

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ

ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ

«АНГАРСКИЙ ТЕХНИКУМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ ИО АТОПТ

С.А. Карп

«14» 06/2018 г.

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ:  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Форма обучения: очная

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Срок обучения: 3 года 10 мес.

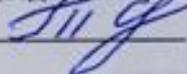
Ангарск, 2018 г.

Рассмотрено и одобрено:

На заседании ЦМК общественного питания

26.06.2018 г. Протокол № 11

Председатель ЦМК

 С.Ю. Тюрина

Рабочая программа учебной практики по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения программ профессионального модуля учебной практики образовательного учреждения ГАПОУ ИО АТОПТ.

**Организация-разработчик:** ГАПОУ ИО «Ангарский техникум общественного питания и торговли»

#### **Разработчики**

Михайлова Валентина Павловна – заместитель директора по УПР;

Николаева Наталья Николаевна – старший мастер;

Абаскалова Надежда Александровна – мастер производственного обучения первой квалификационной категории;

Жалевич Татьяна Николаевна – мастер производственного обучения высшей квалификационной категории;

Тюрина Светлана Юрьевна – мастер производственного обучения высшей квалификационной категории;

Вологодина Яна Алексеевна – мастер производственного обучения первой квалификационной категории;

Федорова Нина Александровна – заведующий отделением.

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы учебной и производственной практики	4
2.	Результаты освоения программы учебной и производственной практики	71
3.	Порядок организации учебной практики	73
4.	Структура и содержание учебной практики профессионального модуля	74
5.	Условия реализации учебной практики	107
6.	Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики	111
7.	Информационное обеспечение	127

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью ППССЗ в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в части освоения основных видов деятельности (ОВД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
- 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
- 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
- 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
- 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- 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
- 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
- 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- 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
- 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и

регламентами

- 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- 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
- 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
- 7.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- 7.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- 7.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:
- 7.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:
- 7.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а так же среднего (полного) общего образования.

## 1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения основным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</li> </ul>
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства;</li> <li>– составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</li> <li>– оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>– распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>– 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;</li> <li>– контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>– 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;</li> <li>– демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>– санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</li> <li>– методы контроля качества сырья, продуктов;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных</li> </ul>

		<p>условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правила утилизации отходов;</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>– виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</li> </ul>
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</li> <li>– контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>– обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>– контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</li> <li>– определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</li> <li>– контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</li> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</li> <li>– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);</li> <li>– контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</li> </ul>

		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методы обработки экзотических и редких видов сырья;</li> <li>– способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</li> <li>– способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;</li> <li>– способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;</li> <li>– санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</li> <li>– формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья</li> </ul>
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</li> <li>– контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</li> <li>– контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</li> <li>– владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</li> <li>– выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;</li> <li>– готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</li> <li>– проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</li> <li>– контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> <li>– контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</li> <li>– применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</li> <li>– современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;</li> <li>– правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;</li> <li>– способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;</li> <li>– правила складирования упакованных полуфабрикатов;</li> <li>– требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</li> </ul>
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>– соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>– выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>– комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>– изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</li> <li>– рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и</li> </ul>

		<p>приготовлении полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</li> <li>– проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов;</li> <li>– новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</li> <li>– современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> <li>– принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>– правила организации проработки рецептур;</li> <li>– правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;</li> <li>– правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>– правила расчета себестоимости полуфабрикатов</li> </ul>
<p>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</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><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</li> <li>– составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</li> <li>– оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>– распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>– 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;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>– 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;</li> <li>– демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>– санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>– методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правила утилизации отходов;</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>– виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</li> </ul>
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и</li> </ul>

		<p>дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>– организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовых супов;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи супов;</li> <li>– организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>– рассчитывать стоимость супов;</li> <li>– вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых супов;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления супов сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления супов сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи супов сложного ассортимента;</li> <li>– правила разогревания охлажденных, замороженных супов;</li> <li>– требования к безопасности хранения супов сложного ассортимента;</li> <li>– правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов;</li> <li>– правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и</li> </ul>

		<p>дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>– организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовых соусов;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи соусов;</li> <li>– организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>– рассчитывать стоимость соусов;</li> <li>– вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы</li> </ul>
--	--	--

		<p>выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи соусов сложного ассортимента;</li> <li>– правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;</li> <li>– требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;</li> <li>– правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;</li> <li>– правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и</li> </ul>

		<p>дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>– организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий ;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>– правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>– правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>– организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>– организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>– рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>– вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>– правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>– требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>– правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>– правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в</li> </ul>

		<p>соответствии с рецептурой, заказом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>– организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</li> <li>– горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul>
		<b>Знания:</b>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый</li> </ul>
--	--	---

	<p>ПК 2.7.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>словарный запас на иностранном языке</p> <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>– организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих</li> </ul>
--	---	--

		<p>блюдо из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>– рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<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><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>– соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>– выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>– комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>– изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</li> <li>– рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при</li> </ul>

		<p>приготовлении;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</li> <li>– проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</li> <li>– современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> <li>– принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>– правила организации проработки рецептур;</li> <li>– правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>– правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ul>
<p>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</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><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</li> <li>– составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</li> <li>– оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>– распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>– 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,</li> </ul>

		<p>стандартов чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>– 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;</li> <li>– демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</li> </ul>
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>– санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>– методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правила утилизации непищевых отходов;</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>– виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</li> </ul> <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими</li> </ul>

		<p>требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>– организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовых соусов;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;</li> <li>– организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>– рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;</li> <li>– вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>– правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;</li> <li>– правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p style="text-align: center;"><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими</li> </ul>

		<p>требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>– организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовых салатов;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи салатов;</li> <li>– организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>– рассчитывать стоимость салатов;</li> <li>– вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul>
--	--	--

		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи салатов сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</li> <li>– правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;</li> <li>– правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей</li> <li>– различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и</li> </ul>

		<p>дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>– организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;</li> <li>– организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>– рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;</li> <li>– вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul>
--	--	---

		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>– правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</li> <li>– требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>– правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;</li> <li>– правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	ПК 3.5.	<b>Практический опыт в:</b>

	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>– организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных</li> </ul>
--	---	---

		<p>холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>– консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования</li> </ul>
--	--	--

		<p>высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>– рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<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><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>– выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>– комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>– изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</li> <li>– рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>– оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</li> <li>– проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</li> <li>– современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> <li>– принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>– правила организации проработки рецептур;</li> <li>– правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>– правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ul>
<p>ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов,</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом</li> </ul>

<p>напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>инструкциями и регламентами</p>	<p>работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</li> <li>– составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</li> <li>– оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>– распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>– 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;</li> <li>– контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>– 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;</li> <li>– демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>– санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>– методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> </ul>
---	------------------------------------	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правила утилизации непищевых отходов;</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>– виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</li> </ul>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>– организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;</li> <li>– оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи холодных десертов;</li> <li>– организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>– рассчитывать стоимость холодных десертов;</li> <li>– вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>– консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>– правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>– организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;</li> <li>– оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи горячих десертов;</li> <li>– организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>– рассчитывать стоимость горячих десертов;</li> <li>– вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>– консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и</li> </ul>

		<p>производственного инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>– правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в</li> </ul>

		<p>приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;</li> <li>– оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи холодных напитков;</li> <li>– организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>– рассчитывать стоимость холодных напитков;</li> <li>– вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>– консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания</li> </ul>
--	--	--

		<p>гармоничных десертов, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>– правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>– организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;</li> <li>– оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи горячих напитков;</li> <li>– организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>– рассчитывать стоимость горячих напитков;</li> <li>– вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>– консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>– правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	<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><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>– соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>– комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>– изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</li> <li>– рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>– оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству;</li> <li>– проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>– новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</li> <li>– современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> <li>– принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>– правила организации проработки рецептур;</li> <li>– правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>– правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>– правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</li> </ul>
<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</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><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности</li> </ul>

		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать наличие ресурсов;</li> <li>– составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</li> <li>– оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>– распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>– объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>– разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>– демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;</li> <li>– контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>– контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>– санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</li> <li>– методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</li> <li>– важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</li> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря</li> </ul>
--	--	--

		<p>и кухонной посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов;</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>– виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</li> <li>– способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul>
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul>
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>– распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– контролировать ротацию продуктов;</li> <li>– оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>– контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</li> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</li> <li>– доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);</li> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>– выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>– проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</li> <li>– контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов.;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>– требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</li> </ul>
	<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>– распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>– контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>– контролировать ротацию продуктов;</li> <li>– оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>– контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>– контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>– доводить тесто до определенной консистенции;</li> <li>– определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</li> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>– выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>– проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li> <li>– контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li> <li>– контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</li> <li>– рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li> <li>– температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</li> </ul>

		<p>сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</li> </ul>
	<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>– распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>– контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>– контролировать ротацию продуктов;</li> <li>– оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>– контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>– контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий</li> </ul>

		<p>сложного ассортимента сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– доводить тесто до определенной консистенции;</li> <li>– определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</li> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>– выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>– проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li> <li>– контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li> <li>– контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</li> <li>– рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li> <li>– температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</li> </ul>
	<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>– распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>– контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>– контролировать ротацию продуктов;</li> <li>– оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>– контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских</li> </ul>

		<p>полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</li> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– доводить тесто до определенной консистенции;</li> <li>– определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</li> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>– выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>– проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li> <li>– контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li> <li>– контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</li> <li>– рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li> <li>– температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</li> </ul>
	<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><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>– ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>– соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>– выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>– комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>– изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</li> <li>– рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>– оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;</li> </ul> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;</li> <li>– современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> <li>– принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>– правила организации проработки рецептур;</li> <li>– правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>– правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul>
<p>ПМ. 07. Выполнение работ по профессиям: Повар, Кондитер</p>	<p>ПК 7. 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и технологического оборудования</li> <li>– правильность организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– обоснованность выбора и использования инструментов и инвентаря.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать и рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>– соблюдать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</li> <li>– проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов.</li> <li>– обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов,</li> <li>– нарезать, измельчать рыбу мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь. вручную или механическим способом.</li> <li>– порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы,</li> </ul>

		<p>нерыбного водного сырья; полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>– санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– организация работ по приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными.</li> </ul>
	<p>ПК 7.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров, супов, соусов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать методы приготовления</li> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>– определять степень готовности горячие блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента;</li> <li>– доводить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента до вкуса, до определенной консистенции;</li> <li>– проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой</li> </ul>

		<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать выход, выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента при порционировании;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов разнообразного ассортимента;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>– организовывать, выполнять порционирование, оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.</li> </ul>
	<p>ПК 7.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями.</li> </ul> <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>

		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</li> <li>– нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</li> <li>– вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;</li> <li>– готовить квашеную капусту;</li> <li>– мариновать овощи, репчатый лук, грибы;</li> <li>– нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;</li> <li>– подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;</li> <li>– подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;</li> <li>– вырезать украшения из овощей, грибов;</li> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>– проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</li> <li>– хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила хранения, требования к безопасности хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> </ul>
	<p>ПК 7.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</li> <li>– готовить сладкие соусы;</li> <li>– хранить, использовать готовые виды теста;</li> <li>– нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</li> <li>– варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li> <li>– запекать фрукты;</li> <li>– взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать желатин, агар-агар;</li> <li>– готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;</li> <li>– смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</li> <li>– использовать и выпекать различные виды готового теста;</li> <li>– определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>– доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</li> </ul>
	<p>ПК 7.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента:</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>– подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности</li> <li>– приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов.</li> </ul>

		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</li> <li>– готовить желе;</li> <li>– хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</li> <li>– нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</li> <li>– варить сахарный сироп для промочки изделий;</li> <li>– варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</li> <li>– уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</li> <li>– готовить жженный сахар;</li> <li>– готовить посыпки;</li> <li>– готовить помаду, глазури;</li> <li>– готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– доводить до вкуса, требуемой консистенции;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</li> <li>– хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</li> <li>– оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила утилизации пищевых отходов;</li> <li>– соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента разнообразного ассортимента;</li> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>– подготавливать начинки, кремы,</li> <li>– отделочные полуфабрикаты;</li> <li>– проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</li> <li>– готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов рассчитывать стоимость,</li> <li>– владеть профессиональной терминологией.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– организация работ в кондитерском цехе;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"><li>– методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li><li>– требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li><li>– правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li><li>– правила, техника общения с потребителями.</li></ul>
--	--	---

### 1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики

Наименование модуля	Вид практики	Количество часов (недель)	Распределение по семестрам
ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	Учебная практика	72(2)	4
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(2)	5
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»		36(1)	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»		36(1)	6,7
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(2)	7
ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» ..		-	-
ПМ. 07. Выполнение работ по профессиям: Повар, Кондитер		72(2)	3,4

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися основным видом деятельности по программам профессионального модуля в том числе профессиональными (ПК) таблица 2.1 и общими (ОК) таблица 2.2 компетенциями:

Таблица 2.1

### Профессиональные компетенции:

ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов 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
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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
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
<b>ПК 4.2</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ПК 4.3</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ПК 4.4</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ПК 4.5</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ПК 4.6</b>	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ПК 5.1</b>	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
<b>ПК 5.2</b>	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
<b>ПК 5.3</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ПК 5.4</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ПК 5.5</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ПК 5.6</b>	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
<b>ПК 7.1</b>	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
<b>ПК 7.2</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
<b>ПК 7.3</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:
<b>ПК 7.4</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:
<b>ПК 7.5</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**Общие компетенции:**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
<b>ОК 1.</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
<b>ОК 2.</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ОК 3.</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
<b>ОК 4.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
<b>ОК 5.</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
<b>ОК 6.</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
<b>ОК 7.</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
<b>ОК 8.</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
<b>ОК 9.</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
<b>ОК 10.</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
<b>ОК 11.</b>	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**3. ПОРЯДОК И ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ****3.1. Форма проведения учебной практики**

- форма организации учебной практики – концентрированная (непрерывная) или рассредоточенная;
- форма проведения учебной практики – индивидуальная, на рабочем месте.

**3.2. Место проведения учебной практики**

- специализированные учебные цеха.

**3.3. Сроки и продолжительность проведения учебной практики**

Сроки и продолжительность проведения учебной практики соответствуют ФГОС, учебному плану, календарному учебному графику техникума ГАПОУ ИО «Ангарский техникум общественного питания и торговли» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении учебной практики 6 академических часов.

**3.4. Формой промежуточной аттестации**

- дифференцированный зачет.

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование профессионального модуля (ПМ), и профессиональных компетенций учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
<b>ПМ. 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»</b>		<b>72</b>
<p><b>ПК 1.1</b> <b>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</b></p>	<p>Инструктаж по охране труда. Организация работы заготовочных цехов: овощного, мясного, рыбного. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Проверка органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; Отработка умений организовать рабочее место повара при первичной обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов. Выбирать и рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями. Правила безопасной эксплуатации оборудования с соблюдением охраны труда и техники безопасности Правила работы с весами и ухода за ними. Соблюдение правил утилизации непищевых отходов. Обеспечение хранения сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, с соблюдением товарного соседства. Складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов и их маркировка. Способы хранения обработанноовощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.</p>	<b>6</b>
<p><b>ПК 1.2</b> <b>Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</b></p>	<p>Инструктаж по охране труда. Отработка этапов оформления заявки на склад для получения сырья, материалов. Отработка умений и операций: Отработка умений и операций при проверки органолептическим способом качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; распознавание недоброкачественных продуктов. Отработка умений и навыков при работе с весоизмерительным оборудованием, правила взвешивания продуктов. Отработка умений и навыков по соблюдению условий хранения сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Отработка умений и навыков при организации рабочего места. Отработка умений и навыков при подготовке к использованию сырья и его обработки различными методами. Отработка умений и навыков при выборе способа обработки различных видов овощей, корнеплодов, пряностей. Отработка умений и навыков при подготовке к использованию сырья и его обработки: рыбы, нерыбного</p>	<b>18</b>

	водного сырья и дичи.	
<b>ПК 1.3</b> <b>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. 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. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	<b>18</b>
<b>ПК 1.4</b> <b>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	Инструктаж по охране труда. Соблюдение санитарно-гигиенических требований. Организация рабочего места при подготовке сырья к производству. Соблюдение условий и сроков хранения сырья, используемого в производстве. Умение давать органолептическую оценку качества сырья (по цвету, запаху, вкусу, наличию хруста на зубах, консистенции). Соблюдение порядка освобождения сырья от первичной тары. Работа с весоизмерительными приборами. Отработка навыков и умений при разработке и адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<b>30</b>
<b>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»</b>		<b>72</b>
<b>ПК 2.1</b> <b>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</b>	Инструктаж по охране труда. Соблюдение санитарно-гигиенических требований. Организация рабочего места. Работа с весоизмерительным оборудованием. Составление заявки и обеспечение получения продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения. Объяснение правил и демонстрация приемов безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования.	<b>6</b>
<b>ПК 2.2</b> <b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	Организация и ведение процессов приготовления бульонов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей. Организация и ведение процессов приготовления заправочных супов, рассольников, солянок, лукового супа.	<b>6</b>
<b>ПК 2.3</b> <b>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</b>	Организация и ведение процессов приготовления соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<b>6</b>
<b>ПК 2.4</b> <b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</b>	Организация и ведение процессов приготовления овощного соуса, ризотто. Организация и ведение процессов приготовления крокетов	<b>12</b>

<p>реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>из картофеля с грибами.          Организация и ведение процессов приготовления овощей в тесте.          Организация и ведение процессов приготовления ризотто и плова.          Организация и ведение процессов приготовления оладьей из дробленых круп.          Организация и ведение процессов приготовления поленты, пудингов, лазаньи, блюд из макаронных изделий (пасты).</p>	
<p><b>ПК 2.5</b>          Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления омлета фаршированного, смешанного, классического, суфле яичного.          Организация и ведение процессов приготовления пудинга парового, суфле творожного, блюд из творога сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания          Организация и ведение процессов приготовления блюда из яиц и муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (различного вида теста и изделий из него).</p>	<b>12</b>
<p><b>ПК 2.6</b>          Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления рыбы: отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте), фаршированной рыбы (целиком и порционными кусками), припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней), жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге, тушеной в горшочке.          Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.          Организация и ведение процессов приготовления нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<b>12</b>
<p><b>ПК 2.7</b>          Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте и при обращении с технологическим оборудованием.          Организация и ведение процессов приготовления творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<b>12</b>
<p><b>ПК 2.8</b>          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>Подготовка рабочего места.          Соблюдение техники безопасности и норм СанПиНа.          Организация и ведение процессов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<b>6</b>
<b>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»</b>		
<p><b>ПК 3.1</b>          Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в</p>	<p>Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Подготовка к работе технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,</p>	<b>3</b>

<p><b>соответствии с инструкциями и регламентами</b></p>	<p>посуды,          Организация хранения, отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой сложной холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.          Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.          Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.          Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.          Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.          Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.          Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p>	
<p><b>ПК 3.2</b>  <b>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p>	<p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента, салатов сложного ассортимента          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.          Выбор, применение, комбинирование методов приготовления канапе, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.          Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус.          Современные методы приготовления, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни.          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><b>6</b></p>
<p><b>ПК 3.3</b>  <b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного</b></p>	<p>Организация технологических процессов приготовления, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей,</p>	<p><b>6</b></p>

<p><b>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p>	<p>теплых салатов, тапасов и пр.), с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	
<p><b>ПК 3.4</b> <b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p>	<p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента. 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. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления канапе, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Комбинирование различных способов приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингерфуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Организация технологических процессов приготовления, оформление, отпуск канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционирование(комплектование), сервировка и творческое оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции</p>	<p><b>6</b></p>
<p><b>ПК 3.5</b> <b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p>	<p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента 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><b>6</b></p>

	<p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.).</p> <p>Организация технологических процессов приготовления, оформление, отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты.</p> <p>Оценка качества холодных блюд, сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	
<p><b>ПК 3.6</b>  <b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p>	<p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного 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 сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса).</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы).</p> <p>Организация технологических процессов приготовления, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление, холодных блюд сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов,</p>	<p><b>6</b></p>

	соблюдения требований по безопасности готовой продукции	
<b>ПК 3.7</b> 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>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных</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 сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Организация технологических процессов приготовления, оформление, отпуск и презентация холодных блюд, кулинарных изделий в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p>	<b>3</b>
<b>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»</b>		<b>36</b>
<b>ПК 4.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Инструктаж по охране труда.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических требований.</p> <p>Организовывать рабочее место: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Организовывать работу с весоизмерительным оборудованием и владение техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Организовывать оценивание наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организация использования региональных, сезонных продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Организовывать владение взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Организация взвешивания, измерения продуктов, входящих в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, в соответствии с рецептурой.</p> <p>Организация соблюдения условий и сроков хранения и организация хранение сырья до момента использования.</p> <p>Организация процесса качественного оценивания полуфабрикатов органолептическим способом</p>	<b>6</b>
<b>ПК 4.2</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	<p>Организация работы при разработке и адаптирование рецептуры холодных десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Организация контроля за хранением и рациональным</p>	<b>6</b>

<p><b>потребителей, видов и форм обслуживания</b></p>	<p>использованием сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности.          Организация оценивания их качества и соответствие технологическим требованиям.          Организация и проведение подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.          Организовывать применение, комбинирования различных способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.          Организация соблюдения правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.          Организация порционирования (комплектации), эстетичной упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.          Организация технологического процесса приготовления холодных десертов сложного ассортимента.</p>	
<p><b>ПК 4.3</b>  <b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p>	<p>Организация разработки, изменение ассортимента, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячих десертов сложного приготовления в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.          Организация наличия и контроль хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности.          Организация оценивания их качества и соответствие технологическим требованиям.          Организация и проведение подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.          Организация применения, комбинирование различных способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных.          Организация соблюдения правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.          Организация порционирование (комплектация), эстетичная упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.          Организация технологического процесса приготовления горячих десертов сложного ассортимента.</p>	<p><b>6</b></p>
<p><b>ПК 4.4</b>  <b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p>	<p>Организация разрабатыватки, изменение ассортимента, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных напитков сложного приготовления в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.          Организация обеспечения наличия, контроль хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности.          Организация оценивания их качества и соответствие технологическим требованиям.          Организация и проведение подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в</p>	<p><b>6</b></p>

	<p>соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Организация применения, комбинирование различных способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных.</p> <p>Организация соблюдения правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p> <p>Организация порционирование (комплектация), эстетичная упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Организация технологического процесса приготовления холодных напитков сложного ассортимента.</p>	
<p><b>ПК 4.5</b>  <b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p>	<p>Организация разрабатывать, изменение ассортимента, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных напитков сложного приготовления в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Организация обеспечения наличия, контроль хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности.</p> <p>Организация оценивания их качества и соответствие технологическим требованиям.</p> <p>Организация и проведение подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Организация применения, комбинирование различных способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных.</p> <p>Организация соблюдения правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p> <p>Организация порционирование (комплектация), эстетичная упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Организация технологического процесса приготовления горячих напитков сложного ассортимента.</p>	<p><b>6</b></p>
<p><b>ПК 4.6</b>  <b>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</b></p>	<p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, в том числе авторских, брендовых, региональных.</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 сочетаемости с основным продуктом.</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>Организация технологических процессов приготовления, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих десертов, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных и</p>	<p><b>6</b></p>

	горячих, десертов.	
<b>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»</b>		<b>72</b>
<b>ПК 5.1</b> <b>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</b>	<p>Организация и ведения технологического и ведение, организации рабочего места кондитера при подготовке сырья к производству.</p> <p>Организация контроля соблюдения по эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Организация и контроль соблюдение условий и сроков хранения сырья, используемого в кондитерском производстве.</p> <p>Организация и контроль оценки качества сырья (по цвету, запаху, вкусу, наличию хруста на зубах, консистенции).</p> <p>Соблюдение порядка освобождения сырья от первичной тары.</p> <p>Контролировать Работу с весоизмерительными приборами.</p> <p>Контролировать подготовку сырья к производству.</p>	<b>12</b>
<b>ПК 5.2</b> <b>Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<p>Организация технологического процесса приготовления сиропов, контроль за соблюдением технологии приготовления, температурного режима приготовления сиропов, кремов, карамели.</p> <p>Организация за контролем по соблюдению использование по назначению отделочных п\ф.</p> <p>Организация контроля по хранению отделочных полуфабрикатов, карамели с соблюдением условий, сроков хранения, товарного соседства, в том числе промышленного производства.</p> <p>Контроль засоблюдением требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов, кремов, сиропов, карамели.</p>	<b>12</b>
<b>ПК 5.3</b> <b>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	<p>Организация и контроль технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий.</p> <p>Организация контроль по заготовкам и оформлению хлебобулочных изделий, соблюдения температурного режима выпекания.</p> <p>Организация контроля по хранению хлебобулочных изделий, знать характеристику изделий.</p> <p>Контроль засоблюдением условий, сроков хранения, товарного соседства, в том числе промышленного производства</p> <p>Контроль за соблюдением требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий.</p> <p>Организация при ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<b>12</b>
<b>ПК 5.4</b> <b>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	<p>Организация и контроль заведением технологического процесса приготовления печенья, глазированных пряников изделий из заварного п/ф, слоённого п/ф.</p> <p>Организация контроль по заготовкам и оформлению хлебобулочных, кондитерских изделий, соблюдения температурного режима выпекания.</p> <p>Организация контроля по хранению хлебобулочных кондитерских изделий, знать характеристику изделий.</p> <p>Контроль засоблюдением условий, сроков хранения, товарного соседства, в том числе промышленного производства</p> <p>Контроль за соблюдением требования к безопасности</p>	<b>12</b>

	хранения хлебобулочных изделий Организация при ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
<b>ПК 5.5</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления изделий из бисквита (рулет, нарезные пирожные и т.д.), тортов: классических, бисквитно-кремовых, сложных комбинированных, ореховых. Организация контроль по заготовкам и оформлению, кондитерских изделий, соблюдения правил оформления. Организация контроля по хранению тортов, знать характеристику изделий, варианты оформления. Контроль засоблюдением условий, сроков хранения, товарного соседства, в том числе промышленного производства. Контроль за соблюдением требования к безопасности хранения кондитерских изделий. Организация при ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции.	<b>12</b>
<b>ПК 5.6</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. Организация контроля по хранению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, знать характеристику изделий, варианты оформления. Контроль засоблюдением условий, сроков хранения, товарного соседства, в том числе промышленного производства. Контроль за соблюдением требования к безопасности хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация при ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции.	<b>12</b>
<b>ПМ. 07 «Выполнение работ по профессиям: Повар, Кондитер»</b>		<b>72</b>
<b>ПК 7.1</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Инструктаж по охране труда. Соблюдение санитарно-гигиенических требований. Организация рабочего места. Работа с весоизмерительным оборудованием. Составление заявки и обеспечение получения продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения Оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов. Отработка умений и навыков обработки овощей, грибов. Отработка умений и навыков обработки рыбы и нерыбного водного сырья. Отработка умений и навыков обработки мяса и мясных продуктов. Отработка умений и навыков приготовления рубленой массы и полуфабрикатов из неё. Отработка умений и навыков приготовления котлетной массы и п/ф из неё.	<b>6</b>
<b>ПК 7.2</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой. Отработка умений и навыков приготовления бульонов разнообразного ассортимента. Отработка умений и навыков приготовления супов разнообразного ассортимента. Отработка умений и навыков приготовления соусов разнообразного ассортимента. Отработка умений и навыков приготовления горячих блюд из рыбы	<b>24</b>

	<p>разнообразного ассортимента.</p> <p>Отработка умений и навыков приготовления горячих блюд, закусок из нерыбного водного сырья.</p> <p>Отработка умений и навыков приготовления горячих блюд, закусок из мяса.</p>	
<p><b>ПК 7.3</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:</b></p>	<p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой.</p> <p>Отработка умений и навыков приготовления, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок, маринада.</p> <p>Отработка умений и навыков при приготовлении бутербродов.</p>	<b>6</b>
<p><b>ПК 7.4</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:</b></p>	<p>Отработка умений и навыков приготовления киселей из свежих плодов и ягод.</p> <p>Отработка умений и навыков приготовления компотов из свежих плодов.</p> <p>Отработка умений и навыков при приготовлении компотов из смеси сухих фруктов.</p> <p>Отработка умений и навыков при приготовлении холодных напитков.</p> <p>Отработка умений и навыков приготовления желе различного ассортимента.</p> <p>Отработка умений и навыков приготовления мусса различного ассортимента.</p> <p>Отработка умений и навыков приготовления суфле различного ассортимента.</p> <p>Отработка умений и навыков при приготовлении фруктов в тесте.</p>	<b>6</b>
<p><b>ПК 7.5</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b></p>	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Работа с весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Составление заявки и обеспечение получения продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения.</p> <p>Оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов.</p> <p>Подготовка сырья к производству.</p> <p>Отработка умений и навыков при приготовлении полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Приготовление сиропов, требование к качеству.</p> <p>Приготовление помады, требование к качеству.</p> <p>Приготовление крема различного ассортимента, требование к качеству</p> <p>Приготовление посыпок из полуфабрикатов различного ассортимента.</p>	<b>30</b>

Учебная практика в учебных цехах техникума проводится согласно перечня работ по основному виду деятельности (ОВД)

**ПЕРЕЧЕНЬ РАБОТ ПО ОСНОВНОМУ ВИДУ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
(учебная практика)

<b>ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»</b>			
<b>Профессиональная компетенция</b>	<b>Наименование тем (подтем) производственной практики</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Виды производственной деятельности</b>
<p><b>ПК 1.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами <b>6 часов</b></p>	<p>Организация работы овощного, мясо-рыбного цеха для обработки сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. Правила эксплуатации универсальных кухонных машин. Ознакомление с санитарными правилами, требованием техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p>	<p><b>6</b></p>	<p>Инструктаж по охране труда. Организация работы заготовочных цехов: овощного, мясного, рыбного. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Проверка органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; Отработка умений организовать рабочее место повара при первичной обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов. Выбирать и рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями. Правила безопасной эксплуатации оборудования с соблюдением охраны труда и техники безопасности Правила работы с весами и ухода за ними. Соблюдение правил утилизации непищевых отходов. Обеспечение хранения сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, с соблюдением товарного соседства. Складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов и их маркировка. Способы хранения обработанного овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.</p>
<p><b>ПК 1.2</b> Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи <b>18 часов</b></p>	<p>Производить первичную обработку, подготовку овощей, грибов к производству, требование к</p>	<p><b>18</b></p>	<p>Инструктаж по охране труда. Отработка этапов оформления заявки на склад для получения сырья, материалов. Отработка умений и операций:</p>

	<p>качеству. Упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Хранение обработанных овощей, грибов. Производить первичную обработку, подготовку рыбы, нерыбного водного сырья к производству требование к качеству. Производить первичную обработку, подготовку мяса, домашней птицы, дичи, кролика к производству, требование к качеству Органолептическая оценка качества. Упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Хранение обработанного мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рыбы и нерыбного сырья.</p>		<p>Отработка умений и операций при проверки органолептическим способом качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; распознавание недоброкачественных продуктов. Отработка умений и навыков при работе с весоизмерительным оборудованием, правила взвешивания продуктов. Отработка умений и навыков по соблюдению условий хранения сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Отработка умений и навыков при организации рабочего места. Отработка умений и навыков при подготовке к использованию сырья и его обработки различными методами. Отработка умений и навыков при выборе способа обработки различных видов овощей, корнеплодов, пряностей. Отработка умений и навыков при подготовке к использованию сырья и его обработки: рыбы, нерыбного водного сырья и дичи.</p>
<p><b>ПК 1.3</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента <b>18 часов</b></p>	<p>Приготовление, подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p><b>18</b></p>	<p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. 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. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований</p>

			рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
<b>ПК 1.4</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <b>30 часов</b>	<p>Приготовление полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Приготовление порционных натуральных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Приготовление натурально-рубленной и кнельной массы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбных морепродуктов для сложной кулинарной продукции.</p>	<b>30</b>	<p>Инструктаж по охране труда.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических требований.</p> <p>Организация рабочего места при подготовке сырья к производству.</p> <p>Соблюдение условий и сроков хранения сырья, используемого в производстве.</p> <p>Умение давать органолептическую оценку качества сырья (по цвету, запаху, вкусу, наличию хруста на зубах, консистенции).</p> <p>Соблюдение порядка освобождения сырья от первичной тары.</p> <p>Работа с весоизмерительными приборами.</p> <p>Отработка навыков и умений при разработке и адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
	Итого	<b>72</b>	

<b>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</b>			
<b>Профессиональная компетенция</b>	<b>Наименование тем (подтем) производственной практики</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Виды производственной деятельности</b>
<b>ПК 2.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами <b>6 часов</b>	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>6</b>	Инструктаж по охране труда. Соблюдение санитарно-гигиенических требований. Организация рабочего места. Работа с весоизмерительным оборудованием. Составление заявки и обеспечение получения продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения. Объяснение правил и демонстрация приемов безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования.
<b>ПК 2.2</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <b>6 часов</b>	Приготовление заправочных супов: щей, борщей рассольников, солянок Приготовление прозрачных супов (консома), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни: (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо сладких, холодных супов,	<b>6</b>	Организация и ведение процессов приготовления бульонов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей. Организация и ведение процессов приготовления заправочных супов, рассольников, солянок, лукового супа.
<b>ПК 2.3</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента <b>6 часов</b>	Приготовление горячих соусов: на муке и их производных, овощных, яично- масляных, сырных соусов	<b>6</b>	Организация и ведение процессов приготовления соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ПК 2.4</b> Осуществлять приготовление, творческое	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и	<b>12</b>	Организация и ведение процессов приготовления овощного соте, ризотто. Организация и ведение процессов приготовления крокетов из картофеля с

<p>оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <b>12 часов</b></p>	<p>гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: овощного соте,овощного ризотто, овощей в тесте, овощей темпура, сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных, овощей томленных в горшочке. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента.</p>		<p>грибами. Организация и ведение процессов приготовления овощей в тесте. Организация и ведение процессов приготовления ризотто и плова. Организация и ведение процессов приготовления оладьей из дробленых круп. Организация и ведение процессов приготовления поленты, пудингов, лазаньи, блюд из макаронных изделий (пасты).</p>
<p><b>ПК 2.5</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <b>12 часов</b></p>	<p>Приготовление блюд из яиц, творога, сыра сложного ассортимента: омлета фаршированного, смешанного, яиц «пашот», суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Приготовление изделий из творога: сырников по-московски, пудинга, суфле изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре.</p>	<p>12</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления омлета фаршированного, смешанного, классического, суфле яичного. Организация и ведение процессов приготовления пудинга парового, суфле творожного, блюд из творога сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Организация и ведение процессов приготовления блюда из яиц и муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (различного вида теста и изделий из него).</p>
<p><b>ПК 2.6</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <b>12 часов</b></p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления блюд из рыбы: припущенной (рулетиком), жареной на вертеле, на решетке, запеченной в фольге. Организация и ведение процессов приготовления блюд из моллюсков и</p>	<p>12</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления рыбы: отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте),фаршированной рыбы (целиком и порционными кусками),припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней),жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге, тушеной в горшочке. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.</p>

	ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер).		Организация и ведение процессов приготовления нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ПК 2.7</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <b>12 часов</b>	Жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание в тесте и фольге. Горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы запекание изделий из мясной кнельной массы мясопродуктов сложного ассортимента).	<b>12</b>	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте и при обращении с технологическим оборудованием. Организация и ведение процессов приготовления творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ПК 2.8</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. <b>6 часов</b>	Приготовление подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных.	<b>6</b>	Подготовка рабочего места. Соблюдение техники безопасности и норм СанПиНа. Организация и ведение процессов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Итого	<b>72</b>	
<b>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</b>			
<b>Профессиональная компетенция</b>	<b>Наименование тем (подтем) производственной практики</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Виды производственной деятельности</b>

<p><b>ПК 3.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. <b>3 часа</b></p>	<p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>3</p>	<p>Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Подготовка к работе технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, Организация хранения, отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой сложной холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p>
<p><b>ПК 3.2</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. <b>6 часов</b></p>	<p>Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента</p>	<p>6</p>	<p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента 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. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления канапе, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и</p>

			<p>кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус.</p> <p>Современные методы приготовления, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>
<p><b>ПК 3.3</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. <b>6 часов</b></p>	<p>Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента</p>	<p><b>6</b></p>	<p>Организация технологических процессов приготовления, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.), с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>
<p><b>ПК 3.4</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с</p>	<p>Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного</p>	<p><b>6</b></p>	<p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p>

<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. <b>6 часов</b></p>	<p>ассортимента</p>		<p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления канапе, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Комбинирование различных способов приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингерфуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента.</p> <p>Организация технологических процессов приготовления, оформление, отпуск канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Порционирование(комплектование), сервировка и творческое оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции</p>
<p><b>ПК 3.5</b> Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из</p>	<p><b>6</b></p>	<p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</p>

<p>оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. <b>6 часов</b></p>	<p>рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>		<p>сложного ассортимента 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. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.). Организация технологических процессов приготовления, оформление, отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты. Оценка качества холодных блюд, сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>
<p><b>ПК 3.6</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</p>	<p>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p>	<p>6</p>	<p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>

<p>форм обслуживания. <b>6 часов</b></p>		<p>(вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетки из мяса). Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетки из птицы). Организация технологических процессов приготовления, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление, холодных блюд сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции</p>
<p><b>ПК 3.7</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. <b>3 часа</b></p>	<p>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	<p><b>3</b> Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных 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. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация</p>

			<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Организация технологических процессов приготовления, оформление, отпуск и презентация холодных блюд, кулинарных изделий в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p>
Итого		<b>36</b>	
<b>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</b>			
Профессиональная компетенция	Наименование тем (подтем) производственной практики	Количество часов	Виды производственной деятельности
<p><b>ПК 4.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. <b>6 часов</b></p>	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<b>6</b>	<p>Инструктаж по охране труда.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических требований.</p> <p>Организовывать рабочее место: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Организовывать работу с весоизмерительным оборудованием и владение техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Организовывать оценивание наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организация использования региональных, сезонных продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Организовывать владение взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Организация взвешивания, измерения продуктов, входящих в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, в соответствии с рецептурой.</p>

			<p>Организация соблюдения условий и сроков хранения и организация хранение сырья до момента использования.</p> <p>Организация процесса качественного оценивания полуфабрикатов органолептическим способом</p>
<p><b>ПК 4.2</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. <b>6 часов</b></p>	<p>Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента</p>	<p><b>6</b></p>	<p>Организация работы при разработке и адаптирование рецептуры холодных десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Организация контроля за хранением и рациональным использованием сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности.</p> <p>Организация оценивания их качества и соответствие технологическим требованиям.</p> <p>Организация и проведение подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Организовывать применение, комбинирования различных способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.</p> <p>Организация соблюдения правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p> <p>Организация порционирования (комплектации), эстетичной упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Организация технологического процесса приготовления холодных десертов сложного ассортимента.</p>
<p><b>ПК 4.3</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Организация приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента</p>	<p><b>6</b></p>	<p>Организация разработки, изменение ассортимента, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячих десертов сложного приготовления в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Организация наличия и контроль хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов,</p>

<p><b>6 часов</b></p>			<p>требований к безопасности.          Организация оценивания их качества и соответствие технологическим требованиям.          Организация и проведение подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.          Организация применения, комбинирование различных способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных.          Организация соблюдения правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.          Организация порционирования (комплектация), эстетичная упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.          Организация технологического процесса приготовления горячих десертов сложного ассортимента.</p>
<p><b>ПК 4.4</b>          Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  <b>6 часов</b></p>	<p>Организация приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента</p>	<p><b>6</b></p>	<p>Организация разработыватки, изменение ассортимента, разработывать и адаптировать рецептуры холодных напитков сложного приготовления в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.          Организация обеспечения наличия, контроль хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности.          Организация оценивания их качества и соответствие технологическим требованиям.          Организация и проведение подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.          Организация применения, комбинирование различных способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих</p>

		<p>десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных.</p> <p>Организация соблюдения правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p> <p>Организация порционирования (комплектация), эстетичная упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Организация технологического процесса приготовления холодных напитков сложного ассортимента.</p>
<p><b>ПК 4.5</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. <b>6 часов</b></p>	<p>Организация приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента</p>	<p><b>6</b></p> <p>Организация разработки, изменение ассортимента, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных напитков сложного приготовления в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Организация обеспечения наличия, контроль хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности.</p> <p>Организация оценивания их качества и соответствие технологическим требованиям.</p> <p>Организация и проведение подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Организация применения, комбинирование различных способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных.</p> <p>Организация соблюдения правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p> <p>Организация порционирования (комплектация), эстетичная упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Организация технологического процесса приготовления</p>

			горячих напитков сложного ассортимента.
<p><b>ПК 4.6</b> 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. <b>6 часов</b></p>	<p>Организация разработки, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>6</b></p>	<p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, в том числе авторских, брендовых, региональных. 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. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Организация технологических процессов приготовления, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих десертов, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих, десертов.</p>
Итого		<b>36</b>	
<b>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</b>			
<b>Профессиональная компетенция</b>	<b>Наименование тем (подтем) производственной практики</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Виды производственной деятельности</b>
<p><b>ПК 5.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p>	<p><b>12</b></p>	<p>Организация и ведение технологического и ведение, организации рабочего места кондитера при подготовке сырья к производству. Организация контроля соблюдения по эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Организация и контроль соблюдение условий и сроков хранения сырья, используемого в кондитерском производстве.</p>

<p><b>12 часов</b></p>			<p>Организация и контроль оценки качества сырья (по цвету, запаху, вкусу, наличию хруста на зубах, консистенции). Соблюдение порядка освобождения сырья от первичной тары. Контролировать Работу с весоизмерительными приборами. Контролировать подготовку сырья к производству.</p>
<p><b>ПК 5.2</b> Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <b>12 часов</b></p>	<p>Контроль организации рабочего места. Организация технологического процесса приготовления отделочного полуфабриката. Контроль хранения отделочных полуфабрикатов Контроль организации рабочего места кондитера. Организация технологического процесса приготовления различных кремов. Контроль хранения отделочных полуфабрикатов</p>	<p><b>12</b></p>	<p>Организация технологического процесса приготовления сиропов, контроль за соблюдением технологии приготовления, температурного режима приготовления сиропов, кремов, карамели. Организация за контролем по соблюдению использования по назначению отделочных п\ф. Организация контроля по хранению отделочных полуфабрикатов, карамели с соблюдением условий, сроков хранения, товарного соседства, в том числе промышленного производства. Контроль за соблюдением требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов, кремов, сиропов, карамели.</p>
<p><b>ПК 5.3</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм <b>12 часов</b></p>	<p>Контроль организации рабочего места кондитера. Организация технологического процесса приготовления ассортимента хлебобулочных изделий. Контроль хранения изделий из карамели. Организация технологического процесса приготовления ассортимента хлебобулочных изделий.</p>	<p><b>12</b></p>	<p>Организация и контроль технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий. Организация контроль по заготовкам и оформлению хлебобулочных изделий, соблюдения температурного режима выпекания. Организация контроля по хранению хлебобулочных изделий, знать характеристику изделий. Контроль за соблюдением условий, сроков хранения, товарного соседства, в том числе промышленного производства Контроль за соблюдением требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий. Организация при ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>
<p><b>ПК 5.4</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с</p>	<p>Контроль организации рабочего места кондитера. Организация технологического процесса приготовления ассортимента хлебобулочных</p>	<p><b>12</b></p>	<p>Организация и контроль заведением технологического процесса приготовления печенья, глазированных пряников изделий из заварного п/ф, слоённого п/ф. Организация контроль по заготовкам и оформлению хлебобулочных,</p>

<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <b>12 часов</b></p>	<p>изделий сложного ассортимента, Миндального печенье, печенье воздушного, Бретон печенье. Организация технологического процесса приготовления ассортимента хлебобулочных изделий сложного ассортимента. Приготовление: - Макарон; - пряников глазированных. Требование к качеству.</p>		<p>кондитерских изделий, соблюдения температурного режима выпекания. Организация контроля по хранению хлебобулочных кондитерских изделий, знать характеристику изделий. Контроль засоблюдением условий, сроков хранения, товарного соседства, в том числе промышленного производства. Контроль за соблюдением требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий. Организация при ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
<p><b>ПК 5.5</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <b>12 часов</b></p>	<p>Приготовление изделий из бисквитного теста и их разновидностей дакуаз, Приготовление классических бисквитно – кремовых тортов: - «Трюфель», - «Ореховый», требование к качеству</p>	<p>12</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления изделий из бисквита (рулет, нарезные пирожные и т.д.), тортов: классических, бисквитно-кремовых, сложных комбинированных, ореховых. Организация контроль по заготовкам и оформлению, кондитерских изделий, соблюдения правил оформления. Организация контроля по хранению тортов, знать характеристику изделий, варианты оформления. Контроль засоблюдением условий, сроков хранения, товарного соседства, в том числе промышленного производства. Контроль за соблюдением требования к безопасности хранения кондитерских изделий. Организация при ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции.</p>
<p><b>ПК 5.6</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей <b>12 часов</b></p>	<p>Контроль организации рабочего места кондитера. Организация технологического процесса приготовления кондитерского изделия авторских брендов. Контроль организации упаковки и хранения кондитерских изделий. Приготовление подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,</p>	<p>12</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. Организация контроля по хранению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, знать характеристику изделий, варианты оформления. Контроль засоблюдением условий, сроков хранения, товарного соседства, в том числе промышленного производства. Контроль за соблюдением требования к безопасности хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>

	закусок в том числе авторских, брендовых, региональных.		Организация при ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции.
	Итого	72	
<b>ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям: Повар, Кондитер</b>			
<b>Профессиональная компетенция</b>	<b>Наименование тем (подтем) производственной практики</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Виды производственной деятельности</b>
<b>ПК 7.1</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента <b>6 часов</b>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья. Обработка, подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий	6	Инструктаж по охране труда. Соблюдение санитарно-гигиенических требований. Организация рабочего места. Работа с весоизмерительным оборудованием. Составление заявки и обеспечение получения продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения Оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов. Отработка умений и навыков обработки овощей, грибов. Отработка умений и навыков обработки рыбы и нерыбного водного сырья. Отработка умений и навыков обработки мяса и мясных продуктов. Отработка умений и навыков приготовления рубленой массы и полуфабрикатов из неё. Отработка умений и навыков приготовления котлетной массы и п/ф из неё.
<b>ПК 7.2</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента <b>24 часа</b>	Приготовление бульонов, отваров, горячих супов разнообразного ассортимента. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов и приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и	24	Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой. Отработка умений и навыков приготовления бульонов разнообразного ассортимента. Отработка умений и навыков приготовления супов разнообразного ассортимента. Отработка умений и навыков приготовления соусов разнообразного ассортимента. Отработка умений и навыков приготовления горячих блюд из рыбы разнообразного ассортимента. Отработка умений и навыков приготовления горячих блюд, закусок из нерыбного

	гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.		водного сырья. Отработка умений и навыков приготовления горячих блюд, закусок из мяса.
<b>ПК 7.3</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента <b>6 часов</b>	Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок Приготовление бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов	6	Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой. Отработка умений и навыков приготовления, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок, маринада. Отработка умений и навыков при приготовлении бутербродов.
<b>ПК 7.4</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента <b>6 часов</b>	Приготовление киселей, компотов, желе, мусса, суфле плодового, кремов	6	Отработка умений и навыков приготовления киселей из свежих плодов и ягод. Отработка умений и навыков приготовления компотов из свежих плодов. Отработка умений и навыков при приготовлении компотов из смеси сухих фруктов. Отработка умений и навыков при приготовлении холодных напитков. Отработка умений и навыков приготовления желе различного ассортимента. Отработка умений и навыков приготовления мусса различного ассортимента. Отработка умений и навыков приготовления суфле различного ассортимента. Отработка умений и навыков при приготовлении фруктов в тесте.
<b>ПК 7.5</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье,	30	Организация рабочего места. Работа с весоизмерительным оборудованием. Составление заявки и обеспечение получения продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в

<p>ассортимента. <b>30 часов</b></p>	<p>исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		<p>соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения. Оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов. Подготовка сырья к производству. Отработка умений и навыков при приготовлении полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление сиропов, требование к качеству. Приготовление помады, требование к качеству. Приготовление крема различного ассортимента, требование к качеству Приготовление посыпок из полуфабрикатов различного ассортимента.</p>
Итого	72		

## **5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **5.1 Общие требования к организации учебной практики**

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися основных видов деятельности по специальности среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Учебная практика проводится в учебных цехах ГАПОУ ИО АТОПТ, а также в организациях питания на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее - организация), и ГАПОУ ИО АТОПТ.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями дисциплин профессионального цикла. В условиях предприятий, «Техникум» через мастера производственного обучения осуществляет контроль за организацией учебной и производственной работы и методическим руководством практикой обучающихся, а также соблюдением техники безопасности.

Сроки проведения практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП СПО.

Учебная практика проводится непрерывно, после изучения курса теоретических занятий в рамках профессиональных модулей, а производственная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики.

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательной организацией.

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду деятельности.

Практика завершается дифференцированным зачетом (зачетом) при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций. Наличие положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики. Полнота и своевременность представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики представляются студентами в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Студенты, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

## 5.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебных цехов и рабочих мест:

- стол производственный;
- стеллаж 4-х уровневый;
- стол с моечной ванной;
- ковёр диэлектрический.

Технологическое оборудование:

- пароконвектомат;
- весы настольные электронные (профессиональные);
- плита индукционная hurakan hkn-icf70d;
- планетарный миксер в5н;
- шкаф холодильный;
- пекарский шкаф;
- блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан);
- термометр инфракрасный;
- микроволновая печь;
- фритюрница;
- слайсер;
- мясорубка;
- блендер стационарный;
- соковыжималка шнековая;
- настольная вакуумно-упаковочная машина.

Посуда, инвентарь:

- гастроемкость из нержавеющей стали;
- тарелка глубокая белая;
- тарелка круглая белая плоская д. 31-32 см, без декора с ровными полями;
- соусник;
- набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит;
- сотейник для индукционных плит;
- сковорода для индукционных плит;
- гриль сковорода для индукционных плит;
- набор разделочных досок., пластиковые;
- мерный стакан;
- венчик;
- миски нержавеющая сталь;
- сито (для муки);
- шенуа (возможен вариант с сеткой);
- подставка для разделочных досок металлическая;
- лопатки силиконовые;
- скалки;
- шумовки;
- половник;
- наборы шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений, посуды;
- рабочее место преподавателя;

- учебно-методических комплект;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

### 5.3 Характеристика рабочих мест

Рабочее место	Оборудование	Инструменты и приспособления
Кабинет по охране труда. Ознакомление с предприятием, режимом работы, видами работ.	Инструкции по профессии «Повар», для первичной обработки мяса, рыбы, птицы и приготовления полуфабрикатов	Инструкции по профессии «Повар».
Заготовочный мясной цех	Мясорубка, рыхлитель, фаршемешалка, универсальный привод со сменными механизмами (механизмы: для измельчения сухарей), холодильные камеры, холодильный шкаф, весы: циферблатные, электронные, площадочные, ванна, производственные столы,	Ножи поварской тройки, разделочные доски, шумовки, грохот, тяпки, кастрюли, противни, шпиговальная игла, веселки, шифлот, бочки, дуршлаг, топор
Заготовочный рыбный цех:	Мясорубка, рыхлитель, фаршемешалка, универсальный привод со сменными механизмами (механизмы: для измельчения сухарей), холодильные камеры, холодильный шкаф, весы: циферблатные, электронные, площадочные, ванна, производственные столы, механическая рыбчистка	Ножи поварской тройки, разделочные доски, шумовки, грохот, тяпки, кастрюли, противни, веселки, шифлот, бочки, дуршлаг.
Заготовочный мясной (для обработки птицы) цех	Мясорубка, рыхлитель, фаршемешалка, универсальный привод со сменными механизмами (механизмы: для измельчения сухарей), холодильные камеры, холодильный шкаф, весы: циферблатные, электронные, площадочные, ванна, производственные столы, опалочный аппарат	Ножи поварской тройки, разделочные доски, шумовки, грохот, тяпки, кастрюли, противни, шпиговальная игла, веселки, шифлот, бочки, дуршлаг, топор, пинцет
Холодный цех.	Универсальный привод со сменными механизмами (для нарезки овощей), холодильный шкаф, весы: циферблатные, электронные, площадочные, ванна, производственные столы, слайсер, тостер, микроволновая печь, блендер	Ножи поварской тройки, разделочные доски, шумовки, кастрюли, шифлот, дуршлаг, корнетика, выемки, лотки, горка для специй
Холодный - горячий цеха.	Мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами, холодильный шкаф, весы: циферблатные, электронные, площадочные, ванна, производственные столы, электрические плиты, жарочно-пекарский шкаф, электрогриль, пароконвектомат	Ножи поварской тройки, разделочные доски, шумовки, кастрюли, шифлот, дуршлаг, корнетика, выемки, лотки, горка для специй, кокотницы, кокильницы, формы для заливного
Холодный - горячий цеха.	Универсальный привод со сменными механизмами, холодильный шкаф, весы: циферблатные, электронные, площадочные, ванна, производственные столы, электрические плиты, жарочно-пекарский шкаф, электрогриль, пароконвектомат, взбивальная машина, блендер	Ножи поварской тройки, разделочные доски, шумовки, кастрюли, шифлот, дуршлаг, корнетика, выемки, лотки, горка для специй, соусники
Горячий цех.	Универсальный привод со сменными механизмами, холодильный шкаф, весы: циферблатные, электронные, площадочные, ванна, производственные столы, электрические плиты, жарочно-пекарский шкаф, электрогриль, пароконвектомат, взбивальная машина, блендер	Ножи поварской тройки, разделочные доски, шумовки, кастрюли, шифлот, дуршлаг, корнетика, выемки, лотки,

		горка для специй, соусники, сковорода, лопатка,
Заготовочный цех: приготовление и оформление сложных хлебобулочных изделий	Мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами (механизмы: для нарезки сырых овощей, фруктов), холодильные камеры, холодильный шкаф, весы: циферблатные, электронные, площадочные, ванна, просеиватель муки, тестомес, производственные столы, печи для выпечки и формовки хлебобулочных изделий	Ножи поварской тройки, разделочные доски, шумовки, грохот, кастрюли, противни, веселки, шифлот, дуршлаг, сито, лотки металлические, сетка-корзина, сотейники, посуда, ложки, противни, шифлот, сковорода, лопатка,
Кондитерский цех для приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий	Просеиватель муки, тестомес, производственные столы, весы: циферблатные, электронные, площадочные, ванна, холодильные камеры, холодильный шкаф, тестоделители, шкаф для расстойки изделий из теста, пекарский шкаф, машины для формовок тестовых заготовок.	Сито, кастрюли различной емкости, сотейники, мерная ложка, мерный стакан, кисточки, венчик, формы для хлеба, скалки, посуда, ножи, нож-пилка, резак, противни, шифлот, стеллажи, шифлот, лотки.
Кондитерский цех	Просеиватель муки, тестомес, производственные столы, весы: циферблатные, электронные, площадочные, ванна, холодильные камеры, холодильный шкаф, тестораскаточная машина, шкаф для расстойки изделий из теста, пекарский шкаф, стеллажи, стеллажи для хранения кухонной посуды, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами	Сито, кастрюли различной емкости, сотейники, мерная ложка, мерный стакан, кисточки, венчик, скалки, посуда, ножи, нож-пилка, резак, противни, шифлот, лотки, скребок, сетка-корзина,
Кондитерский цех для приготовления и использования в оформлении сложные простых и основных отделочных полуфабрикатов	Просеиватель, производственные столы, весы: циферблатные, электронные, площадочные, ванна, холодильный шкаф, пекарский шкаф, стеллажи, стеллажи для хранения кухонной посуды, электрическая плита, взбивальная машина	Сито, кастрюли различной емкости, сотейники, мерная ложка, мерный стакан, кисточки, венчик, скалки, посуда, ножи, нож-пилка, резак, противни, шифлот, лотки, скребок, сетка-корзина, формочки для украшений, выемки, силиконовые коврики, кондитерские мешки с насадками

## 6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 1.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> </ul> <p style="text-align: center;">соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.</li> </ul>
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности;</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов.</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</li> <li>– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ПК 1.4.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания;</li> <li>– оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для</p>

<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>– соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>– актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>– оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления;</li> <li>– соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;</li> <li>– точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	<p>практических/ лабораторных занятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
--	--	---

**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**

<p><b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b></p>	<p><b>Основные показатели оценки результата</b></p>	<p><b>Формы и методы контроля и оценки</b></p>
<p><b>ПК 2.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и</p>

	<p>инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> </ul> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	<p>оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul>
<p><b>ПК 2.2</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам.</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.</li> </ul>
<p><b>ПК 2.3</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.4</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Соответствие времени выполнения работ нормативам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа.</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.5</b></p>	<p>Соответствие температуры подачи виду блюда:</p>	

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>– соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ПК 2.6</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>– соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>– соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>– актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>– оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов.</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.7</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>– точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры.</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.8</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки.</p>	

**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**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 3.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p>
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.</p>

	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам.	
<b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.</li> </ul>	
<b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соответствие времени выполнения работ нормативам: <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>– соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>– аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>– соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос.</li> </ul>	
<b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	Актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>– соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>– соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> </ul>	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>– оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul>
<b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.</p>
<b>ПК 3.7.</b> 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>Правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки.</li> </ul>	

**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**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ПК 4.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul>

	<p>холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.</p>
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности.</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.4.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> </ul>	

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа.</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>– аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>– соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды;</li> <li>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания;</li> <li>– оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>– соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>– соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>– актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>– оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления;</li> <li>– точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при</li> </ul>	

	приготовления десертов и напитков сложного ассортимента; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
--	--	--

**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**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к</li> </ul>	

<p>хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> </ul>	
<p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p>
<p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>– аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</li> <li>– соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.</p>
<p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>– аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</li> <li>– соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</li> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul>
<p><b>ПК 5.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания;</li> <li>– оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>– соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>– соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>– актуальность, оптимальность формы, текстуры;</li> <li>– оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;</li> <li>– точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа,</li> <li>– сезонности, формы обслуживания;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки.</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.</li> </ul>

### ПМ. 07 «Выполнение работ по профессиям: Повар, Кондитер»

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 7.1</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья. Обработка, подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной</li> </ul>
<p><b>ПК 7.2</b> Приготовление, оформление и</p>	<p>Приготовление бульонов, отваров, горячих супов разнообразного ассортимента. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов и приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента.</p>	

подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	<p>практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.</p>
<b>ПК 7.3</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок Приготовление бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов	
<b>ПК 7.4</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление киселей, компотов, желе, мусса, суфле плодового, кремов	
<b>ПК 7.5</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	<p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Приготовление бисквитного теста и изделий из него: пирожного бисквитного с белковым или сливочным кремом, требование к качеству Приготовление слоеного теста и изделий из него, требование к качеству. Приготовление заварного теста и изделий из него, требование к качеству Приготовление песочного теста и оформление изделий из него, требование к качеству Приготовление миндального теста и изделий из него, требование к качеству. Приготовление воздушного теста и изделий из него, требование к качеству. Готовить и оформлять классические и обезжиренные пирожные: пирожного бисквитного с белковым или сливочным кремом, требование к качеству. песочных пирожных:- «Корзиночка песочная с фруктовой начинкой и кремом», требование к качеству. пирожных заварных:- «трубочка с кремом (эклер)», требование к качеству. Готовить и оформлять классические торты бисквитно – кремовые: - «Сказка», - «Грюфель», -бисквитно-фруктового, требование к качеству Приготовление песочных тортов: - «Добрынинский», - «Листопад», требование к качеству Приготовление песочно-фруктовых тортов, требование к качеству.</p>	

Формы, методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ОК1.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>– анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>– определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>– составлять план действия;</li> <li>– определять необходимые ресурсы;</li> <li>– владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>– реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за практической деятельностью обучающегося</p>
<p><b>ОК2.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;</li> <li>– структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>– оформлять результаты поиска</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за практической деятельностью обучающегося</p>
<p><b>ОК3.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за практической деятельностью обучающегося</p>
<p><b>ОК4.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>– взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за практической деятельностью обучающегося</p>
<p><b>ОК5.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– излагать свои мысли на государственном языке;</li> <li>– оформлять документы</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за практической деятельностью обучающегося</p>
<p><b>ОК6.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– описывать значимость своей профессии;</li> <li>– Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за практической деятельностью обучающегося</p>
<p><b>ОК7.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>– определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за практической деятельностью обучающегося</p>
<p><b>ОК8.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>– применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за практической деятельностью обучающегося</p>

	профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности).	
<b>ОК9.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>– использовать современное программное обеспечение.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за практической деятельностью обучающегося
<b>ОК10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</li> <li>– понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>– участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>– строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>– кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за практической деятельностью обучающегося
<b>ОК11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>– презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</li> <li>– оформлять бизнес-план;</li> <li>– рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за практической деятельностью обучающегося

## 7. Информационное обеспечение обучения

### Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2013 - 352 с.
2. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.
4. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2013 г.
5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2013. - 272 с.
7. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с
8. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 208 с.
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

#### Дополнительные источники:

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
3. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
6. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
7. 13.Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
8. 14.Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
9. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания с таблицами. -М.: ООО «Дом Славянской книги». 2016.-576с.
10. Журнал «Шеф повар».
11. Журнал «Ресторатор».
12. Журнал «Гастроном».
13. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
14. Фильмы по приготовлению различных блюд.

#### **Интернет-источники:**

1. ФЗ РФ от 23.12.1999 года  
«О качестве и безопасности пищевых продуктов»  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. ПОСТАНОВЛЕНИЕ  
от 15 августа 1997 г. N 1036  
ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПРАВИЛ  
ОКАЗАНИЯ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»  
[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
5. Кулинарный портал «Еда!»  
<http://www.eda-server.ru>
6. Кулинарные рецепты, поэтапное приготовление блюд, иллюстрированные цветными фотографиями. Рецепты step-by-step.  
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
7. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru/>
8. Всё для общепита в России  
<http://www.pitportal.ru>
9. СПС «Кодекс» электронный фонд нормативно правовой документации  
<http://docs.cntd.ru/document/9025683>
10. Вся кулинария. Все рецепты. Все блюда (полуфабрикаты)  
<http://artlavca.ru/recepts/prigotovlenie-polufabrikatov-iz-myasa/>
11. Файловый архив студентов.  
<http://www.studfiles.ru/preview/6311795/page:11/>
12. Хорошая кухня  
<http://www.good-cook.ru>
13. Кулинария  
[http://kulinaria1955.ru/myaso/pervichnaya\\_obrabotka\\_myasa/969-prigotovlenie-polufabrikatov.html](http://kulinaria1955.ru/myaso/pervichnaya_obrabotka_myasa/969-prigotovlenie-polufabrikatov.html)
14. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов  
<http://fcior.edu.ru/>  
интерактивные теоретические, практические, контрольные цифровые материалы (интерактивные таблицы, практикумы, лабораторные работы, задания в формате образовательных модульных мультимедиа систем – ОМС).
15. Шоколаты  
<http://www.chocolatier.ru>
16. Шеф повар  
<http://www.creative-chef.ru/>