



*Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»
Обособленное структурное подразделение «Волго-Каспийский морской
рыбопромышленный колледж» федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»
Система менеджмента качества в области образования и воспитания сертифицирована DQS
по международному стандарту ISO 9001:2015*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной практики

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Астрахань

2022

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, профессиональных стандартов «Повар», рабочих программ профессиональных модулей:

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

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

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

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

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

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПМ.07 Освоение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар).

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ»

Разработчики:

ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго - Каспийский морской рыбопромышленный колледж»	преподаватели	<i>М.А. Муханова</i> <i>З.Г. Ахмедова</i>
ФГБОУ ВО «АГТУ»		<i>М.К. Холоднова</i>
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

Эксперты от работодателя:

ООО «Крем-Кафе»	Бренд-шеф	<i>П.В. Лаврененко</i>
ООО «Посольство Хлебосоль- ство»	Шеф-повар	<i>Е.В. Мажуц</i>
ООО «Юг-Продукт»	Шеф-повар	<i>В.Н. Курдюков</i>
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин от «31» августа 2022 года, протокол № 1.

Председатель цикловой комиссии _____ /З.Г. Ахмедова

Согласована и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2022 года

Заведующая отделением технологии и рыбного хозяйства _____ / М.А. Муханова

Утверждена и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2022 года

Заместитель директора по учебной работе _____ / А.Ю. Кузьмин

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	10
4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	28

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

Программа учебной практики является частью ППССЗ по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
2. 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.
3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
7. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Повар).

1.2. Цели и задачи учебной практики

Цель – получение обучающимися специальных знаний, умений и практического опыта по проведению работ по приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, освоению навыков по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала, а также приобретения навыков изготовления продукции по одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Повар), необходимых для работы в профессиональной деятельности.

Задачи:

- обеспечить обучающихся необходимыми знаниями основных понятий в заявленной области;
 - способствовать приобретению обучающимися умений и практического опыта работы по приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- способствовать развитию навыков и практического опыта по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала;
- способствовать приобретению обучающимися умений определять качество и расход сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;

способствовать развитию навыков и умений по изготовления продукции в предприятиях общественного питания по одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Повар), необходимых для работы в профессиональной деятельности.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе учебной практики должен:

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

иметь практический опыт:

- выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;
- осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов

уметь:

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

знать:

- процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;
- системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;
- санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);

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

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 *иметь практический опыт:*

- выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
- осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

уметь:

- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
- контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с ин-

струкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;

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

знать:

- процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
- виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;

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

иметь практический опыт:

- выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
- осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

уметь:

- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
- контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;

знать:

- процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
- правила утилизации непищевых отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
- виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки

их к работе, ухода за ними и их назначение;

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

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

уметь:

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

знать:

- процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы

ХАССП);

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

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

иметь практический опыт:

- выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
- осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

уметь:

- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
- оценивать наличие ресурсов;
- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;
- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;
- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;

- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- контролировать соблюдение правил техники безопасности,
- пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

знать:

- процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);
- методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;
- важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;
- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности
- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
- 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;
- виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;
- способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

иметь практический опыт:

- выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;

уметь:

- разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;
- рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;
- предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;
- составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;
- выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;
- владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;
- анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню

знать:

- ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики;
- классификация организаций питания; стиль ресторанного меню;
- взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;
- названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;
- ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;
- основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню;
- основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков;
- примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;
- правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;
- методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания;
- правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изде-

лий;

- возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;
- правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;
- системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания

**Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Повар)
иметь практический опыт:**

- - подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов, горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- ведения расчетов с потребителями.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использова-

ния сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Количество недель (часов) на освоение программы производственной практики

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики
Всего 14 недель, 504 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

профессиональных (ПК) компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
ВД.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Проводить подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Проводить разработку и адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.2. 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	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Проводить подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Проводить разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 3. Организация и ведение процессов при-	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для при-	Выполнение работ по подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий,

<p>готовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>готовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
<p>ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Выполнение работ по разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p></p>	<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение работ по подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
<p></p>	<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Выполнение работ по разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

<p>ВД.5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Проводить подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Выполнение работ по разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>
<p>ВД.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Проводить разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>ВД.7. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Повар)</p>	<p>ПК 7.1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.</p>	<p>Выбирать показатели правильности выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; показатели правильности организации рабочих мест для обработки сырья и приготовления (подготовки) полуфабрикатов в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;</p>

	<p>ПК 7.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>Определять качество продуктов в соответствии с видом, кондицией сырья, товароведной характеристикой сырья, обработки, нарезки и формировки, минимизирующих количество отходов;</p> <p>Осуществлять обработку и использовании пищевых отходов, основных и дополнительных ингредиентов; Соблюдать точность соблюдения рецептур, показатели качества и безопасности готовой продукции, показатели температурного режима приготовления, отпуска и хранения готовых блюд, правильности выбора посуды, способы сервировки, варианты оформления готовой продукции, точность оформления технологической документации.</p>
--	---	--

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час., нед.)	Сроки проведения
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК.9,ОК10, ОК 11 ПК 1.1-ПК 1.4,	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72	3 семестр
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК.9,ОК10, ОК 11 ПК 2.1- ПК 2.8,	ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	72	5 семестр
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК.9,ОК10, ОК 11 ПК 3.1- ПК 3.7,	ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	72	6 семестр
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК.9,ОК10, ОК 11 ПК 4.1-ПК 4.6,	ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	72	7 семестр
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК.9,ОК10, ОК 11 ПК 5.1- ПК 5.6,	ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей	72	7 семестр

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК.9, ОК10, ОК 11 ПК 6.1-ПК 6.5	ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	36	8 семестр
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК.9, ОК10, ОК 11 ПК 7.1-ПК 7.2	ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Повар)	108	4 семестр

3.2 Содержание учебной практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.				72
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК. 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				72
ВД.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Изучение правил техники безопасности при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Участие в оформлении в заявке на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	ОП.08 Охрана труда Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию Тема 1.1. Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки. Тема 1.2. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Тема 1.3. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	6

			Тема 1.4. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	
	<p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов</p> <p>Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>	<p>Тема 1.1. Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки.</p> <p>Тема 1.2. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.3. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них</p> <p>Тема 1.4. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов</p>	6

	<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>			6
--	--	--	--	----------

	<p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	<p>Участие в подборе методов формовки, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья</p>	<p>Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Тема 2.9. Обработка сырья и приготовление, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	<p>6</p>
--	---	--	--	-----------------

	<p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.</p>	<p>Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов</p> <p>Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>	<p>Тема 1.1. Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки.</p> <p>Тема 1.2. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.3. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них</p> <p>Тема 1.4. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов</p>	6
	<p>Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	<p>Участие в организации хранения полуфабрикатов, согласно требований нормативно-технологической документации для продукции общественного питания.</p>	<p>Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов</p> <p>Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы</p> <p>Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных</p>	6

			<p>Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи</p> <p>Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.9. Обработка сырья и приготовление, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	
	<p>Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p>	<p>Участие в организации хранения полуфабрикатов, согласно требований нормативно-технологической документации для продукции общественного питания.</p>	<p>Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов</p> <p>Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы</p> <p>Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных</p> <p>Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изде-</p>	6

			<p>лий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи</p> <p>Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.9. Обработка сырья и приготовление, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	
	<p>Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Участие в организации хранения полуфабрикатов, согласно требований нормативно-технологической документации для продукции общественного питания.</p> <p>Участие в реализации меню предприятия общественного питания</p>	<p>Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов</p> <p>Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы</p> <p>Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных</p>	6

			<p>Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи</p> <p>Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.9. Обработка сырья и приготовление, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	
	<p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>	<p>Участие в организации хранения полуфабрикатов, согласно требований нормативно-технологической документации для продукции общественного питания.</p> <p>Участие в реализации меню предприятия общественного питания</p>	<p>Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов</p> <p>Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы</p> <p>Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных</p> <p>Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изде-</p>	6

			<p>лий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи</p> <p>Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.9. Обработка сырья и приготовление, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	
	<p>Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>	<p>Участие в реализации меню предприятия общественного питания.</p>	<p>Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов</p> <p>Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы</p> <p>Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных</p> <p>Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи</p>	6

			<p>Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.9. Обработка сырья и приготовление, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	
	<p>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.</p>	<p>Участие в выборе безопасных схем установки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест. Изучение и использование производственного инвентаря, а также оборудования для приготовления сложной продукции.</p>	<p>ОП.08 Охрана труда</p> <p>Тема 2.1</p> <p>Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы</p> <p>Тема 2.2</p> <p>Производственный травматизм и профессиональные заболевания</p> <p>Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию</p> <p>Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления</p> <p>Тема 1.2. Характеристика процес-</p>	6

			сов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	
	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	Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест.	Тема 1.1. Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки. Тема 1.2. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	6
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.				72
МДК 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				72
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента				
ВД.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассорти-	Изучение правил техники безопасности при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента . Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов,	Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента . Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности. Ознакомление с рабочим местом и объектом ра-	ОП.08 Охрана труда Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудова-	6

<p>тимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	<p>бот.</p>	<p>нию</p>	
	<p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p>	<p>Участие в оформлении в заявке на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</p>	<p>Тема 1.1. Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки. Тема 1.2. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>6</p>
	<p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,</p>	<p>Участие в процессе взвешивания продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью для продукции сложного ассортимента.</p>	<p>Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного</p>	<p>6</p>

	<p>закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>		<p>сырья сложного ассортимента Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p>	
	<p>Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	<p>Приготовление продукции сложного ассортимента.</p>	<p>Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p>	<p>6</p>
	<p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования</p>	<p>Изучение и использование производственного инвентаря, а также оборудования для приготовления сложной про-</p>	<p>Тема 1.1. Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки.</p>	<p>6</p>

	<p>ния, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	<p>дукции.</p>	<p>Тема 1.2. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	
	<p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности</p>	<p>Участие в процессе охлаждения и замораживания готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов для оформления</p>	<p>Тема 1.1. Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки.</p> <p>Тема 1.2. Классификация, ассортимент холодной кулинарной про-</p>	<p>6</p>

	<p>сти пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p>	<p>и подготовки к реализации продукции сложного ассортимента</p>	<p>дукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	
	<p>Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Участие в разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, реализации меню предприятия общественного питания.</p>	<p>Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<p>6</p>

			Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	
	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	Участие в разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, реализации меню предприятия общественного питания	Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	6
	Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Участие в процессе расчете стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок , реализации меню предприятия общественного питания.	Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента Тема 2.3. Приготовление, подго-	6

			<p>товка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p>	
	<p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>	<p>Участие в реализации меню предприятия общественного питания</p>	<p>Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p>	6

	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.	Участие в выборе безопасных схем установки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест.	Тема 1.1. Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки. Тема 1.2. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	6
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	Участие в проведении текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:	Тема 1.1. Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки. Тема 1.2. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	6
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				72
МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				72
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
ВД.03 Организация и ведение	Изучение правил техники безопасности при приготовлении хо-	Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при при-	ОП.08 Охрана труда Тема 2.1	6

<p>процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p>	<p>готовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест.</p>	<p>Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию Тема 1.1. Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки. Тема 1.2. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	
	<p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p>	<p>Участие в оформлении в заявке на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</p>	<p>Тема 1.1. Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки. Тема 1.2. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>6</p>

	<p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	<p>Участие в процессе взвешивания продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью для продукции сложного ассортимента.</p>	<p>Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p>	6
	<p>Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспе-</p>	<p>Приготовление продукции сложного ассортимента.</p>	<p>Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассорти-</p>	6

	<p>чения безопасности готовой продукции.</p>		<p>мента Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p>	
	<p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое</p>	<p>Изучение и использование производственного инвентаря, а также оборудования для приготовления сложной продукции.</p>	<p>Тема 1.1. Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки. Тема 1.2. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>6</p>

	<p>оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>			
	<p>Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p>	<p>Участие в процессе охлаждения и замораживания готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов для оформления и подготовки к реализации продукции сложного ассортимента</p>	<p>Тема 1.1. Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки. Тема 1.2. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>6</p>

	<p>Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Участие в разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, реализации меню предприятия общественного питания.</p>	<p>Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p>	<p>6</p>
	<p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>	<p>Участие в разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, реализации меню предприятия общественного питания.</p>	<p>Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных</p>	<p>6</p>

			<p>блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p>	
	<p>Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>Участие в процессе расчете стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, реализации меню предприятия общественного питания.</p>	<p>Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p>	6
	<p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное ис-</p>	<p>Участие в реализации меню предприятия общественного питания.</p>	<p>Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов слож-</p>	6

	<p>пользование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>		<p>ного ассортимента Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p>	
	<p>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.</p>	<p>Участие в выборе безопасных схем установки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест.</p>	<p>Тема 1.1. Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки. Тема 1.2. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	6
	<p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и расклады-</p>	<p>Участие в проведении текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p>	<p>Тема 1.1. Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки. Тема 1.2. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	6

	вание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты			
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.				72
МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК 04.02. Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				72
ВД.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Изучение правил техники безопасности при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Участие в оформлении в заявке на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	ОП.08 Охрана труда Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	6

	<p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p>	<p>Участие в оформлении в заявке на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</p>	<p>Тема 1.1. Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки.</p>	6
	<p>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.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	<p>Участие в процессе взвешивания продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью для холодных и горячих десертов, напитков.</p>	<p>Тема 1.2. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.</p> <p>Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</p>	6
	<p>Приготовление, оформление холодных и горячих десертов,</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации продукции сложного ассортимента.</p>	<p>Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента</p>	6

	<p>напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>		<p>Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента. Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</p>	
	<p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 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. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, ра-</p>	<p>Участие в выборе безопасных схем установки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест. Изучение и использование производственного инвентаря, а также оборудования для приготовления сложной продукции. Участие в организации хранения кулинарной продукции, согласно требований нормативно-технологической документации для продукции общественного питания.</p>	<p>Тема 1.1. Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки. Тема 1.2. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p>6</p>

	<p>ционального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>			
	<p>Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p>	<p>Участие в организации хранения кулинарной продукции, согласно требований нормативно-технологической документации для продукции общественного питания.</p>	<p>Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента. Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</p>	<p>6</p>
	<p>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Участие в разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для реализации меню предприятия общественного питания.</p>	<p>Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента</p>	<p>6</p>

			Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента. Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	
	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	Участие в разработке, адаптации рецептур для реализации меню предприятия общественного питания.	Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента. Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	6
	Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.	Участие в расчете стоимости холодных и горячих десертов, напитков для реализации меню предприятия общественного питания.	Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента. Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	6

	<p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>	<p>Участие в процессе консультирования потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков,</p>	<p>Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента. Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</p>	<p>6</p>
	<p>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.</p>	<p>Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест.</p>	<p>Тема 1.1. Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки. Тема 1.2. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p>6</p>
	<p>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</p>	<p>Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест.</p>	<p>Тема 1.1. Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки. Тема 1.2. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p>6</p>

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			72	
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК. 05.02. Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			72	
ВД.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Изучение правил техники безопасности при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, участие в оформлении в заявке на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке для приготовления хлебобулочных, мучных конди-</p>	<p>Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</p> <p>Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Участие в оформлении в заявке на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке</p>	<p>ОП.08 Охрана труда Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию Тема 1.1. Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки. Тема 1.2. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления</p>	6

	терских изделий			
	<p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p>	<p>Участие в оформлении в заявке на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</p>	<p>Тема 1.1. Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки.</p> <p>Тема 1.2. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления</p>	6
	<p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>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.</p>	<p>Участие в оформлении в заявке на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</p>	<p>Тема 1.3. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 1.5. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе</p>	6

	<p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации продукции сложного ассортимента.</p>	<p>Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента</p>	6
	<p>Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных</p>	<p>Участие в организации оценки качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос и хранения кулинарной продукции, согласно требований нормативно-технологической документации для продукции общественного питания.</p>	<p>Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного пригото-</p>	6

	полуфабрикатов.		ления и праздничного хлеба Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	
	Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации продукции сложного ассортимента.	Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	6
	Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	Участие в организации охлаждения и замораживания некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, согласно требований нормативно-технологической документации для продукции общественного питания.	Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулоч-	6

			<p>ных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента</p>	
	<p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p>	<p>Участие в организации хранения кулинарной продукции, согласно требований нормативно-технологической документации для продукции общественного питания.</p>	<p>Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента</p>	6
	<p>Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Участие в реализации меню предприятия общественного питания.</p>	<p>Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 2.2. Приготовление и подго-</p>	6

			<p>товка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента</p>	
	<p>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).</p>	<p>Участие в реализации меню предприятия общественного питания.</p>	<p>Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента</p>	6
	<p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструк-</p>	<p>Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест.</p>	<p>Тема 1.1. Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки.</p>	6

	циями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.			
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	Участие в проведении текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:	Тема 1.2. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	6
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.				36
МДК 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.				36
ВД.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Изучение правил техники безопасности при организации и контроле текущей деятельности подчиненного персонала Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприя-	Инструктаж на рабочем месте по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала. Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Анализ отраслевых особенностей организаций питания.	ОП.08 Охрана труда Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудова-	6

	тия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.		НИЮ	
	<p>Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.</p> <p>Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.</p>	Анализ отраслевых особенностей организаций питания.	Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	6
	Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.	Анализ отраслевых особенностей организаций питания.	Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	6
	Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.	Анализ отраслевых особенностей организаций питания.	Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	6
	Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров,	Анализ отраслевых особенностей организаций питания.	Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	6

	кондитеров, пекарей. Их состав и численность.			
	Участие в проведении инвентаризации на производстве.	Анализ в заполнение документации	Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.	6
ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Повар)				108
МДК.07.01 Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск				108
ВД.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Повар)	Инструктаж по охране труда. Техническая и пожарная безопасность, электробезопасность. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. Обрабатывать различными спосо-	Ознакомление с предприятием и отделениями предприятия. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности. Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Участие в выборе основного и дополнительного сырья, согласно требований нормативно-технологической документации для продукции общественного питания.	ОП.08 Охрана труда Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов. Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработ-	6

	<p>бами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p> <p>Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</p> <p>Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</p> <p>Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</p> <p>Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; пор-</p>		<p>ке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</p> <p>Тема 1.3. Обработка, нарезка, формовка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов.</p>	
--	---	--	---	--

	<p>ционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p>			
	<p>Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</p> <p>Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</p> <p>Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p>Оценивать качество обработан-</p>	<p>Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест.</p> <p>Участие в выборе методов подготовки готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>	<p>Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.</p> <p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</p> <p>Тема 1.3. Обработка, нарезка, формовка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов.</p>	<p>6</p>

	<p>ных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</p>			
	<p>Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>1. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм</p>	<p>Участие в организации хранения кулинарной продукции, согласно требований нормативно-технологической документации для продукции общественного питания.</p>	<p>Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.</p> <p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</p> <p>Тема 1.3. Обработка, нарезка, формовка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов</p>	<p>6</p>

	<p>взаимозаменяемости</p> <p>Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Участие в организации хранения кулинарной продукции, согласно требований нормативно-технологической документации для продукции общественного питания.</p>	<p>Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.</p> <p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</p> <p>Тема 1.3. Обработка, нарезка, формовка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов</p>	<p>6</p>
	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих</p>	<p>Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест.</p> <p>Участие в выборе основного и дополнительного сырья, согласно требований нормативно-технологической документации для продукции общественного питания.</p> <p>Участие в оформлении в заявке на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</p>	<p>Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.</p> <p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</p>	<p>6</p>

	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>Участие в приемке основного и дополнительного сырья, согласно нормативно-технологической документации.</p> <p>Участие в подборе методов 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.</p>	<p>Тема 1.3. Обработка, нарезка, формовка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов.</p>	
	<p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасно-</p>	<p>Участие в выборе методов подготовки готовой продукции, полуфабрикатов</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи .</p> <p>Участие в организации и техническом оснащении работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации кулинарной продукции.</p> <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кулинарных</p>	<p>Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.</p> <p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</p> <p>Тема 1.3. Обработка, нарезка,</p>	<p>6</p>

	<p>сти пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования</p>	изделий	формовка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов.	
	<p>Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной</p>	Участие в процессе расчете стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, реализации меню предприятия общественного питания.	<p>Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, супов и закусок</p> <p>Тема 2.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подго-</p>	6

	<p>практики в условиях организации питания).</p> <p>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.</p> <p>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.</p>		<p>товка к реализации горячих соусов, яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра и муки</p> <p>Тема 2.6. Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 3.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Тема 3.2. Организация и техническое оснащение работ по приго-</p>	
--	--	--	--	--

			<p>товлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</p> <p>Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p> <p>Тема 3.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p> <p>Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 4.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных</p>	
--	--	--	--	--

			<p>сладких блюд, десертов различного ассортимента</p> <p>Тема 4.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p> <p>Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p> <p>Тема 5.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</p> <p>Тема 5.4. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</p> <p>Тема 5.5. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</p> <p>Тема 5.6. Приготовление глазури</p>	
--	--	--	--	--

			<p>Тема 5.7. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</p> <p>Тема 5.8. Приготовление сахарной мастики, марципана посыпок и крошки.</p> <p>Тема 5.9. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</p> <p>Тема 5.10. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.11. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5.12. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.14. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста.</p> <p>Тема 5.15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста различного ассортимента.</p> <p>Тема 5.16. Изготовление и оформление пирожных, тортов</p>	
--	--	--	--	--

	<p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p>	<p>Участие в выборе методов подготовки готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения</p>	<p>Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, супов и закусок</p> <p>Тема 2.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов, яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра и муки</p> <p>Тема 2.6. Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней</p>	<p>6</p>
--	--	--	---	-----------------

			<p>птицы, дичи, кролика.</p> <p>Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 3.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Тема 3.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</p> <p>Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p> <p>Тема 3.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p> <p>Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких</p>	
--	--	--	--	--

			<p>блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 4.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p> <p>Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 5.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подго-</p>	
--	--	--	---	--

			<p>товки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</p> <p>Тема 5.4. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</p> <p>Тема 5.5. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</p> <p>Тема 5.6. Приготовление глазури</p> <p>Тема 5.7. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</p> <p>Тема 5.8. Приготовление сахарной мастики, марципана посыпок и крошки.</p> <p>Тема 5.9. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</p> <p>Тема 5.10. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.11. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5.12. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.13. Приготовление, оформ-</p>	
--	--	--	--	--

			<p>ление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.14. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста.</p> <p>Тема 5.15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 5.16. Изготовление и оформление пирожных, тортов</p>	
	<p>Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</p>	<p>Участие в подборе методов различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок, 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.</p>	<p>Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, супов и закусок</p> <p>Тема 2.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов, яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.</p>	6

			<p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра и муки</p> <p>Тема 2.6. Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 3.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Тема 3.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных со-</p>	
--	--	--	---	--

			<p>усов, салатных заправок</p> <p>Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p> <p>Тема 3.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p> <p>Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 4.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p>	
--	--	--	--	--

			<p>Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 5.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</p> <p>Тема 5.4. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</p> <p>Тема 5.5. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</p> <p>Тема 5.6. Приготовление глазури</p> <p>Тема 5.7. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</p> <p>Тема 5.8. Приготовление сахарной мастики, марципана посыпок и</p>	
--	--	--	---	--

			<p>крошки.</p> <p>Тема 5.9. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</p> <p>Тема 5.10. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.11. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5.12. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.14. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста.</p> <p>Тема 5.15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 5.16. Изготовление и оформление пирожных, тортов</p>	
	Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Участие в выборе методов сервировки стола и оформление простых холодных блюд и закусок; подготовки готовой продукции, полуфабрикатов высокой	Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, супов	6

	<p>Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	<p>степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения</p>	<p>и закусок</p> <p>Тема 2.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов, яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра и муки</p> <p>Тема 2.6. Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ас-</p>	
--	---	--	---	--

			<p>ассортимента</p> <p>Тема 3.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Тема 3.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</p> <p>Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p> <p>Тема 3.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p> <p>Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных</p>	
--	--	--	---	--

			<p>и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 4.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p> <p>Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 5.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья</p>	
--	--	--	--	--

			<p>и продуктов</p> <p>Тема 5.4. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</p> <p>Тема 5.5. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</p> <p>Тема 5.6. Приготовление глазури</p> <p>Тема 5.7. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</p> <p>Тема 5.8. Приготовление сахарной мастики, марципана посыпок и крошки.</p> <p>Тема 5.9. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</p> <p>Тема 5.10. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.11. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5.12. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.14. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста.</p> <p>Тема 5.15. Приготовление, оформ-</p>	
--	--	--	---	--

			ление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста различного ассортимента. Тема 5.16. Изготовление и оформление пирожных, тортов	
	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их со-</p>	<p>Участие в приемке основного и дополнительного сырья, согласно нормативно-технологической документации.</p> <p>Участие в подборе методов 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.</p>	<p>Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, супов и закусок</p> <p>Тема 2.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов, яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	6

	<p>четаемости с основным продуктом</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p>		<p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра и муки</p> <p>Тема 2.6. Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 3.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Тема 3.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</p> <p>Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 3.5. Приготовление, подго-</p>	
--	--	--	---	--

			<p>товка к реализации бутербродов, холодных закусок</p> <p>Тема 3.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p> <p>Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 4.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p> <p>Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	
--	--	--	---	--

			<p>Тема 5.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</p> <p>Тема 5.4. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</p> <p>Тема 5.5. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</p> <p>Тема 5.6. Приготовление глазури</p> <p>Тема 5.7. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</p> <p>Тема 5.8. Приготовление сахарной мастики, марципана посыпок и крошки.</p> <p>Тема 5.9. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</p> <p>Тема 5.10. Классификация и ас-</p>	
--	--	--	--	--

			<p>ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.11. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5.12. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.14. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста.</p> <p>Тема 5.15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста различного ассортимента.</p> <p>Тема 5.16. Изготовление и оформление пирожных, тортов</p>	
	<p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и ку-</p>	<p>Участие в приемке основного и дополнительного сырья, согласно нормативно-технологической документации</p>	<p>Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, супов и закусок</p> <p>Тема 2.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к</p>	6

	<p>линарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>		<p>реализации бульонов, отваров, супов</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов, яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра и муки</p> <p>Тема 2.6. Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 3.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и заку-</p>	
--	---	--	--	--

			<p>сок</p> <p>Тема 3.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</p> <p>Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p> <p>Тема 3.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p> <p>Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих</p>	
--	--	--	---	--

			<p>десертов, напитков</p> <p>Тема 4.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов различного ассортимента</p> <p>Тема 4.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p> <p>Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p> <p>Тема 5.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</p> <p>Тема 5.4. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</p> <p>Тема 5.5. Приготовление сиропов</p>	
--	--	--	---	--

			<p>и отделочных полуфабрикатов на их основе.</p> <p>Тема 5.6. Приготовление глазури</p> <p>Тема 5.7. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</p> <p>Тема 5.8. Приготовление сахарной мастики, марципана посыпок и крошки.</p> <p>Тема 5.9. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</p> <p>Тема 5.10. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.11. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5.12. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.14. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста.</p> <p>Тема 5.15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста различного ассортимента.</p>	
--	--	--	---	--

			Тема 5.16. Изготовление и оформление пирожных, тортов	
	<p>Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эсте-</p>	Участие в организации хранения кулинарной продукции, согласно требований нормативно-технологической документации для продукции общественного питания.	<p>Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, супов и закусок</p> <p>Тема 2.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов, яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра и муки</p> <p>Тема 2.6. Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы</p>	6

	<p>тичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p>		<p>и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 3.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Тема 3.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</p> <p>Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p> <p>Тема 3.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p> <p>Раздел 4. Приготовление, оформ-</p>	
--	--	--	---	--

			<p>ление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 4.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p> <p>Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 5.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.2. Организация и техниче-</p>	
--	--	--	---	--

			<p>ское оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</p> <p>Тема 5.4. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</p> <p>Тема 5.5. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</p> <p>Тема 5.6. Приготовление глазури</p> <p>Тема 5.7. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</p> <p>Тема 5.8. Приготовление сахарной мастики, марципана посыпок и крошки.</p> <p>Тема 5.9. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</p> <p>Тема 5.10. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.11. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5.12. Приготовление различных видов теста для хлебо-</p>	
--	--	--	--	--

			<p>булочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.14. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста.</p> <p>Тема 5.15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста различного ассортимента.</p> <p>Тема 5.16. Изготовление и оформление пирожных, тортов</p>	
	<p>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов,</p>	<p>Участие в разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, реализации меню предприятия общественного питания</p>	<p>Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, супов и закусок</p> <p>Тема 2.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов, яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десерт-</p>	6

	<p>напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>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.</p> <p>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</p>		<p>ных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра и муки</p> <p>Тема 2.6. Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 3.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Тема 3.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	
--	---	--	---	--

			<p>Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</p> <p>Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p> <p>Тема 3.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p> <p>Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 4.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.4. Приготовление, подго-</p>	
--	--	--	--	--

			<p>товка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p> <p>Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 5.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</p> <p>Тема 5.4. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</p> <p>Тема 5.5. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</p> <p>Тема 5.6. Приготовление глазури</p> <p>Тема 5.7. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</p>	
--	--	--	---	--

			<p>Тема 5.8. Приготовление сахарной мастики, марципана посыпок и крошки.</p> <p>Тема 5.9. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</p> <p>Тема 5.10. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.11. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5.12. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.14. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста.</p> <p>Тема 5.15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 5.16. Изготовление и оформление пирожных, тортов</p>	
	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требо-		Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к	6

	<p>ваниями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p>		<p>реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, супов и закусок</p> <p>Тема 2.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов, яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра и муки</p> <p>Тема 2.6. Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации</p>	
--	--	--	---	--

			<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 3.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Тема 3.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</p> <p>Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p> <p>Тема 3.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p> <p>Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.1. Характеристика процес-</p>	
--	--	--	--	--

			<p>сов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 4.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов различного ассортимента</p> <p>Тема 4.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p> <p>Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p> <p>Тема 5.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	
--	--	--	--	--

			<p>Тема 5.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</p> <p>Тема 5.4. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</p> <p>Тема 5.5. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</p> <p>Тема 5.6. Приготовление глазури</p> <p>Тема 5.7. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</p> <p>Тема 5.8. Приготовление сахарной мастики, марципана посыпок и крошки.</p> <p>Тема 5.9. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</p> <p>Тема 5.10. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.11. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5.12. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.14. Мучные кондитерские</p>	
--	--	--	---	--

			<p>изделия из бездрожжевого теста.</p> <p>Тема 5.15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста различного ассортимента.</p> <p>Тема 5.16. Изготовление и оформление пирожных, тортов</p>	
	<p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>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.</p> <p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента, в том числе регио-</p>		<p>Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, супов и закусок</p> <p>Тема 2.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов, яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов,</p>	6

	<p>нальных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>		<p>круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра и муки</p> <p>Тема 2.6. Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 3.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Тема 3.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</p> <p>Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации салатов разно-</p>	
--	--	--	--	--

			<p>образного ассортимента</p> <p>Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p> <p>Тема 3.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p> <p>Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 4.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p> <p>Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных конди-</p>	
--	--	--	---	--

			<p>терских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 5.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</p> <p>Тема 5.4. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</p> <p>Тема 5.5. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</p> <p>Тема 5.6. Приготовление глазури</p> <p>Тема 5.7. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</p> <p>Тема 5.8. Приготовление сахарной мастики, марципана посыпок и крошки.</p> <p>Тема 5.9. Отделочные полуфабрикаты промышленного производ-</p>	
--	--	--	--	--

			<p>ства</p> <p>Тема 5.10. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.11. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5.12. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.14. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста.</p> <p>Тема 5.15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста различного ассортимента.</p> <p>Тема 5.16. Изготовление и оформление пирожных, тортов</p>	
	<p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализа-</p>	<p>Участие в организации хранения кулинарной продукции, согласно требований нормативно-технологической документации для продукции общественного питания.</p>	<p>Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, супов и закусок</p> <p>Тема 2.2. Организация и техниче-</p>	6

	<p>ции с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Размораживание</p>		<p>ское оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов, яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра и муки</p> <p>Тема 2.6. Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 3.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к</p>	
--	--	--	--	--

			<p>реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Тема 3.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</p> <p>Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p> <p>Тема 3.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p> <p>Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение работ по приго-</p>	
--	--	--	--	--

			<p>товлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 4.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов различного ассортимента</p> <p>Тема 4.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p> <p>Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p> <p>Тема 5.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</p> <p>Тема 5.4. Виды, классификация и ассортимент отделочных полу-</p>	
--	--	--	--	--

			<p>фабрикатов</p> <p>Тема 5.5. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</p> <p>Тема 5.6. Приготовление глазури</p> <p>Тема 5.7. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</p> <p>Тема 5.8. Приготовление сахарной мастики, марципана посыпок и крошки.</p> <p>Тема 5.9. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</p> <p>Тема 5.10. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.11. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5.12. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.14. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста.</p> <p>Тема 5.15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и</p>	
--	--	--	--	--

			сдобного пресного теста разнообразного ассортимента. Тема 5.16. Изготовление и оформление пирожных, тортов	
	<p>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).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожа-</p>	Участие в проведении текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:	<p>Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, супов и закусок</p> <p>Тема 2.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов, яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра и муки</p>	6

	<p>робезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		<p>Тема 2.6. Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Тема 3.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Тема 3.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок Тема 3.6. Приготовление, подго-</p>	
--	---	--	---	--

			<p>товка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p> <p>Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 4.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p> <p>Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 5.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобу-</p>	
--	--	--	--	--

			<p>лочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</p> <p>Тема 5.4. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</p> <p>Тема 5.5. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</p> <p>Тема 5.6. Приготовление глазури</p> <p>Тема 5.7. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</p> <p>Тема 5.8. Приготовление сахарной мастики, марципана посыпок и крошки.</p> <p>Тема 5.9. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</p> <p>Тема 5.10. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.11. Приготовление начинок</p>	
--	--	--	--	--

			<p>и фаршей для хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5.12. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.14. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста.</p> <p>Тема 5.15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста различного ассортимента.</p> <p>Тема 5.16. Изготовление и оформление пирожных, тортов</p>	
--	--	--	--	--

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- положение о практике обучающихся, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена;
- программа производственной практики;
- приказ о распределении обучающихся по местам практик;
- календарный учебный график;
- направление на практику;
- задание на практику;
- аттестационный лист;
- дневник практики;
- график консультаций.

4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

- методические рекомендации по оформлению отчетной документации по практике;
- методические рекомендации по организации процедуры оценки общих и профессиональных компетенций обучающихся, освоенных при прохождении практик для специальностей среднего профессионального образования.

4.3. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Производственная практика (по профилю специальности) реализуется в профильных организациях, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.4. Информационное обеспечение обучения.

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
3. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – Москва : Академия, 2020. – 176 с.
4. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.

5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

6. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — Москва : Академия, 2019. — 240 с.

7. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. — Москва : Академия, 2018. — 240 с.

8. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.

9. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.

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. — Москва : Академия, 2018. — 192 с.

11. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. — Москва : Академия, 2019. — 128 с.

12. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с.

13. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. — Москва : Академия, 2018. — 432 с.

14. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с.

1.1.1. Основные электронные издания:

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>

4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-

Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Основная литература:

1. Богер, В. Ю. Технология производства макаронных изделий : учебное пособие / В. Ю. Богер, Н. Н. Зуева. — Кемерово :КемГУ, 2017. — 154 с. — ISBN 978-5-8353-2679-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162620>— Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Васильева И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО - М.: Издательство Юрайт, 2022.-414 с
3. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для вузов / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08995-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. —
4. Пасько О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: Учебное пособие для СПО.- М.: Издательство Юрайт, 2022.- 201с.
5. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для СПО.- М.: Издательство Юрайт, 2022.-163с.
6. Сологубова Г.С. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата.-М.: Издательство Юрайт, 2022. - 321с.
URL: <https://urait.ru/bcode/491264> .

Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
 2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
 3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
 4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
 5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

Интернет-ресурсы:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=1-2-63865>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7/html>
3. http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>
6. [http://www.eda-server.ru/gastronom/;](http://www.eda-server.ru/gastronom/)
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4.5. Требования к руководителям практикой от образовательной организации

Руководство практикой обеспечивается педагогическими кадрами, квалификация которых соответствует квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования», утвержденным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 26.08.2010 г. № 761н.

4.5. Требования к руководителям практикой от образовательной организации

Руководство практикой обеспечивается педагогическими кадрами, квалификация которых соответствует квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования», утвержденным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 26.08.2010 г. № 761н.

4.6. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Студенты в период прохождения практики обязаны строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности студента по учебной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Студент в один из последних дней практики защищает отчет по практике. По результатам защиты студентами отчетов выставляется дифференцированный зачет по практике.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы:

- титульный лист;
- содержание;
- практическая часть;
- приложения.

Практическая часть отчета по практике включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения выполненных заданий по разделам курса.

Приложения могут содержать инструкции по технике безопасности при проведении производственной практике, нормативные документы, регламентирующие требования к качеству тары и материалов; эксплуатации технологического оборудования и производственных линий.

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на бумаге формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура –Times New Roman, размер шрифта - 12 кегль.

Работа над отчетом по учебной практике должна позволить руководителю оценить уровень развития общих, профессиональных компетенций и личностных результатов.

Код	Формулировка компетенции	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики

Код	Формулировка компетенции	Формы и методы контроля и оценки
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики

а также профессиональных компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики	Формы и методы контроля и оценки
ВД.1. Организация и ведение процессов приготовления	ПК 1.1. Организовать подготовку «рабочих мест, оборудования,	Проводить подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полу-	Зачет по учебной практике. Практическая проверка: правильность приемов

<p>ния и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>фабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>работы рациональная организация труда, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.</p>
	<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Проводить разработку и адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Зачет по учебной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы рациональная организация труда, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.</p>
<p>ВД.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий по-</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Проводить подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Зачет по учебной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы рациональная организация труда, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.</p>

<p>требителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Проводить разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Зачет по учебной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы рациональная организация труда, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.</p>
<p>ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение работ по подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Зачет по учебной практик Практическая проверка: правильность приемов работы рациональная организация труда, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.</p>
	<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>Выполнение работ по разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	

	обслуживания		
ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение работ по подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	
различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнение работ по разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ВД. 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий по-	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Проводить подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Зачет по учебной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы рациональная организация труда, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.

<p>требителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Выполнение работ по разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Зачет по учебной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы рациональная организация труда, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.</p>
<p>ВД.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Проводить разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Зачет по учебной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы рациональная организация труда, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.</p>
<p>ВД.7. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Повар)</p>	<p>ПК 7.1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.</p>	<p>Выбирать показатели правильности выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; показатели правильности организации рабочих мест для обработки сырья и приготовления (подготовки) полуфабрикатов в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;</p>	<p>Зачет по учебной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы рациональная организация труда, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.</p>

	<p>ПК 7.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>Определять качество продуктов в соответствии с видом, кондицией сырья, товароведной характеристикой сырья, обработки, нарезки и формирования, минимизирующего количество отходов; Осуществлять обработку и использование пищевых отходов, основных и дополнительных ингредиентов; Соблюдать точность соблюдения рецептов, показатели качества и безопасности готовой продукции, показатели температурного режима приготовления, отпуска и хранения готовых блюд, правильности выбора посуды, способы сервировки, варианты оформления готовой продукции, точность оформления технологической документации.</p>	<p>Зачет по учебной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы рациональная организация труда, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.</p>
--	---	--	---

Освоенные личностные результаты при воспитании		
<p>ЛР 13. Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии</p>	<p>Проявление высокопрофессиональной трудовой активности.</p>	<p>Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики</p>
<p>ЛР 14. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии.</p>	<p>Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики</p>
<p>ЛР 15. Ориентированный на работу в команде</p>	<p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде.</p>	<p>Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий,</p>

		во время практики
ЛР 16. Развивающий творческие способности и способности креативно мыслить. Имеющий опыт научно-исследовательской деятельности в рамках студенческого научного сообщества	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях. Участие в исследовательской и проектной работе.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ЛР 17. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции традиций учебного заведения, содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации	Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики