимов хранения. Расчет стоямости соблюдения режимов хранения. Расчет стоямости сображности сображности стоямости притотовка к реализации горячих свадких билод, десертов притотовление свеженрам, иструментов. Оформление замаем на продукты, расходные материалы, необходимые для притотовление свеженрам, иструментов. Оформление замаем на продукты, расходные материалы, необходимые для притотовлению горячих свадких билод и десертов. Тема 2.3 Притотовление, оформление и подготовка к реализации с замаем продукты, расходных программой куки рестрорава. Подготовка и продукты расходных напитков соответствии с задания (заказа) по притотовлению холодных и горячих напитков в соответствии с задания (заказа) по притотовлению холодных и горячих свадких билод и десертов. Тема 2.4 Притотовление и, оформление и подготовка к реализации и сображной рестрорава. Подготовка и вышитков. Хранение свеженриготовлениях холодных и горячих напитков с сучетом требований соблюдения режимов хранения. Региментами стиднов в соответствии с получениями заданиями колодных напитков с сучетом требований соблюдениями стиднов программой куки регименами и стиднов — бака региментами стиднов с соответствии с полученными заданиями колодных напитков в соответствии заданиями стиднов — бака региментами и стиднов программой куки региментами и стиднов на соответствии холодими и хлебобулочных, мучных | | | |
| десертов, напитков сложного ассортимента Подпотовка (компактовавие) сервировка и портотовка к реализации торачих десертов. Подготовка к реализации десертов. Подготовка к реализации десертов. Подготовка к реализации десертов. Торачих садаких десертов. Подготовка и реализации десертов. Торачих десертов. Подготовка к реализации десертов десертов. Торачих десертов. Торачих десертов. Торачих десертов. Торачих десертов. Торачих десертов. Торачих делертов. Торачих делетия делертов. Торачих делер | l ' ' ' | | |
| Портионирование (комплектование) сервировка и торогское оформления и торогское оформления десертов. Учетом пребований соблюдения режимом хранения. Расчет стоимости кололных десертов. Тема 2.2 Притотолление, оформление и полготовка к реализации горячих аналитов в делизации горячих десертов праняобразного ассортимента Тема 2.3 Притотовкае и торячих аналитов в надагования предоходяться в делизации предоходяться и делизации горячих сладких блюд и десертов надагования горячих сладких блюд и десертов. Тема 2.3 Притотовкае и торячих аналитов в надагования горячих сладких блюд и десертов. Тема 2.4 Притотовкае и порячих аналитов в соответствии с заданием холодных и горячих нанитков в соответствии с задания и торячих сладких блюд и десертов. Тема 2.4 Притотовкае и порячих аналитов в соответствии с заданием холодных и горячих нанитков в соответствии с заданиям задания | холодных сладких блюд, десертов | к реализации(презентации) готовых холодных и горячих | |
| Портионирование (комплектование) сервировка и торогское оформления и торогское оформления десертов. Учетом пребований соблюдения режимом хранения. Расчет стоимости кололных десертов. Тема 2.2 Притотолление, оформление и полготовка к реализации горячих аналитов в делизации горячих десертов праняобразного ассортимента Тема 2.3 Притотовкае и торячих аналитов в надагования предоходяться в делизации предоходяться и делизации горячих сладких блюд и десертов надагования горячих сладких блюд и десертов. Тема 2.3 Притотовкае и торячих аналитов в надагования горячих сладких блюд и десертов. Тема 2.4 Притотовкае и порячих аналитов в соответствии с заданием холодных и горячих нанитков в соответствии с задания и торячих сладких блюд и десертов. Тема 2.4 Притотовкае и порячих аналитов в соответствии с заданием холодных и горячих нанитков в соответствии с заданиям задания | · - | | |
| творческое оформление конодных десертов. Хранение севежепрингованеных десертов с учетом требований соблюдения режимов хранения. Расчет стоимости колодных десертов. Тема 2.2 Прин отовжение, оформление и подготовка к реживации торячих сизыких быва, десертов даннообразного ассортимента в прадукты, расходные магерания, дроизводственного инвентации колодных протовления (заказа) по притотовление задания (заказа) по притотовление задания (заказа) по притотовление в Выполнение задания (заказа) по притотовление и подтотовка к режити десертов. Тема 2.3 Притотовление и оформление и подтотовка к режити десертов. Выполнение задания (заказа) по притотовление подтотовка к режити десертов. Выполнение задания (заказа) по притотовление подтотовка к режити десертов. Выполнение задания (заказа) по притотовление подтотовка к режити десертов. Выполнение задания (заказа) по притотовление подтотовка к режити десертов. Выполнение задания (заказа) по притотовление подтотовка к режити десертов, задания (заказа) по притотовление подтотовка к режити десертов, задания (заказа) по притотовления разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента подтотовка практики. Выполнение задания (заказа) по притотовление задания и теморомление и подтотовка к реживации и теморомление и подтотовка к реживации и теморомление и подтотовка к реживации и теморомление задания заказа по притотовление десертова. Подтотовка к реживации и темором заказа по притотовление задания заказа по притотовление спором мастики. Подтотовка к реживации и темором за десертнов заварной комлитерски задения заказа по притотовлению далание заказа по | ризногоризного иссортименти | | |
| совежеприготовлениях десертов с учетом требований собледения реакию в хранения. Расчет стоимости кополных десертов. Тема 2.2 Приготовка к реализации горячих и подготовка к реализации горячих сладких б блюд, десертов разнообразного ассортимента интеграм, пиструментов. Офорудования, прогаводственного нижетаря, пиструментов, офорудования, прогаводственного нижетаря, пиструментов, офорудования, прогаводственного нижетаря, пиструментов, прогаводственного прогачих садания (заказа) по приготовление задания (заказа) по приготовление и подготовка к реализации и престорана. Подтотовка и престорана престорания и престорания и престорания и престорания и престорания и престорания и престорания престорания и престорания престорания престорания и престорания престор | | 1 1 | |
| тема 2.2 Притотовление, оформление подготовка к реализации колодных лестримента в разнообразного ассортимента подготовка к реализации порячих спадках билед, десертов пратнообразного ассортимента пратнообразного ассортимента пратнообразного ассортимента пратнообразного ассортимента подготовка к реализации колодных и горячих напитков разнообразного ассортимента подготовка к реализации колодных и горячих напитков разнообразного ассортимента подготовка к реализации колодных и порячих спадках билед десертов. Тема 2.4 Притотовление и подготовка к реализации колодных и горячих напитков сучетом треборазного ассортимента подготовка к реализации колодных и порячих напитков разнообразного ассортимента подготовка к реализации колодных порячих напитков разнообразного ассортимента подготовка к реализации подготовка к реализации колодных порячих напитков разнообразного ассортимента подготовка к реализации клебобулочных колдитерских изделий и технологите к реализации клебобулочных, мучных колдитерских изделий подготовка к реализации клебобулочных, мучных колдитерских изделий подготовка к реализации хлебобулочных, мучных колдитерских изделий подготовка к реализации хлебобулочных, мучных колдитерских изделий разнообразного ассортимента негобобулочных, мучных колдитерских изделий разнообразного ассортимента негобобулочных колдитерских изделий ра | | творческое оформление холодных десертов. Хранение | |
| тема 2.2 Притотовление, оформление подготовка к реализации колодных лестримента в разнообразного ассортимента подготовка к реализации порячих спадках билед, десертов пратнообразного ассортимента пратнообразного ассортимента пратнообразного ассортимента пратнообразного ассортимента подготовка к реализации колодных и горячих напитков разнообразного ассортимента подготовка к реализации колодных и горячих напитков разнообразного ассортимента подготовка к реализации колодных и порячих спадках билед десертов. Тема 2.4 Притотовление и подготовка к реализации колодных и горячих напитков сучетом треборазного ассортимента подготовка к реализации колодных и порячих напитков разнообразного ассортимента подготовка к реализации колодных порячих напитков разнообразного ассортимента подготовка к реализации подготовка к реализации колодных порячих напитков разнообразного ассортимента подготовка к реализации клебобулочных колдитерских изделий и технологите к реализации клебобулочных, мучных колдитерских изделий подготовка к реализации клебобулочных, мучных колдитерских изделий подготовка к реализации хлебобулочных, мучных колдитерских изделий подготовка к реализации хлебобулочных, мучных колдитерских изделий разнообразного ассортимента негобобулочных, мучных колдитерских изделий разнообразного ассортимента негобобулочных колдитерских изделий ра | | свежеприготовленных лесертов с учетом требований | |
| Тема 2.2 Приготовкае к реализации горячих сласких билодных десертов билод, ассертов ассе | | | |
| Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих доржа в соответствии с полученными заданиями празитов денегоря празитоводения празитоводения празитоводения празитоводения празитов денегоря празитов дене | | - | |
| Приготовление, оформление и подтотовка к реализации горячих пентовления техупцая уборка в соответствии с полученными заданиями. Подтотовка к работе, безопасная эксплуатации технологического оборудования, производственного индентару, индертовления горячих следких блюд и десертов. Проверстов. Производственной проризов. Производственной проризов. Производственной производственной производственной производственной производственной производственной производственной производственной произможном производственной произможном производственной производственной производственной производственной производственной производственной производственной производственной производственной | | холодных десертов. | |
| Приготовление, оформление и подтотовка к реализации горячих пентовления техупцая уборка в соответствии с полученными заданиями. Подтотовка к работе, безопасная эксплуатации технологического оборудования, производственного индентару, индертовления горячих следких блюд и десертов. Проверстов. Производственной проризов. Производственной проризов. Производственной производственной производственной производственной производственной производственной производственной производственной произможном производственной произможном производственной производственной производственной производственной производственной производственной производственной производственной производственной | Тема 2.2 | Содержание | 18 |
| подтотовка к реализации горячих двесертов и периотовления блюд, десертов инвентаря, инструментов. Оформление завляня келоногического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Оформление завляня (заказа) по приготовление задания (заказа) по приготовление и подтотовка к реализации клюдовкой кухти размообразного ассортимента Тема 2.3 Притотовление, оформление и подтотовка к реализации клюдовкой кухти размообразного ассортимента Выполнение задания (заказа) по приготовлению кухти размообразного ассортимента в сестована. Подтотовка напитков сучется точетовка к реализации клюдовка к реализации горячих напитков приготовка к реализации клюдовка к реализации горячих напитков в соответствии заданиям (заказом) призводственной программой кухти ресторана. Подготовка к реализации клюдовка к реализации и приготовлению к околенью колодных напитков в соответствии заданием (заказом) призводственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации клюдовка к реализации которы к реализации клюдов | | | 10 |
| разнообразного ассортимента Тема 2.3 Притотовление, оформление и подтотовка к реализации холодных и горячих спортижента Тема 2.4 Притотовление и подтотовка к реализации уборка в соответствии с подтотовка к реализации уборка в соответствии и подтотовка к реализации уборка в соответствии и подтотовка к реализации уборка в соответствии с подтотовка к реализации уборка в соответствии и практиков. Усламентами стандартами организации питания базы практико. Выполнение уборка в соответствии и практиков. Выполнение комплектование) сервировка и тпорческое оформление холодных напитков. Вотритование (комплектование) сервировка и тпорческое оформление уборка в троитовка к реализации претовления подтотовка к реализации и претовления оборудования. Подтотовка к реализации и технологического офорудования. Подтотовк | | | |
| теми долического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для притоговления горячих десертов. Проперка соответствия количества и качества поступняних продуктов накладной. Выполнение задания (заказа) по притоговлению горячих спадких блюд и десертов. Тема 2.3 Притотовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков (заказа) по притотовлению холодных и горячих напитков (заказа) по притотовлению учетом требований соблюдения режимов хузии ресторана. Подготовка и режимов хузии ресторана. Подготовка и напитков учетом требований соблюдения режимов хранения. В подготовка к реализации холодных и горячих напитков сизучетом требований соблюдения режимов хранения. В подготовка к реализации уборка в соответствии с задания (заказа) по притотовления уборка в соответствии с задания (заказа) по притотовления уборка в соответствии с подученными заданиями уборка в соответствии заданиями (презептации) горячих напитков. Порционарование (комплектование) серирювка и торяческое оформление холодных напитков в соответствии заданиями (презептации) горячих напитков. Порционарование (комплектование) серирювка и торяческое оформление холодных напитков в соответствии заданиям (заказа) по притотовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий технадаризми технологического офорудования. Тема 1.1 Притотовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий технологического оборудования. Торяческих изделий технологического оборудования. Торяческа с стронов для проможи, помады, посыпск, кронек, сахарной мастики. Подготовка сырыя к производствение и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий технологического оборудования. Притотовление задания заказа) по притотовление и напотовление задания заказа) по притотовление и напотовление задания заказа) по притотовлению заказон порозамого ассортимента в соответствии заданием (заказон) по притотовлению на з | подготовка к реализации горячих | уборка в соответствии с полученными заданиями. | |
| теми долического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для притоговления горячих десертов. Проперка соответствия количества и качества поступняних продуктов накладной. Выполнение задания (заказа) по притоговлению горячих спадких блюд и десертов. Тема 2.3 Притотовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков (заказа) по притотовлению холодных и горячих напитков (заказа) по притотовлению учетом требований соблюдения режимов хузии ресторана. Подготовка и режимов хузии ресторана. Подготовка и напитков учетом требований соблюдения режимов хранения. В подготовка к реализации холодных и горячих напитков сизучетом требований соблюдения режимов хранения. В подготовка к реализации уборка в соответствии с задания (заказа) по притотовления уборка в соответствии с задания (заказа) по притотовления уборка в соответствии с подученными заданиями уборка в соответствии заданиями (презептации) горячих напитков. Порционарование (комплектование) серирювка и торяческое оформление холодных напитков в соответствии заданиями (презептации) горячих напитков. Порционарование (комплектование) серирювка и торяческое оформление холодных напитков в соответствии заданиям (заказа) по притотовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий технадаризми технологического офорудования. Тема 1.1 Притотовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий технологического оборудования. Торяческих изделий технологического оборудования. Торяческа с стронов для проможи, помады, посыпск, кронек, сахарной мастики. Подготовка сырыя к производствение и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий технологического оборудования. Притотовление задания заказа) по притотовление и напотовление задания заказа) по притотовление и напотовление задания заказа) по притотовлению заказон порозамого ассортимента в соответствии заданием (заказон) по притотовлению на з | слалких блюл, лесертов | Полготовка к работе, безопасная эксплуатация | |
| нивентаря, инструментов. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих десертов. Проверка соответствия количества и качества поступивних продуктов накладной. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих салких блюд и десертов. Тема 2.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации клабобразного ассортимента Тема 2.4 Приготовление и, оформление и подготовка к реализации клабов дана предумента и подготовка к реализации клабов дана предумента и подготовка к реализации клабов дана предумента и торячих напитков. Образное дана предументования соответствии с заданием уборка в соответствии с заданием ресторана. Подготовка напитков. Хранение съеженриотовлениям колодных и торячих напитков. Образное дана и торячих напитков в соответствии задания (заказа) по притотовления колодных практики. Выполнение задания (заказа) по притотовления с полученными задания (заказа) по притотовления к соответствии с полученными задания (заказа) по притотовления к соответствии с полученными задания (заказа) по притотовления с подразначи и поданизации питания база практики. Выполнение задания (заказа) по притотовление к ресторана. Подотовка к реализации (презентепции) горячих напитков. Подитовка к реализации к творческое оформление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента Притотовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в дана и задания заказа) по притотовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента в дана и задания заказа) по притотовления дана и лебобулочных, мучных кондитерского насертерского насертимента и клебобулочных, мучных кондитерского насертерского насертерского насертерского насертерского насертерского насертерского насертерского насертерского насертерс | - | _ | |
| продукты, расходные материалы, необходимые для приготовлении горячих десертов. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих сладких блюд и десертов. Приготовление подтотовка к реализации колодных и горячих напитков колодных и горячих напитков соответствии с заданием холодных и горячих напитков. Кранение слежеприготовлению колодных и горячих напитков соответствии с заданием установание и подготовка к реализации колодных и горячих напитков сответствии с заданием разнообразного ассортимента подготовке к реализации колодных и горячих напитков сучетом требований соблюдения режимов хранения. Расчет стоимости холодных и горячих напитков сучетом требований соблюдения режимов хранения. Расчет стоимости холодных напитков. Содержание подготовка к реализации практики. Выполнение задания (заказа) по притотовлению холодных напитков. Организация питания базы практики. Выполнение задания (заказа) по притотовление холодных напитков. Поритовление холодных и творческое оформление колодных уми ресторана. Подтотовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Приготовление, оформление и подтотовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента подтотовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и досывска к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента и досывка мучных кондитерского приготовления, подтотовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и досывка мучных кондитерского приготовления и дособорление задания заказа) по приготовлению нахазами производст | разнообразного ассортимента | | |
| притотовления горячих десертов. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выполнение задания (заказа) по притотовлению горячих спадких блюд и десертов. Тема 2.3 Приготовление, оформление и подтотовка к реализации кальнобразного ассортимента Тема 2.4 Притотовление и, оформление и подтотовка к реализации кальнобразного ассортимента Притотовка к реализации кальноствини с задания (заказа) по притотовлению колодных и горячих напитков в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухии ресторана. Подготовка напитков. Хранение свежепритотовления холодных и горячих напитков с учетом требований соблюдения режимов хранения. Расчет стоимости холодных и горячих напитков. Сопержащие ресторана. Подготовка к реализации и притополение задания (заказа) по притотовления заданием (заказом) производственной программой кухии ресторана. Подготовка к реализации (презентации) горячих напитков. В соответствии с полученными заданиями кухии ресторана. Подготовка к реализации презентации) горячих напитков. Поднопрование (комплектование) сервировка и творческое оформление холодных напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухии ресторана. Подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в подготовкение и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий подготовление, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий тема 2.1 Притотовление, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий тема 2.1 Притотовление, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и клебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в задания заказа) по притотовлению программой кондитерского неха ресторана. Тема 2.1 Притотовление, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерского подготовкенно каказом) производственной программой кондитерского неха ресторана. Тема 2.2 Притотовление, оформление и подго | | | |
| притотовления горячих десертов. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выполнение задания (заказа) по притотовлению горячих спадких блюд и десертов. Тема 2.3 Приготовление, оформление и подтотовка к реализации кальнобразного ассортимента Тема 2.4 Притотовление и, оформление и подтотовка к реализации кальнобразного ассортимента Притотовка к реализации кальноствини с задания (заказа) по притотовлению колодных и горячих напитков в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухии ресторана. Подготовка напитков. Хранение свежепритотовления холодных и горячих напитков с учетом требований соблюдения режимов хранения. Расчет стоимости холодных и горячих напитков. Сопержащие ресторана. Подготовка к реализации и притополение задания (заказа) по притотовления заданием (заказом) производственной программой кухии ресторана. Подготовка к реализации (презентации) горячих напитков. В соответствии с полученными заданиями кухии ресторана. Подготовка к реализации презентации) горячих напитков. Поднопрование (комплектование) сервировка и творческое оформление холодных напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухии ресторана. Подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в подготовкение и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий подготовление, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий тема 2.1 Притотовление, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий тема 2.1 Притотовление, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и клебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в задания заказа) по притотовлению программой кондитерского неха ресторана. Тема 2.1 Притотовление, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерского подготовкенно каказом) производственной программой кондитерского неха ресторана. Тема 2.2 Притотовление, оформление и подго | | продукты, расходные материалы, необходимые для | |
| Тема 2.3 Тема 2.3 Тема 2.3 Тема 2.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации колодных и горячих напитков колодных и горячих напитков с ресторана. Подготовка и приготовление и подготовка к реализации колодных и горячих напитков колодных и горячих напитков колодных и горячих напитков колодных и горячих напитков кородных и горячих напитков кородных и горячих напитков к узетом требований соблюдения режимов хранения с подготовка и приготовление и подготовка к реализации колодных и напитков к реализации колодных и напитков к регализации колодных и напитков к регализации колодных и напитков к регализации и презентации горячих напитков к регализации и горячих напитков и горячих н | | | |
| Тема 2.3 Приготовление, оформление и приготовление) приготовление и подготовка к реализации и порячих изделий в приготовка и приготовка к реализации и порячих изделий в подготовка к реализации приготовка к реализации приготовка и пригото | | | |
| приготовление, оформление и подготовка к реализации услодных и горячих папитков разнообразного ассортимента Тема 2.4 Приготовление и, оформление и подготовка к реализации услодных и горячих напитков разнообразного ассортимента Тема 2.4 Приготовление и, оформление и подготовка к реализации услодных и горячих напитков и приготовления уступам температы, подготовка к реализации и приготовление и задания (заказом) производственной программой кухини ресторана. Подготовка и напитков. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Выполнение задания (заказа) по приготовление холодных напитков в соответствии заданиями уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Выполнение задания (заказа) по приготовление холодных напитков. Промежуточная аттестация в форме дифференцированиюто зачёта ПП.05 ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий метики. Подготовка сырья к производству. Приготовление (сахарной мастики. Подготовка сырья, к производству. Приготовление (сахарной мастики. Подготовка сырья, к производству. Приготовление (сахарной мастики. Подготовка сырья, к производству. Приготовление подитовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий мастики. Подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий устанизация устаниза | | количества и качества поступивших продуктов | |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента Тема 2.4 Приготовление и, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента Тема 2.4 Приготовление и, оформление и подготовка к реализации холодных и напитков и портотовление и подготовка к реализации учетом требований соблюдения режимов хранения дест стоимости холодных напитков. Организация рабочих мест, своевременная техущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Выполнение задания (заказа) по приготовление холодных напитков в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Выполнение задания (заказа) по приготовление холодных напитков. В порционирование (комплектование) сервировка и творческое оформление холодных напитков. Толотовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий от комплектование к комплектование | | накладной. Выполнение задания (заказа) по | |
| Выполнение задания (заказа) по приготовлению и подготовка к реализации колодных и горячих напитков разнообразного ассортимента Выполнение задания (заказа) по приготовлению колодных и горячих напитков соглествии с заданием (заказом) прогаводственной программой кухни ресторана. Подготовка и торячих напитков с учетом требований соблюдения режимов хранения. Расчет стоимости холодных и торячих напитков с учетом требований соблюдения режимов хранения. Расчет стоимости холодных и торячих напитков с учетом требований соблюдения режимов хранения. Расчет стоимости холодных и торячих напитков с учетом требований соблюдения режимов хранения. Расчет стоимости холодных напитков. В соответствии заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Выполнение задания (заказа) по притотовлению холодных напитков. В соответствии заданием (заказа) по притотовление (комплектование) сервировка и творческое оформление колодных напитков. Пордионирование (комплектование) сервировка и творческое оформление холодных напитков. Пордионирование (комплектование) сервировка и творческое оформление холодных напитков. Пордионирование (комплектование) сервировка и творческое оформление холодных напитков. Пордионирование (комплектование) сервировка и творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий мастики. Подготовка сырья к производству. Притотовление сиропов для промочки, помады, посыпок, крошек, сахарной мастики. Подготовка сырья к производству. Притотовление глазури сырповой, заварной, карамели. Подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского пеха ресторана. Содержание споротовкение подготовкение поротовкение задания заказа) по притотовлению и разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной про | | | |
| Выполнение вадания (заказа) по приготовлению холодных и горячих напитков воответствии с задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих напитков в соответствии с задания (заказа) по приготовления свежеприготовленных холодных и горячих напитков. Кранение свежеприготовленных холодных и горячих напитков. Расчет стоимости холодных напитков. В соответствии с торячих напитков. Расчет стоимости холодных напитков. В соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации интания – базы практики. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных напитков. Подготовка к реализации уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации интания – базы практики. Выполнение задания (заказа) по приготовление колодных напитков. Поритовление холодных напитков. Поритовление холодных напитков. Поритовление холодных напитков. Поритоврание холодных напитков. Торячих напитков. Поритоврание холодных напитков. Торячих напитков. Поритоврание холодных напитков. Торячих напитков. Торячих напитков. Торячих напитков. Торячих напитков. Торячих напитков. Торячих напитков. Поритотоврание холодных напитков. Торячих напитков. | Torra 2 2 | | 10 |
| тема 2.4 Приготовление и, оформление и приготовление, оформление и подготовка к реализации колодных и торячих напитков в соответствии с заданием свежеприготовленых холодных и горячих напитков. Тема 2.4 Приготовление и, оформление и подготовка к реализации питания — базы притотовление холодных напитков в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания — базы притотовление холодных напитков в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания — базы притотовление холодных напитков в соответствии и притотовление холодных напитков в соответствии заданиями, регламентами стандартами организации (празнании) горячих напитков. Промежуточная аттестация в форме дифферениирование (комплектование) сервировка и творческое оформление холодных напитков. Притотовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Тема 1.1 Притотовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного сахортимента подготовка к реализации хлебобулочных, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий натики. Подготовка сырья, к производству. Притотовление сиропов для промочки, помады, посыпок, крошек, сахарной мастики. Подготовка сырья, к производству. Притотовление сиропов для промочки, помады, посыпок, крошек, сахарной мастики. Подготовка сырья, к производству. Притотовлению сиропов для промочки, помады, посыпок, крошек, сахарной мастики. Подготовка сырья, к производству. Притотовлению грание глазури сырцовой, заварной, карамели и полотовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданий разноо | | | 18 |
| тема 2.4 Приготовление и, оформление и подготовка к реализации холодных и торячих напитков в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка и горячих напитков с учетом требований соблюдения режимов хранения. Расчет стоимости холодных и горячих напитков с учетом требований соблюдения режимов хранения. Расчет стоимости холодных напитков с учетом требований соблюдения режимов хранения. Расчет стоимости холодных напитков. Тема 2.4 Приготовление и, оформление и подготовка к реализации питания – базы практики. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных напитков в соответствии задания (заказа) по приготовлению холодных напитков в соответствии задания (заказа) по приготовлению колодных напитков. Промежуточная аттестация в форме дифферениирование (зомплектование) сервіровка и творческое оформление холодных напитков. Промежуточная аттестация в форме дифферениированию зачёта ПППОБ ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Подготовка к реализации клебобулочных, помады, посыпок, крошек, сахарной мастики. Подготовка сырья, к производству. Приготовление сиропов для промочки, помады, посыпок, крошек, сахарной мастики. Подготовка сырья, к производству. Приготовление производству. Приготовление производству. Приготовление производству. Приготовление производству сырцовой, заварной, карамели. Раздел 2 Провессы приготовления и производству сырцовой, заварной, карамели. Раздел 2 Пропессы приготовления и производственной программой кондитерского производственной программой кондитерского прама разнообразного ассортимента в соответствии заданий разнообразного ассортимента в соответствии заданий разнообразного ассортимента в соответствии заданий разнообразного ассортимента производственной программой кондитерского прама разнообразного ассортимента приготовлени | Приготовление, оформление и | Выполнение задания (заказа) по приготовлению | |
| Тема 2.4 Содержание индитовление, оформление и подготовка в реализации устранка притовления, подготовка в реализации ресторана. Подготовка в реализации убрка в соответствии с полученными заданиями, устранизация рабочих мест, своевременная текущая убрка в соответствии с полученными заданиями, устранизация притотовление задания (заказа) по притотовление устранка напитков. Портивными задания (заказа) по притотовление устранка напитков в соответствии заданием (заказа) по притотовления убрка в соответствии задания убрка в соответствии задания (заказа) по притотовления задания и сполученными задания (заказа) по притотовления убрка в соответствии задания и сполученными задания (заказа) по притотовления убрка в соответствии задания и сполученными задания (заказа) по притотования (заказа) по притотования (заказа) по притотования убрка в соответствии задания и притотовления убрка в соответствии задания и притотовления и притотовления и подготовка к реализации упрежентация и подготовка к реализации упрежентация и подготовка к реализации упрежентация и подготовка сырыя, производству. Притотовление сиропов для промочим, помары, посышнок, крошек, сакарной мастики. Подготовка сырыя, производству. Притотовление сиропов для промочим, помары, посышнок, крошек, сакарной мастики. Подготовка сырыя, производству. Притотовление сиропов для промочим, помары, посышнок, крошек, сакарной мастики. Подготовка сырыя, производству. Притотовление глазури сырцовой, заварной, карамели упратотовление задания заказа) по притотовлению задания разнообразного ассортимента в соответствии задание узака ресторана. Тема 2.1 Притотовление, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерского према образного ассортимента в соответствии задание узака разнообразн | подготовка к реализации | хололных и горячих напитков в соответствии с заланием | |
| разнообразного ассортимента ресторана. Подготовка напитков. Хранение свежепритотовленных холодных и горячих напитков с учетом требований соблюдения режимов хранения. Расчет стоимости холодных напитков. Тема 2.4 Приготовление и, оформление и подготовка к реализации и подготовка к реализации разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента Приготовление задания к реализации притотовления задания стандартами организации питания – базы практики. Выполнение задания к задания кухии ресторана. Подготовка к реализации презентации) горячих напитков. Порционирование (комплектование) сервировка и творческое оформление холодных напитков. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта ПП.05 ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Содержание Организация рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Подготовка к реализации приготовление, оформление и подготовка к реализации и делей и кондитерских изделий разнообразного ассортимента Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного жестики. Подготовка сырыя к производству. Приготовление задания заказа) по приготовлению холебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского приготовлению (заказом) производственной программой кондитерского приготовлению задания заказа) по приготовлению задания дажном (заказом) производственной программой кондитерского приготовлению задания заказа) по | | | |
| тема 2.4 Приготовление и, оформление и подготовка к реализации и презентации ресторана. Подготовка к реализации и ресторана. Подготовка к реализации и ресторана. Подготовка к реализации престорана. Подготовка к реализации (презентации) горячих напитков. Промежуточная аттестация в форм. дифференцированного зачёта ПП.05 ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Тема 2.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, подготовка сырыя к производству. Приготовление, сахарной мастики. Подготовка сырыя к производству. Приготовление, сахарной мастики. Подготовка сырыя к производству. Приготовление, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Содержание Содержание Содержание Содержание Содержание Содержание подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного конденского приготовлению (заказом) производственной программой кондитерского пеха ресторана. Содержание Содержание Содержание Содержание Выполнение задания (заказа) по приготовлению (заказом) производственной программой кондитерского пеха ресторана. | <u> </u> | | |
| Тема 2.4 Приготовление и, оформление и полготовка к реализации уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Выполнение задания (заказа) по приготовление (заказам) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации ресторана. Подготовка к реализации престорана. Подготовка к реализации (презентации) горячих напитков. Порционирование (комплектование) сервировка и творческое оформление холодных напитков. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта ПП.05 ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, хондитерских изделий разнообразного ассортимента Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, хондитерских изделий разнообразного ассортимента Содержание Содерж | разнообразного ассортимента | ресторана. Подготовка напитков. Хранение | |
| Тема 2.4 Приготовление и, оформление и полготовка к реализации уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Выполнение задания (заказа) по приготовление (заказам) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации ресторана. Подготовка к реализации престорана. Подготовка к реализации (презентации) горячих напитков. Порционирование (комплектование) сервировка и творческое оформление холодных напитков. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта ПП.05 ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, хондитерских изделий разнообразного ассортимента Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, хондитерских изделий разнообразного ассортимента Содержание Содерж | | свежеприготовленных холодных и горячих напитков с | |
| Тема 2.4 Притотовление и, оформление и подготовка к реализации уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Выполнение задания заданиями заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Выполнение задания (заказа) по притотовление, оформление и подтотовка к реализации (презентации) горячих напитков. Подтотовка к реализации и творческое оформление холодных напитков. Подтотовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Тема 1.1 Притотовка к реализации разнообразного ассортимента Раздел 1 Организация приготовления, подтотовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий отделочных полуфабрикатов пиротовка к реализации разнообразного ассортимента скилуатация технологического оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление сиропов для промочки, помады, посыпок, крошек, сахарной мастики. Подготовка сырья к производству. Приготовление глазури сырцовой, заварной, карамели. Тема 2.1 Притотовление, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерскох изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского пеха регорана. Тема 2.2 Притотовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского пеха ресторана. Тема 2.2 Притотовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского пеха ресторана. Тема 2.2 Притотовление, оформление и подготовление задания (заказа) по притотовлению | | | |
| Притотовление и, оформление и подготовка к реализации уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Выполнение задания (заказа) по притотовление (сервировка и творческое оформление колодных напитков. Порционирование (комплектование) сервировка и творческое оформление холодных напитков. Порционирование (комплектование) сервировка и творческое оформление холодных напитков. Порционирование (комплектование) сервировка и творческое оформление холодных напитков. Порционирование холодных кондитеровка к реализации хлебобулочных, мучных кондитеровка к реализации празнообразного ассортимента образного ассортимента на кондитеровка к реализации хлебобулочных, изделий разнообразного ассортимента в соответствии задание (заказом) производственной программой кондитерского притотовление (заказом) производственной программой кондитерского притотовление (заказом) производственной программой кондитерского притотовление (заказом) производственной программой кондитерского притотовлению (заказом) производственной программой кондитерского притотовление (заказом) производственной программой кондитерского притотовление (заказом) производственной программой кондитерского притотовлению (заказом) производственной программой кондитерского притотовление (заказом) производственной программой кондитерского притотовлению (заказом) по притот | | | |
| Приготовление и, оформление и подготовка к реализации уборка в соответствии с полученными заданиями, уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных напитков в соответствии заданием (заказа) по приготовлению холодных напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) горячих напитков. Порционирование (комплектование) сервировка и творческое оформление холодных напитков. Порционирование (комплектование) сервировка и творческое оформление холодных напитков. Порционирование комплектование) сервировка и творческое оформление холодных напитков. Порционировании хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Тема 1.1 Содержание Организация рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление сиропов для промочки, помады. посыпок, крошек, сахарной мастики. Подготовка сырья, к производству. Приготовление глазури сырцовой, заварной, карамели. Тема 2.1 Приготовление, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных сиропов для промочки, помады. посыпок, крошек, сахарной мастики. Подготовка сырья, к производству. Приготовление глазури сырцовой, заварной, карамели. Тема 2.1 Приготовление, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского пеха ресторана. | | | |
| промежуточная аттестация в форме приготовление, оформление и подготовка к реализации приготовление, оформление и подготовка к реализации приготовление, оформление и подготовка к реализации престовнение подготовка к реализации презентации подтотовка к реализации клебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Тема 1.1 Приготовление, оформление и подтотовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Содержание Организация рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление плазури сырцовой, заварной, карамели. Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии задание и даказа) по приготовлению даказом) производству подготовление плазури сырцовой, заварной, карамели. Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производству подгорамной кондитерского цеха рестораны. Тема 2.1 Приготовление, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. | Тема 2.4 | Содержание | 18 |
| промежуточная аттестация в форме приготовление, оформление и подготовка к реализации приготовление, оформление и подготовка к реализации приготовление, оформление и подготовка к реализации престовнение подготовка к реализации презентации подтотовка к реализации клебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Тема 1.1 Приготовление, оформление и подтотовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Содержание Организация рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление плазури сырцовой, заварной, карамели. Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии задание и даказа) по приготовлению даказом) производству подготовление плазури сырцовой, заварной, карамели. Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производству подгорамной кондитерского цеха рестораны. Тема 2.1 Приготовление, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. | Приготовление и оформление и | Опранизация пабочих мест своевременная текущая | |
| регламентами стандартами организации питания — базы практики. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) горячих напитков. Порционирование (комплектование) сервировка и творческое оформление холодных напитков. Порционирование (комплектование) сервировка и творческое оформление холодных напитков. Порционирование холодных напитков. Портиотовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента подготовка сыряя к производству. Приготовление сиропов для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики. Подготовка сырья. к производству. Приготовление сиропов для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики. Подготовка сырья. к производству. Приготовление глазури сырцовой, заварной, карамели. Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского пеха ресторана. Тема 2.2 Приготовление, оформление и колосторыемие сакарной кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского пеха ресторана. | - | | |
| разнообразного ассортимента практики. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) горячих напитков. Порционирование (комплектование) сервировка и творческое оформление холодных напитков. Порционирование (комплектование) сервировка и творческое оформление холодных напитков. Порционирование (комплектование) сервировка и творческое оформление холодных напитков. Порционирование (комплектование) сервировка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Содержание Подготовка сырья к производству. Приготовление сиропов для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики. Подготовка сырья к производству. Приготовление глазури сырцовой, заварной, карамели. Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского пеха ресторана. Тема 2.2 Приготовление, оформление и кана и клебобулочных изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского пеха ресторана. | подготовка к реализации | 7 | |
| приготовлению холодных напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) горячих напитков. Порционирование (комплектование) сервировка и творческое оформление холодных напитков. Порционирование (комплектование) сервировка и творческое оформление холодных напитков. Приотовление, оформление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Организация рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление сиропов для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики. Подготовка сырья к производству. Приготовление глазури сырцовой, заварной, карамели. Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Тема 2.2 Приготовление, оформление и клебобулочных, изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Тема 2.2 Приготовление, оформление и Выполнение задания (заказа) по приготовлению (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. | холодных напитков | регламентами стандартами организации питания – базы | |
| приготовлению холодных напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) горячих напитков. Порционирование (комплектование) сервировка и творческое оформление холодных напитков. Порционирование (комплектование) сервировка и творческое оформление холодных напитков. Приотовление, оформление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Организация рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление сиропов для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики. Подготовка сырья к производству. Приготовление глазури сырцовой, заварной, карамели. Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Тема 2.2 Приготовление, оформление и клебобулочных, изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Тема 2.2 Приготовление, оформление и Выполнение задания (заказа) по приготовлению (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. | разнообразного ассортимента | практики. Выполнение задания (заказа) по | |
| заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) горячих напитков. Порционирование (комплектование) сервировка и творческое оформление холодных напитков. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта ПП.05 ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитера. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов пирожных, тортов разнообразного ассортимента Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Тема 2.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского пеха ресторана. Тема 2.2 Приготовление, оформление и Выполнение задания заказа) по приготовлению (заказом) производственной программой кондитерского пеха ресторана. | F F | _ · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | |
| ресторана. Подготовка к реализации (презентации) горячих напитков. Порционирование (комплектование) сервировка и творческое оформление холодных напитков. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта ПП.05 ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.1 Подготовка к реализации рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление сахарной мастики. Подготовка сырья. к производству. Приготовление глазури сырцовой, заварной, карамели. Раздел 2 Пропессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Тема 2.2 Приготовление, оформление и дологовные и подготовнение, оформление и дологовные и доло | | | |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта ПП.05 ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Организация рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Подготовка к реализации увесплуатация технологического оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление сиропов для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики. Подготовка сырья к производству. Приготовление глазури сырцовой, заварной, карамели. Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 2.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Тема 2.2 Приготовление, оформление и Выполнение задания (заказа) по приготовлению программой кондитерского цеха ресторана. | | | |
| Сервировка и творческое оформление холодных напитков. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта ПП.05 ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий подготовка к реализации рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление гинотовление глазури сырцовой, заварной, карамели. Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий хлебобулочных, изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского приготовление (заказом) производственной программой кондитерского приготовление и разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского приготовлением задания заказа) по приготовлением заданием (заказом) производственной программой кондитерского пеха ресторана. Тема 2.2 Приготовление, оформление и Выполнение задания (заказа) по приготовлению программой кондитерского пеха ресторана. Тема 2.2 Приготовление, оформление и Выполнение задания (заказа) по приготовлению программой кондитерского пеха ресторана. | | ресторана. Подготовка к реализации (презентации) | |
| Сервировка и творческое оформление холодных напитков. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта ПП.05 ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий подготовка к реализации рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление подготовка сырья к производству. Приготовление глазури сырцовой, заварной, карамели. Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий хлебобулочных, изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского приготовление (заказом) производственной программой кондитерского приготовление и разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского приготовление задания заказа) по приготовление пеха ресторана. Тема 2.2 Приготовление, оформление и выполнение задания (заказа) по приготовлению программой кондитерского приготовление задания (заказа) по приготовлению программой кондитерского пеха ресторана. | | горячих напитков. Поршионирование (комплектование) | |
| Напитков. | | | |
| Приготовление, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Тема 2.1 Приготовление, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Тема 2.2 Приготовление, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Подготовка к реализации рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление сиропов для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики. Подготовка сырья к производству. Приготовление глазури сырцовой, заварной, карамели. Выполнение задания заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского пеха ресторана. Тема 2.2 Приготовление, оформление и Выполнение задания (заказа) по приготовлению приготовлению дадания (заказа) по приготовлению приготовлению задания программой кондитерского пеха ресторана. Тема 2.2 Приготовление, оформление и Выполнение задания (заказа) по приготовлению задания программой кондитерского пеха ресторана. | | | |
| ПП.05 ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Тема 1.1 Содержание Организации рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов пирожных, тортов разнообразного ассортимента Тема 2.1 Содержание Приготовление, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Тема 2.1 Содержание Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, изделий разнообразного ассортимента Тема 2.2 Содержание Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Тема 2.2 Выполнение задания (заказа) по приготовлению Выполнение задания (заказа) по приготовлению | | напитков. | |
| ПП.05 ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Тема 1.1 Содержание Организации рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов пирожных, тортов разнообразного ассортимента Тема 2.1 Содержание Приготовление, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Тема 2.1 Содержание Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, изделий разнообразного ассортимента Тема 2.2 Содержание Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Тема 2.2 Выполнение задания (заказа) по приготовлению Выполнение задания (заказа) по приготовлению | Промежуточная аттестация в форме | дифференцированного зачёта | |
| Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов пирожных, тортов разнообразного ассортимента Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, изделий разнообразного ассортимента Содержание Организация рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление сиропов для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики. Подготовка сырья к производству. Приготовление глазури сырцовой, заварной, карамели. Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Тема 2.2 Приготовление, оформление и Выполнение задания (заказа) по приготовлению (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Тема 2.2 Приготовление, оформление и Выполнение задания (заказа) по приготовлению | | | 72. |
| Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов пирожных, тортов разнообразного ассортимента Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента Содержание Организация рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление глазури сырцовой, заварной, карамели. Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Тема 2.2 Приготовление, оформление и Выполнение задания (заказа) по приготовлению программой кондитерского цеха ресторана. | | | 12 |
| Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов пирожных, тортов разнообразного ассортимента Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного подготовка к реализации хлеба и хлебобулочных, изделий разнообразного ассортимента Содержание Содержание Выполнение задания заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Тема 2.2 Приготовление, оформление и Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных мучных кондитерского пеха ресторана. Содержание Выполнение задания (заказа) по приготовлению программой кондитерского пеха ресторана. | | | |
| Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов пирожных, тортов разнообразного ассортимента Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, изделий разнообразного подготовка к реализации хлебобулочных, изделий разнообразного ассортимента Содержание Организация рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление глазури сырцовой, заварной, карамели. Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Тема 2.2 Приготовление, оформление и Выполнение задания (заказа) по приготовлению трограммой кондитерского пеха ресторана. Тема 2.2 Приготовление, оформление и Выполнение задания (заказа) по приготовлению трограммой кондитерского пеха ресторана. | Раздел 1 Организация приготовлен | ия, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных | |
| Тема 1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов пирожных, тортов разнообразного ассортимента Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, изделий разнообразного подготовка к реализации хлебобулочных, изделий разнообразного ассортимента Содержание Организация рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление глазури сырцовой, заварной, карамели. Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского пеха ресторана. Тема 2.2 Приготовление, оформление и Выполнение задания (заказа) по приготовлению трограммой кондитерского пеха ресторана. Тема 2.2 Приготовление, оформление и Выполнение задания (заказа) по приготовлению трограммой кондитерского пеха ресторана. Тема 2.2 Приготовление, оформление и Выполнение задания (заказа) по приготовлению | кондитерских изделий | | |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов пирожных, тортов разнообразного ассортимента Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, изделий разнообразного подготовка к реализации хлебобулочных, изделий разнообразного ассортимента Содержание Выполнение задания заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Тема 2.2 Приготовление, оформление и Выполнение задания (заказа) по приготовлению даказа) по приготовлению даказа) по приготовлению заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. | | Содержание | 12 |
| подготовка к реализации эксплуатация технологического оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление сиропов для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики. Подготовка сырья. к производству. Приготовление глазури сырцовой, заварной, карамели. Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 2.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлеба и хлебобулочных, изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Тема 2.2 Приготовление, оформление и Выполнение задания (заказа) по приготовлению трограммой кондитерского цеха ресторана. | | | 12 |
| отделочных полуфабрикатов пирожных, тортов разнообразного ассортимента Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Содержание Выполнение задания заказа) по приготовлению хлебобулочных, изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Тема 2.2 Приготовление, оформление и разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Тема 2.2 Приготовление, оформление и Выполнение задания (заказа) по приготовлению программой кондитерского цеха ресторана. | | | |
| сиропов для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики. Подготовка сырья. к производству. Приготовление глазури сырцовой, заварной, карамели. Тема 2.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных клебобулочных, изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Тема 2.2 Приготовление, оформление и выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Тема 2.2 Приготовление, оформление и Выполнение задания (заказа) по приготовлению | подготовка к реализации | | |
| сиропов для промочки, помады., посыпок, крошек, сахарной мастики. Подготовка сырья. к производству. Приготовление глазури сырцовой, заварной, карамели. Тема 2.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных клебобулочных, изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Тема 2.2 Приготовление, оформление и выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Тема 2.2 Приготовление, оформление и Выполнение задания (заказа) по приготовлению | - | | |
| ассортимента сахарной мастики. Подготовка сырья. к производству. Приготовление глазури сырцовой, заварной, карамели. Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 2.1 Содержание Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлеба и хлебобулочных, изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Тема 2.2 Содержание Приготовление, оформление и Выполнение задания (заказа) по приготовлению и разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. | | | |
| Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 2.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлеба и хлебобулочных, изделий разнообразного ассортимента и разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Тема 2.2 Приготовление, оформление и Выполнение задания (заказа) по приготовлению и разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. | | | |
| Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 2.1 Содержание Выполнение задания заказа) по приготовлению подготовка к реализации хлеба и хлебобулочных, изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Тема 2.2 Содержание Выполнение задания (заказа) по приготовлению деха ресторана. | ассортимента | | |
| Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 2.1 Содержание Выполнение задания заказа) по приготовлению подготовка к реализации хлеба и хлебобулочных, изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Тема 2.2 Содержание Выполнение задания (заказа) по приготовлению деха ресторана. | | Приготовление глазури сырцовой, заварной, карамели. | |
| кондитерских изделий Тема 2.1 Содержание 12 Приготовление, оформление подготовка к реализации хлеба и хлебобулочных, изделий разнообразного ассортимента и разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 12 Тема 2.2 Содержание 12 Приготовление, оформление и разном транном программой кондитерского цеха ресторана. 12 | Разлен 2 Процессы приготориалис | | |
| Тема 2.1 Содержание 12 Приготовление, подготовка к реализации хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента и разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 12 Тема 2.2 Содержание 12 Приготовление, оформление и разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 12 Тема 2.2 Выполнение задания (заказа) по приготовлению 12 | <u> </u> | is nogrotobkii k peasinoaunii asieuuuysiuniilas, mynniik | |
| Приготовление, оформление и выполнение задания заказа) по приготовлению подготовка к реализации хлеба и хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Тема 2.2 Приготовление, оформление и выполнение задания (заказа) по приготовлению | | | |
| Приготовление, подготовка к реализации хлеба и хлебобулочных, разнообразного ассортимента Выполнение задания заказа) по приготовлению хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Тема 2.2 Содержание Содержание 12 Приготовление, оформление и Выполнение задания (заказа) по приготовлению приготовлению приготовлению | Тема 2.1 | Содержание | 12 |
| подготовка к реализации хлеба и хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Тема 2.2 Приготовление, оформление и Выполнение задания (заказа) по приготовлению | Приготовление. офонмление и | _ | |
| хлебобулочных, разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Тема 2.2 Содержание 12 Приготовление, оформление и Выполнение задания (заказа) по приготовлению | | , , , | |
| разнообразного ассортимента (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 12 Тема 2.2 Содержание Выполнение задания (заказа) по приготовлению приготовлению | | | |
| цеха ресторана. Тема 2.2 Содержание 12 Приготовление, оформление и Выполнение задания (заказа) по приготовлению | | | |
| цеха ресторана. Тема 2.2 Содержание 12 Приготовление, оформление и Выполнение задания (заказа) по приготовлению | разнообразного ассортимента | (заказом) производственной программой кондитерского | |
| Тема 2.2 Содержание 12 Приготовление, оформление и Выполнение задания (заказа) по приготовлению приготовлению | | , , , , | |
| Приготовление, оформление и Выполнение задания (заказа) по приготовлению | T 2.2 | | 10 |
| | | Содержание | 12 |
| | Приготовление, оформление и | Выполнение задания (заказа) по приготовлению | |
| Pennandan onekhitibia ii nece iibia konghitepekia nagesinii | | 1 | |
| | подготовка к реализации | опоквитивих и посощим кондитерских изделии | |

| бисквитного и песочного теста и | разнообразного ассортимента в соответствии заданием | |
|--|--|-----|
| кондитерских изделий из него | (заказом) производственной программой кондитерского | |
| разнообразного ассортимента | цеха ресторана Организация хранения готовых | |
| | бисквитных и песочных 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. | |
| Тема 2.3 | Содержание | 12 |
| | - | 12 |
| Приготовление, оформление и | Выполнение задания (заказа) по приготовлению | |
| подготовка к реализации заварного | заварных кондитерских изделий разнообразного | |
| теста и кондитерских изделий из | ассортимента в соответствии заданием (заказом) | |
| него разнообразного | производственной программой кондитерского цеха | |
| ассортимента | ресторана. Подготовка к реализации (презентации) | |
| | готовых заварных кондитерских изделий | |
| | порционирования (комплектования), сервировки и | |
| | творческого оформления заварных кондитерских | |
| | изделий с учетом соблюдения выхода изделий | |
| Тема 2.4 | Содержание | 12 |
| Приготовление, оформление и | Выполнение задания (заказа) по приготовлению | |
| подготовка к реализации слоеного | слоенных кондитерских изделий разнообразного | |
| пресного теста и кондитерских | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | |
| | 1 | |
| изделий из него разнообразного | производственной программой кондитерского цеха | |
| ассортимента | ресторана. Подготовка к реализации (презентации) | |
| | готовых слоенных кондитерских изделий | |
| | порционирования (комплектования), сервировки и | |
| | творческого оформления слоенных кондитерских | |
| | изделий с учетом соблюдения выхода изделий | |
| Тема 2.5 | Содержание | 12 |
| Приготовление, оформление и | Выполнение задания (заказа) по приготовлению | |
| подготовка к реализации | воздушных и воздушно-ореховых кондитерских изделий | |
| воздушного, воздушно-орехового, | разнообразного ассортимента в соответствии заданием | |
| миндального, крошкового теста и | (заказом) производственной программой кондитерского | |
| кондитерских изделий из него | цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) | |
| разнообразного ассортимента | готовых воздушных, воздушно-ореховых, миндальных, | |
| pushoo pushor o uccoprimientu | крошковых кондитерских изделий порционирования | |
| | (комплектования), сервировки и творческого | |
| | ` | |
| | оформления воздушных, воздушно-ореховых, | |
| | миндальных, крошковых кондитерских изделий с учетом | |
| | соблюдения выхода изделий | |
| Промежуточная аттестация в форме | | |
| | ля детей дошкольного и школьного возраста | 108 |
| <u>.</u> . | подготовки к реализации блюд для детей дошкольного | |
| и школьного возраста | | |
| Тема 1.1 | Содержание | 54 |
| Приготовление, оформление, блюд | Выполнение всех действий по организации подготовки | |
| из овощей, круп, макаронных | рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в | |
| изделий. Приготовление блюд из | соответствии с инструкциями и регламентами, | |
| яиц, творога, сыра, муки | | |
| лиц, гророга, свіра, муки | стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями | |
| | | |
| Приготовление, оформление, супов | стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности. | |
| Приготовление, оформление, супов и соусов | охраны труда и техники безопасности. | 54 |
| Приготовление, оформление, супов и соусов Тема 1.2 | охраны труда и техники безопасности. Содержание | 54 |
| Приготовление, оформление, супов и соусов Тема 1.2 Приготовление, блюд из мяса и | охраны труда и техники безопасности. Содержание Подготовка, обработка различными методами сладких | 54 |
| Приготовление, оформление, супов и соусов Тема 1.2 Приготовление, блюд из мяса и домашней птицы и гарниров к ним. | охраны труда и техники безопасности. Содержание Подготовка, обработка различными методами сладких блюд и напитков | 54 |
| Приготовление, оформление, супов и соусов Тема 1.2 Приготовление, блюд из мяса и домашней птицы и гарниров к ним. Приготовление, оформление, | охраны труда и техники безопасности. Содержание Подготовка, обработка различными методами сладких блюд и напитков адекватный выбор основных продуктов и | 54 |
| Приготовление, оформление, супов и соусов Тема 1.2 Приготовление, блюд из мяса и домашней птицы и гарниров к ним. Приготовление, оформление, раздачу блюд из рыбы | охраны труда и техники безопасности. Содержание Подготовка, обработка различными методами сладких блюд и напитков адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, | 54 |
| Приготовление, оформление, супов и соусов Тема 1.2 Приготовление, блюд из мяса и домашней птицы и гарниров к ним. Приготовление, оформление, раздачу блюд из рыбы Приготовление, оформление, | охраны труда и техники безопасности. Содержание Подготовка, обработка различными методами сладких блюд и напитков адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и | 54 |
| Приготовление, оформление, супов и соусов Тема 1.2 Приготовление, блюд из мяса и домашней птицы и гарниров к ним. Приготовление, оформление, раздачу блюд из рыбы | охраны труда и техники безопасности. Содержание Подготовка, обработка различными методами сладких блюд и напитков адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; | 54 |
| Приготовление, оформление, супов и соусов Тема 1.2 Приготовление, блюд из мяса и домашней птицы и гарниров к ним. Приготовление, оформление, раздачу блюд из рыбы Приготовление, оформление, | охраны труда и техники безопасности. Содержание Подготовка, обработка различными методами сладких блюд и напитков адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и | 54 |

| | профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) соответствие процессов обработки сырья и приготовления сладких блюд и напитков стандартам | |
|------------------------------------|---|----|
| | чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности. | |
| Промежуточная аттестация в форме | дифференцированного зачёта | |
| | ивания посетителей на предприятиях общественного | 72 |
| питания | • • | |
| Раздел 1 Обслуживание и расчет пос | етителей на предприятиях общественного питания | |
| Тема1.1 | Содержание | 36 |
| Выполнение подготовки торгового | Инструктаж по содержанию занятий, организации | |
| зала к обслуживанию в | рабочего места, охране труда при работе в | |
| соответствии с его характером, | производственных цехах и в торговых, подсобных | |
| типом и классом организации | помещениях. Изучение структуру производства и | |
| общественного питания. | организацию работы в производственных цехах. | |
| | Ознакомление с организацией работы в торговых | |
| | помещениях предприятий общественного питания. | |
| Тема 1.2 | Содержание | 36 |
| Обслуживание потребителей | Выполнение всех видов работ по подготовке залов | |
| организации общественного | организаций общественного питания к | |
| питания | обслуживанию в обычном режиме; Проверка | |
| | состояния столовой посуды и приборов (чистота, | |
| | целостность) Подготовка (досервировки, | |
| | пересервировки) стола для подачи очередного | |
| | блюда и к приходу новых гостей; подача к столу | |
| | заказанных блюд и напитков разными способами; | |
| | обслуживания массовых банкетных мероприятий | |
| | официального и неофициального характера; | |
| | обслуживания потребителей при использовании | |
| - | специальных форм организации питания. | |
| Промежуточная аттестация в форме | дифференцированного зачёта | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

База прохождения производственной практики укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики обеспечивает безопасные условия труда для обучающихся.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные или электронные издания

- 1. Андонова Н.И. 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: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина .-4-е изд., стер. М.: Издательский центр « Академия», 2023.- 256 с.
- 2. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования /Н.А. Анфимова.-14-е изд., стер.-М: Издательский центр « Академия», 2023.-400с.
- 3. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /М.В. Епифанова.- М.: Образовательно- издательский центр « Академия», 2023.-208с.
- 4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова .- 7-е изд., стер.-М., Образовательно- издательский центр « Академия», 2023. -320 с.
- 5..И.Н. Иванова Рисование и лепка : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.,Издательский центр « Академия», 2021.
- 6.Лаушкина Т.А Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Лаушкина ,-7-е изд.,стер.-М.,Образовательно-издательский центр « Академия», 2023.-256с.
- 7. Ледовских Н.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Н.А. Ледовских , А.В. Синицына , Е.А. Соколова .- 6-е изд., испр. и дораб.- М., Издательский центр «Академия», 2023.-224с
- 8. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места для студ. учреждений сред. проф. образования /Г.Г. лутошкина , Ж.С. Анохина ._ 6-е изд., стер.-М.: Образовательно- издательский центр «Академия», 2023.-240с.
- 9. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова .-6-изд., стер.-М.: образовательно- издательский центр « Академия»,2023.-160с.
- 10. 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 / И.П. Самородова .-3-е изд., стер .-М.: Образовательно- издательский центр «Академия», 2023.-192 с.
- 11.Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.П. Семичева.6-е. изд., стер.- М: Образовательно издательский центр « Академия», 2023.- 240с.
- 12.Счесленок Л.Л Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования .-№-е изд.,стер.-М.: Издательский центр « Академия»,2021.- 208с.

13.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования / В.В. усов .- 11-е изд., стер,-М.: Издательский центр « Академия»,2018.

3.2.2. Дополнительные источники

- 1. Готовим.ру. Сайт кулинарных рецептов [Электронный ресурс] // Готовим.ру: информ.-справочный портал. URL: https://www.gotovim.ru, вход свободный.
- 2. Гастрономъ. Сайт кулинарных рецептов [Электронный ресурс] // Гастрономъ: информ.-справочный портал. URL: https://www.gastronom.ru/, вход свободный.
- 3. Хлебопечка.ру. Сайт кулинарных рецептов [Электронный ресурс] // Хлебопечка.ру: информ.-справочный портал. URL: http://hlebopechka.ru/, вход свободный.

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| | | in ensbegerbeimen in akti | |
|-----------|------------------|--|--|
| Индекс УП | Код ПК, ОК | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| ПП 01 | OK 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Дневник фото, экспертная оценка, аттестационный лист, диффернцированный зачет по |
| | ПК1.1. | Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | практике, отчет по практике |
| | ПК 1.2 | Осуществляет обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | |
| | ПК 1.3 | Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | |
| | ПК 1.4 | Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | |

| ПП.02 | OK 02 | Использует современные средства поиска, | Дневник фото, экспертная оценка, |
|---------|----------|---|--|
| 1111.02 | OR 02 | анализа и интерпретации информации, и | аттестационный лист, |
| | | информационные технологии для выполнения | диффернцированный зачет по |
| | | задач профессиональной деятельности | практике, отчет по практике |
| | ПК 2.1 | Подготавливает рабочее место, | |
| | | оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, | |
| | | для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного | |
| | | ассортимента в соответствии с инструкциями | |
| | | и регламентом | |
| | ПК 2.2 | Осуществляет приготовление, | |
| | | непродолжительное хранение бульонов, | |
| | THC 2.2 | отваров разнообразного ассортимента | |
| | ПК 2.3 | Осуществляет приготовление, творческое | |
| | | оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | |
| | ПК 2.4 | Осуществляет приготовление, | |
| | 111(2.1 | непродолжительное хранение горячих соусов | |
| | | разнообразного ассортимента | |
| | ПК 2.5 | . Осуществляет приготовление, творческое | |
| | | оформление и подготовку к реализации | |
| | | горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, | |
| | | круп, бобовых, макаронных изделий | |
| | ПК 2.6 | разнообразного ассортимента. | |
| | 11K 2.0 | Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации | |
| | | горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | |
| | | из яиц, творога, сыра, муки разнообразного | |
| | | ассортимента | |
| | ПК 2.7 | Осуществляет приготовление, творческое | |
| | | оформление и подготовку к реализации | |
| | | горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из | |
| | | рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | |
| | ПК 2.8 | Осуществляет приготовление, творческое | |
| | 1110 2.0 | оформление и подготовку к реализации | |
| | | горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из | |
| | | мяса, домашней птицы, дичи и кролика | |
| | | разнообразного ассортимента | |
| ПП.03 | OK 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в | Дневник фото, экспертная оценка, |
| | THC 2.1 | коллективе и команде | аттестационный лист, |
| | ПК 3.1 | Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления | диффернцированный зачет по практике, отчет по практике |
| | | холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | практике, отчет по практике |
| | | в соответствии с инструкциями и | |
| | | регламентами. | |
| | ПК 3.2 | Осуществляет приготовление, | |
| | | непродолжительное хранение холодных | |
| | | соусов, заправок разнообразного | |
| | пи 2 2 | ассортимента. | |
| | ПК 3.3 | Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации | |
| | | салатов разнообразного ассортимента. | |
| | ПК 3.4 | Осуществляет приготовление, творческое | |
| | | оформление и подготовку к реализации | |
| | | бутербродов, канапе, холодных закусок | |
| | | разнообразного ассортимента. | |
| | ПК 3.5 | Осуществляет приготовление, творческое | |
| | | оформление и подготовку к реализации | |
| | | холодных блюд из рыбы, нерыбного водного | |
| | | сырья разнообразного ассортимента. | |

| | ПК 3.6 | Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, | |
|-------|--------|---|--|
| | | дичи разнообразного ассортимента. | |
| ПП.04 | OK 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных | Дневник, фото, экспертная оценка, аттестационный лист, диффернцированный зачет по практике |
| | ПК 4.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | |
| | ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. | |
| | ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. | |
| | ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. | |
| | ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. | |
| ПП.05 | OK 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | Дневник фото, экспертная оценка, аттестационный лист, диффернцированный зачет по |
| | ПК 5.1 | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. | практике, отчет по практике |
| | ПК 5.2 | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | |
| | ПК5.3 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. | |
| | ПК 5.4 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. | |
| | ПК 5.5 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | |
| ПП.06 | OK 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | Дневник фото, экспертная оценка, аттестационный лист, диффернцированный зачет по практике |
| | ПК 6.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, составление | |

| | | T | T |
|-------|--------|---|--|
| | | заявок на сырье и полуфабрикатов для приготовления блюд | |
| | ПК 6.2 | Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста | |
| | ПК 6.3 | Осуществлять приготовление, оформление, раздачу супов и соусов в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста | |
| | ПК 6.4 | Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из яиц, творога, сыра, муки, в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста | |
| | ПК 6.5 | Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из мяса в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста | |
| | ПК 6.6 | Осуществлять приготовление, оформление, раздачу блюд из рыбы в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста | |
| | ПК 6.7 | Осуществлять приготовление, оформление, раздачу сладких блюд и напитков в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста | |
| ПП.07 | OK 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Дневник фото, экспертная оценка, аттестационный лист, диффернцированный зачет по практике, отчет по практике |
| | ПК 7.1 | Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания. | |
| | ПК 7.2 | Осуществлять проверку состояния столовой посуды и приборов | |
| | ПК 7.3 | Выполнять сервировку стола с учетом особенностей мероприятия | |
| | ПК 7.4 | Обслуживать потребителей организаций общественного питания | |
| | ПК7.5 | Выполнять подготовку зала организации питания перед его закрытием | |