Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

(срок обучения 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования коррекционно-развивающей направленности для детей с ограниченными возможностями здоровья I и II вида, с получением среднего общего образования)

Санкт-Петербург

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее — ФГОС СПО) по укрупненной группе профессий **43.00.00 Сервис и туризм**профессия **43.01.09 Повар, кондитер** с учётом материалов Примерной основной образовательной программы, зарегистрированной в государственном реестре ПООП под номером 43.01.09-170331 от 31.03.2017г.

Организация-разработчик: **Санкт-Петербургское государственное бюджетное** профессиональное образовательное учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис»

Разработчик:

СПб ГБ ПОУ КПСС Мастер прои

Мастер производственного обучения Мастер производственного обучения Мастер производственного обучения Мастер производственного обучения

Мастер производственного обучения А.А. Джола Мастер производственного обучения С. Н. Лаврушова

Методист О. С. Осипова

Д.А. Спектор

Ю.В. Никонова

Рассмотрена и согласована

Предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей отделения «Сервис»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
- **4.** КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **43.01.09 Повар, кондитер:**

- ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- **ПМ 03** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- **ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**
- ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО.

В результате изучения учебной практики студент должен освоить основные виды деятельности:

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

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

и соответствующие им общие и профессиональные компетенции.

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
OK 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
OK 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
OK 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
OK 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
OK 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций								
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента								
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.								
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.								
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.								
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.								
ПК 1.5	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика с применением инновационных технологий								
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента								
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.								
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.								
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.								

ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов								
	разнообразного ассортимента.								
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации								
	горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий								
	разнообразного ассортимента.								
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации								
	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки								
	разнообразного ассортимента.								
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья								
	разнообразного ассортимента.								
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации								
ПК 2.8.	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и								
	кролика разнообразного ассортимента.								
ПК 2.9.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации								
777. 2.57	горячих блюд национальных кухонь разнообразного ассортимента.								
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации								
ПК 2.10	горячих блюд здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд								
	разнообразного ассортимента								
ПК 2.11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации								
	горячих блюд с помощью инновационных технологий.								
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,								
	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента								
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для								
	приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с								
	инструкциями и регламентами.								
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов,								
пизэ	заправок разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации								
ПК 3.3.	салатов разнообразного ассортимента.								
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации								
11K 3.4.	бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.								
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации								
1111 3131	холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.								
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации								
	холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.								
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к								
ПК 3.7									
	реализации холодных блюд и закусок здорового питания, детского питания и								
	реализации холодных блюд и закусок здорового питания, детского питания и								
пизо	диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента								
ПК 3.8	диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации								
	диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок с помощью инновационных технологий								
<i>ПК 3.8</i> ВД 4	диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок с помощью инновационных технологий Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих								
ВД 4	диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок с помощью инновационных технологий Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента								
	диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок с помощью инновационных технологий Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для								
ВД 4	диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок с помощью инновационных технологий Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента								
ВД 4 ПК 4.1.	диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок с помощью инновационных технологий Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.								
ВД 4	диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок с помощью инновационных технологий Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков								
ВД 4 ПК 4.1.	диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок с помощью инновационных технологий Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации								

ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.								
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.								
ПК 4.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков блюд здорового питания, легких обезжиренных десертов; десертов пониженной калорийности; диетической продукции.								
ПК 4.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков с помощью инновационных технологий.								
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента								
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.								
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.								
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.								
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.								
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.								
ПК 5.6.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью.								
ПК 5.7.	Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: миниатюр, гато, антреме, птифуров и т.п.								
ПК 5.8.	Осуществлять изготовление, моделирование, творческое оформление, подготовку к реализации продукции из шоколада и других материалов								

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Иметь	подготовки, уборки рабочего места,
практический опыт	подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней

	птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного											
	ассортимента;											
	accopinita,											
	ведения расчетов с потребителями											
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать											
	оборудование, производственный инвентарь, инструменты,											
	весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;											
	распознавать недоброкачественные продукты;											
	выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки											
	(вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида,											
	кондиции, технологических свойств, рационального использования,											
	обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного											
	ассортимента;											
	владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении,											
	филитировании, править кухонные ножи;											
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости,											
	рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного											
	применения пряностей и приправ;											
	1. ~											
	проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку,											
	маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное											
	соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья,											
	продуктов											
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной											
	санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы											
	анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);											
	анализа, оденки и управлении опасными факторами (системы касстт),											
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации											
	технологического оборудования и правила ухода за ним;											
	ichilosofi lecitor o ocopygosatirini ii ripadrinia yvoga sa rivilli)											
	требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов,											
	рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;											
	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки											
	хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления											
	полуфабрикатов;											
	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении											
D. 7. 2	полуфабрикатов Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,											
ВД 2	приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих олюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента											
Иметь	подготовки, уборки рабочего места, выборе, подготовки к работе,											
практический	безопасной эксплуатации технологического оборудования,											

опыт	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд национальных кухонь, горячих блюд здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента и горячих блюд с применением инновационных технологий. Упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
	оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на
	вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	ведения расчетов с потребителями.
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать
	оборудование, производственный инвентарь, инструменты,
	весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной
	санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
	виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического
	оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
	весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;
	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и срокам
	хранения, методы приготовления, вариантам оформления и подачи супов,

	соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
	ассортимента, в том числе региональных;
	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой
	ценности продуктов при приготовлении;
	правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих
	блюд, кулинарных изделий, закусок;
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
БД 3	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Иметь	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе,
практический	безопасной эксплуатации технологического оборудования,
опыт	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,
	приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов,
	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,
	в том числе региональных;
	упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
	порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с
	учетом требований к безопасности готовой продукции;
	ведения расчетов с потребителями.
Уметь	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего
	места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать
	технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,
	весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	весоизмерительные приооры с учетом инструкции и регламентов,
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов,
	подготовки и применения пряностей и приправ;
	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления,
	творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных
	изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления,
	творческого оформления и подачихолодных блюд и закусок здорового
	питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, холодных блюд и
	закусок с помощью инновационных технологий. порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,
	хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности,
	производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации
	технологического оборудования, производственного инвентаря,
	The state of the s

инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и ВД 4 горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к рабо-те, Иметь практический безопасной эксплуатации технологического оборудования, опыт водственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрика-тов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи хо-лодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; выбора, оиенки качества. безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи сладких блюд и напитков для блюд здорового питания, легких обезжиренных десертов; десертов пониженной калорийности; диетической продукции, сладких блюд и напитков с помощью инновационных технологий. упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями **Уметь** рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления,

	творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд,											
	десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;											
	Hoodpies, manning passions acceptimentally sitem more permanancies,											
	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления,											
	творческого оформления и подачи сладких блюд и напитков для блюд											
	здорового питания, легких обезжиренных десертов; десертов пониженной											
	калорийности; диетической продукции, сладких блюд и напитков с											
	помощью инновационных технологий.											
	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;											
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности,											
Sharb	производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;											
	производственной санитарии и личной гипиены в организациях питания,											
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации											
	технологического оборудования, производственного инвентаря,											
	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за											
	ними;											
	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения,											
	рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных											
	и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;											
	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения,											
	рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи сладких блюд и напитков для блюд здорового питания, легких обезжиренных десертов; десертов пониженной калорийности; диетической продукции, сладких блюд и напитков с помощью инновационных технологий. нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой											
	ценности продуктов при приготовлении и хранении;											
	правила и способы сервировки стола, презентации холодных и											
	горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных											
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,											
-4-	мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента											
Иметь	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе,											
практический	безопасной эксплуатации технологического оборудования,											
опыт	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;											
	DUGODO OU OU WA WOU OCTOO GOODOO OTA											
	выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;											
	приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных											
	полуфабрикатов;											

	польтории отположних полуфабрикатор променилоска										
	подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного										
	производства;										
	приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных										
	кондитерских изделий, в том числе региональных;										
	приготовления, подготовки к реализации продукции для здорового										
	питания, с пониженной калорийностью, кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: миниатюр, гато, антреме,										
	птифуров и т.п., продукции из шоколада и других материалов.										
	порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос,										
	хранения с учетом требований к безопасности;										
	родония рознатор с четребутелям										
	ведения расчетов с потребителями										
Уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места,										
	выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое										
	оборудование, производственный инвентарь, инструменты,										
	весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;										
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов,										
	подготовки и применения пряностей и приправ;										
	_										
	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья,										
	замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов,										
	формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;										
	изделии; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки										
	продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью,										
	кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента:										
	миниатюр, гато, антреме, птифуров и т.п., продукции из шоколада и др										
	материалов.										
	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать										
	на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;										
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности,										
	производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;										
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации										
	технологического оборудования, производственного инвентаря,										
	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за										
	ними;										
	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки										
	хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;										
	MATORIAL RORFOTORIAL CLINES BROWNTON BRIGGTON BOLLING TOCTO										
	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста,										
	отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и										
	способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том										
	числе региональных;										

методы подготовки продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью, кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: миниатюр, гато, антреме, птифуров и т.п., продукции из шоколада и других материалов.

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики

Всего часов - 942 часа,

Из них на освоение

УП.01 - 102 часа

УП.02 – 318 часов

УП.03 – 84 часа

УП.04 – 150 часов

УП.05 - 288 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 2.1. Тематический план программы учебной практики

	Наименования профессиональных модулей		1 курс			2 курс			3 курс				4 курс			
Коды профессиональных компетенций		Всего часов	сем.		2 сем.		4 сем.		5 сем.			6 сем.	7 сем.		8 сем.	
компетенции			17 нед.	19 нед.	5 нед.	17 нед.	12 нед.	11 нед.	12 нед.	2 нед.	3 нед.	21 нед.	2 нед.	15 нед.	9 нед.	12 нед.
ПК 1.1 –ПК 1.5 ОК 01 – ОК 07,09, 10	ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	102	102	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ПК 2.1 – ПК 2.11 ОК 01 – ОК 07,09, 10	ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	318	-	114	30	102	72	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ПК 3.1 – ПК 3.8 ОК 01 – ОК 07,09, 10	ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	84	-	1	1	-	-	-	72	12	1	-	-	1	-	-
ПК 4.1 – ПК 4.7 ОК 01 – ОК 07,09, 10	ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	150	-	-	-	-	-	-	-	-	-	126	24	-	-	-

	разнообразного ассортимента															
ПК 5.1 – ПК 5.8 ОК 01 – ОК 07,09, 10	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	288	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	180	108	-
	ВСЕГО	942	102	114	30	102	72	-	72	12	-	126	24	180	108	-

2.2. Содержание обучения учебной практики

Наименование					Объ	ем час	СОВ			
профессионального		(с ук	азани	ем их	расп	редел	ения і	по сем	естра	м)
модуля (ПМ), МДК,			1	2	3	4	5	6	7	8
разделов и тем учебной		Всего часов	сем	сем	сем	сем	сем	сем	сем	сем
практики		часов	CCIVI	CCM	CCM	CCIVI	CCM	CCM	CCM	CCIVI
ПМ.01. Приготовление и										
подготовка к										
реализации										
полуфабрикатов для										
блюд, кулинарных										
изделий разнообразного										
ассортимента										
УП 01		102								
Учебная практика		102								
Тема 1.1.	Оценка наличия, проверка годности традиционных видов	18	18							
Обработка овощей и	овощей, плодов и грибов органолептическим способом.									
грибов, приготовление	Обработка различными способами с учетом									
полуфабрикатов из них	рационального использования сырья, материалов, других									
	ресурсов традиционных видов овощей, плодов и грибов									
	(вручную и механическим способом). Владение приемами									
	минимизации отходов при обработке сырья.									

	Нарезка вручную и механическим способом различными формами, подготовка к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. Оценка качества обработанных овощей, плодов и грибов органолептическим способом. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных овощей, плодов и грибов. Хранение обработанных овощей, плодов и грибов, предохранение от потемнения обработанных овощей и грибов, удаление излишней горечи. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Организация рабочего места для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.					
Тема 1.2.	Подбор инвентаря и посуды. Оценка наличия, проверка качества живой, охлажденной	30	30			
Обработка рыбы и	и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного					
нерыбного водного	сырья.					
сырья и приготовление	Размораживание мороженой потрошенной и					
полуфабрикатов	непотрошеной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья. Обработка					
	производства, нерыбного водного сырья. Обработка различными методами рыбы с костным скелетом					
	(чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы).					
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным					
	скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом,					
	на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с					
	головой, целая без головы; порционные куски обработанной					
	рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски					
	порционные куски не пластованной рыбы), порционные куски					

	из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.) Приготовление полуфабрикатов из корюшки. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы с применением инновационных технологий: шоковая заморозка, «су-вид». Оценка качества обработанной рыбы. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных полуфабрикатов из рыбы. Хранение обработанной рыбы и полуфабрикатов из неё в охлажденном и замороженном виде. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм				
	взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Организация рабочего места для обработки сырья и				
	приготовления полуфабрикатов.				
	Подбор инвентаря и посуды.				
Тема 1.3.	Оценка наличия, проверка качества говяжьих четвертин,	30	30		
Обработка мяса и	телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой,				
мясных продуктов и	крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных				
приготовление	субпродуктов.				
полуфабрикатов	Размораживание, обработка, подгототвка различными				
	способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты.				
	Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных				
	продуктов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых.				
	Приготовление полуфабрикатов для бефстроганов и				

	Скобелевских биточков. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой					
	массы с хлебом и без.					
	Проводить приготовление и подготовку к реализации					
	полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд,					
	кулинарных изделий из мяса с применением инновационных					
	технологий: шоковая заморозка, «су-вид».					
	Оценка качества обработанного мяса, мясных продуктов					
	органолептическим способом.					
	Измельчать пряности и приправы вручную и					
	механическим способом					
	Охлаждение, замораживание, вакуумирование					
	обработанных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.					
	Хранение обработанного мяса, мясных продуктов и					
	полуфабрикатов из них в охлажденном и замороженном виде.					
	Порционирование (комплектование) обработанного					
	сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для					
	транспортирования.					
	Изменение закладки продуктов в соответствии с					
	изменением выхода полуфабрикатов. Осуществление					
	взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления					
	полуфабрикатов с учетом принятых норм					
	взаимозаменяемости. Организация рабочего места для обработки сырья и					
	приготовления полуфабрикатов.					
	Подбор инвентаря и посуды.					
Тема 1.4.	Оценка наличия, проверка качества домашней птицы,	18	18			
Обработка птицы, дичи,	дичи, кролика перед обработкой.					
кролика и	Размораживание, обработка, подготовка различными					
приготовление	способами домашнюю птицу, дичь, кролика.					
полуфабрикатов	Заправка тушек домашней птицы, дичи, подготовка к					
	последующей тепловой обработке.					
	Приготовление порционных и мелкокусковых					
	полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.					
	Проводить приготовление и подготовку к реализации					

	полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из домашней птицы, дичи, кролика с применением инновационных технологий: шоковая заморозка, «су-вид». Оценка качества домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанной домашней птицы, дичи, кролика. Хранение обработанной птицы, дичи, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.					
	Организация рабочего места для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.					
	Подбор инвентаря и посуды. Дифференцированный зачет по УП ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»	6	6			
Всего по ПМ.01			102			
ПМ 02 Приготовление, оформление и						
подготовка к реализации горячих						
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного						

ассортимента						
УП 02						
Учебная практика						
Тема 2.1	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими	30	30			
Приготовление и	требованиями, оценка качества и безопасности основных					
подготовка к	продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их					
реализации горячих	хранения до момента использования в соответствии с					
супов разнообразного	требованиями санитарных правил.					
ассортимента	треоованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (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 блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление супов разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов национальных кухонь					
	разнообразного ассортимента.					
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и					
	подготовку к реализации супов с помощью инновационных					

	 			1	1	
технологий.						
Выбор с учетом способа приготовления, безопасная						
эксплуатация технологического оборудования,						
производственного инвентаря, инструментов, посуды в						
соответствии с правилами техники безопасности						
пожаробезопасности, охраны труда.						
Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на						
вынос.						
Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.						
Порционирование (комплектование), сервировка и творческое						
оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода						
порций, рационального использования ресурсов, соблюдения						
требований по безопасности готовой продукции.						
Охлаждение готовых супов с учетом требований к						
безопасности пищевых продуктов.						
Хранение свежеприготовленных, охлажденных и						
замороженных супов с учетом требований по безопасности,						
соблюдения режимов хранения.						
Разогрев охлажденных готовых супов с учетом требований к						
безопасности готовой продукции.						
Выбор контейнеров, упаковочных материалов,						
порционирование (комплектование), эстетичная упаковка						
готовых супов на вынос и для транспортирования.						
Рассчет стоимости супов.						
Консультирование потребителей, оказание им помощи в						
выборе супов, эффективное использование профессиональной						
терминологии. Поддержание визуального контакта с						
потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при						
прохождении учебной практики в условиях организации						
питания).						
Выбор, рациональное размещение на рабочем месте						
оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в						
соответствии с инструкциями и регламентами (правилами						
техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда),						
стандартами чистоты.						

	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и					
	производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты					
Тема 2.2	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими	12	12			
Приготовление и	требованиями, оценка качества и безопасности основных					
подготовка к	продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их					
реализации горячих	хранения до момента использования в соответствии с					
соусов разнообразного	требованиями санитарных правил.					
ассортимента	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специий (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 соусов. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление соусов разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления,					
	стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой					
	продукции.					
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и					
	подготовку к реализации горячих соусов национальных кухонь					

nanioopnanioon accommissiona	J				
разнообразного ассортимента.					
Осуществлять приготовление, творческое оформление и					
подготовку к реализации горячих соусов с помощью					
инновационных технологий.					
Выбор с учетом способа приготовления, безопасная					
эксплуатация технологического оборудования,					
производственного инвентаря, инструментов, посуды в					
соответствии с правилами техники безопасности					
пожаробезопасности, охраны труда.					
Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой					
на вынос.					
Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче.					
Порционирование (комплектование), сервировка и творческое					
оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода					
порций, рационального использования ресурсов, соблюдения					
требований по безопасности готовой продукции.					
Охлаждение и замораживание готовых соусов с учетом					
требований к безопасности пищевых продуктов.					
Хранение свежеприготовленных, охлажденных и					
замороженных соусов с учетом требований по безопасности,					
соблюдения режимов хранения.					
Разогрев охлажденных, замороженных готовых соусов с					
учетом требований к безопасности готовой продукции.					
Выбор контейнеров, упаковочных материалов,					
порционирование (комплектование), эстетичная упаковка					
готовых соусов на вынос и для транспортирования.					
Рассчет стоимости соусов.					
Консультирование потребителей, оказание им помощи в					
± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ±					
профессиональной терминологии. Поддержание визуального					
контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при					
прохождении учебной практики в условиях организации					
питания).					
Выбор, рациональное размещение на рабочем месте					
оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в					

	соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухоннуой посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты					
Тема 2.3	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими	30	30			
Приготовление и	требованиями, оценка качества и безопасности основных					
подготовка к	продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их					
реализации блюд и гарниров из овощей и	хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.					
гарниров из овощей и грибов разнообразного	Оформление заявок на продукты, расходные материалы,					
ассортимента	необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров из					
	овощей, грибов.					
	Проверка соответствия количества и качества поступивших					
	продуктов накладной.					
	Выбор, подготовка пряностей, приправ, специий (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 блюд и гарниров из овощей, грибов.					
	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления					
	блюд и гарниров из овощей, грибов с учетом типа питания,					
	вида и кулинарных свойств используемых продуктов и					
	полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности					
	приготовления, особенностей заказа.					
	Приготовление, оформление блюд и гарниров из овощей,					
	грибов разнообразного ассортимента, в том числе					
	региональных, с учетом рационального расхода продуктов,					

HOHMACONIMOTOR COCHICHOMINIC POWERING HOME				
полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления,				
стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой				
продукции.				
Осуществлять приготовление, творческое оформление и				
подготовку к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов				
национальных кухонь разнообразного ассортимента.				
Осуществлять приготовление, творческое оформление и				
подготовку к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов				
с помощью инновационных технологий.				
Выбор с учетом способа приготовления, безопасная				
эксплуатация технологического оборудования,				
производственного инвентаря, инструментов, посуды в				
соответствии с правилами техники безопасности				
пожаробезопасности, охраны труда.				
Оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей, грибов,				
круп, бобовых и макаронных изделий перед отпуском,				
упаковкой на вынос.				
Хранение с учетом температуры подачи блюд и гарниров из				
овощей, грибов на раздаче.				
Порционирование (комплектование), сервировка и творческое				
оформление блюд и гарниров из овощей, грибов для подачи с				
учетом соблюдения выхода порций, рационального				
использования ресурсов, соблюдения требований по				
безопасности готовой продукции.				
Охлаждение и замораживание готовых блюд и гарниров из				
овощей, грибов, полуфабрикатов с учетом требований к				
безопасности пищевых продуктов.				
Хранение свежеприготовленных, охлажденных и				
замороженных блюд и гарниров из овощей, грибов с учетом				
требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.				
Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд и				
гарниров из овощей, грибов с учетом требований к				
безопасности готовой продукции.				
Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка				
порционирование (комплектование), эстетичная упаковка				

	готовых блюд и гарниров из овощей, грибов на вынос и для					
	транспортирования.					
	Рассчет стоимости блюд и гарниров из овощей, грибов.					
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в					
	выборе блюд и гарниров из овощей, грибов, эффективное					
	использование профессиональной терминологии.					
	Поддержание визуального контакта с потребителем при					
	отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной					
	практики в условиях организации питания).					
	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте					
	оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в					
	соответствии с инструкциями и регламентами (правилами					
	техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда),					
	стандартами чистоты.					
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в					
	соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами					
	чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и					
	раскладывание на хранение кухоннуой посуды и					
	производственного инвентаря в соответствии со стандартами					
	чистоты					
Тема 2.4	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими	24	24			
Приготовление и	требованиями, оценка качества и безопасности основных					
подготовка к	продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их					
реализации блюд и	хранения до момента использования в соответствии с					
гарниров из круп,	требованиями санитарных правил.					
бобовых и макаронных	Оформление заявок на продукты, расходные материалы,					
изделий разнообразного	необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров из					
ассортимента	круп, бобовых и макаронных изделий Проверка соответствия					
	количества и качества поступивших продуктов накладной.					
	Выбор, подготовка пряностей, приправ, специий (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 блюд и гарниров из круп, бобовых и			
макаронных изделий.			
Выбор, применение, комбинирование методов приготовления			
блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с			
учетом типа питания, вида и кулинарных свойств			
используемых продуктов и полуфабрикатов, требований			
рецептуры, последовательности приготовления, особенностей			
заказа.			
Приготовление, оформление блюд и гарниров из круп,			
бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента,			
в том числе региональных, с учетом рационального расхода			
продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов			
приготовления, стандартов чистоты, обеспечения			
безопасности готовой продукции.			
Осуществлять приготовление, творческое оформление и			
подготовку к реализации блюд и гарниров из круп, бобовых и			
макаронных изделий национальных кухонь разнообразного			
ассортимента.			
Выбор с учетом способа приготовления, безопасная			
эксплуатация технологического оборудования,			
производственного инвентаря, инструментов, посуды в			
соответствии с правилами техники безопасности			
пожаробезопасности, охраны труда.			
Оценка качества готовых блюд и гарниров из круп, бобовых и			
макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.			
Хранение с учетом температуры подачи блюд и гарниров из			
овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на			
раздаче.			
Порционирование (комплектование), сервировка и творческое			
оформление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных			
изделий для подачи с учетом соблюдения выхода порций,			
рационального использования ресурсов, соблюдения			
требований по безопасности готовой продукции.			
Охлаждение и замораживание готовых блюд и гарниров из			
круп, бобовых и макаронных изделий, полуфабрикатов с			
The state of the s			

		1	1			
	учетом требований к безопасности пищевых продуктов.					
	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и					
	замороженных блюд и гарниров из круп, бобовых и					
	макаронных изделий с учетом требований по безопасности,					
	соблюдения режимов хранения.					
	Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд и					
	гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом					
	требований к безопасности готовой продукции.					
	Выбор контейнеров, упаковочных материалов,					
	порционирование (комплектование), эстетичная упаковка					
	готовых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных					
	изделий на вынос и для транспортирования.					
	Рассчет стоимости блюд и гарниров из круп, бобовых и					
	макаронных изделий.					
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в					
	выборе блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных					
	изделий, эффективное использование профессиональной					
	терминологии. Поддержание визуального контакта с					
	потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при					
	прохождении учебной практики в условиях организации					
	питания).					
	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте					
	оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в					
	соответствии с инструкциями и регламентами (правилами					
	техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда),					
	стандартами чистоты.					
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в					
	соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами					
	чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и					
	раскладывание на хранение кухоннуой посуды и					
	производственного инвентаря в соответствии со стандартами					
	чистоты					
Тема 2.5	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими	48	48			
Приготовление и	требованиями, оценка качества и безопасности основных					
подготовка к	продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их					

	,		
реализации блюд из яиц,	хранения до момента использования в соответствии с		
творога, сыра, муки	требованиями санитарных правил.		
разнообразного	Оформление заявок на продукты, расходные материалы,		
ассортимента	необходимые для приготовления горячих блюд из яиц,		
	творога, сыра, муки		
	Проверка соответствия количества и качества поступивших		
	продуктов накладной.		
	Выбор, подготовка пряностей, приправ, специий (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 блюд из яиц, творога, сыра, муки.		
	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления		
	блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом типа питания, вида		
	и кулинарных свойств используемых продуктов и		
	полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности		
	приготовления, особенностей заказа.		
	Приготовление, оформление блюд из яиц, творога, сыра, муки		
	разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с		
	учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов,		
	соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты,		
	обеспечения безопасности готовой продукции.		
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и		
	подготовку к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки		
	национальных кухонь разнообразного ассортимента.		
	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная		
	эксплуатация технологического оборудования,		
	производственного инвентаря, инструментов, посуды в		
	соответствии с правилами техники безопасности		
	пожаробезопасности, охраны труда.		
	Оценка качества готовых блюд из яиц, творога, сыра, муки		
	перед отпуском, упаковкой на вынос.		
	Хранение с учетом температуры подачи блюд из яиц, творога,		

CLING MUMI HO DODITOHO				
сыра, муки на раздаче.				
Порционирование (комплектование), сервировка и творческое				
оформление блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального				
использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.				
Охлаждение и замораживание готовых блюд из яиц, творога,				
сыра, муки, полуфабрикатов с учетом требований к				
безопасности пищевых продуктов.				
37				
Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом				
требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд из яиц,				
творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности				
готовой продукции.				
Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка				
готовых блюд из яиц, творога, сыра, муки на вынос и для				
транспортирования.				
Рассчет стоимости блюд из яиц, творога, сыра, муки.				
Консультирование потребителей, оказание им помощи в				
выборе блюд из яиц, творога, сыра, муки, эффективное использование профессиональной терминологии.				
Поддержание визуального контакта с потребителем при				
отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной				
практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте				
оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в				
соответствии с инструкциями и регламентами (правилами				
техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда),				
стандартами чистоты.				
Проведение текущей уборки рабочего места повара в				
соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами				
чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и				
раскладывание на хранение кухоннуой посуды и				

	производственного инвентаря в соответствии со стандартами				
	чистоты				
Тема 2.6	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими	48	48		
Приготовление и	требованиями, оценка качества и безопасности основных				
подготовка к	продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их				
реализации блюд,	хранения до момента использования в соответствии с				
кулинарных изделий,	требованиями санитарных правил.				
закусок из рыбы,	Оформление заявок на продукты, расходные материалы,				
нерыбного водного	необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных				
сырья разнообразного	изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.				
ассортимента	Проверка соответствия количества и качества поступивших				
	продуктов накладной.				
	Выбор, подготовка пряностей, приправ, специий (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 блюд, кулинарных изделий, закусок из				
	рыбы, нерыбного водного сырья.				
	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления				
	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,				
	нерыбного водного сырья с учетом типа питания, вида и				
	кулинарных свойств используемых продуктов и				
	полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности				
	приготовления, особенностей заказа.				
	Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных				
	изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья				
	разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с				
	учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов,				
	соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.				
	± *				
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок				
	пооготовку к реализации олюо, кулинарных изоелии, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья национальных кухонь				
	из рогові, нерогоного вооного сырья национальных кухонь				

	1	1 1	1	1	\neg
разнообразного ассортимента.					
Осуществлять приготовление, творческое оформление и					
подготовку к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок					
из рыбы, нерыбного водного сырья с помощью инновационных					
технологий.					
Выбор с учетом способа приготовления, безопасная					
эксплуатация технологического оборудования,					
производственного инвентаря, инструментов, посуды в					
соответствии с правилами техники безопасности					
пожаробезопасности, охраны труда.					
Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий,					
закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском,					
упаковкой на вынос.					
Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд,					
кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного					
сырья на раздаче.					
Порционирование (комплектование), сервировка и творческое					
оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из					
рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом					
соблюдения выхода порций, рационального использования					
ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой					
продукции.					
Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд,					
кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного					
сырья, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности					
пищевых продуктов.					
Хранение свежеприготовленных, охлажденных и					
замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,					
нерыбного водного сырья с учетом требований по					
безопасности, соблюдения режимов хранения.					
Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд,					
кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного					
сырья с учетом требований к безопасности готовой					
продукции.					
Выбор контейнеров, упаковочных материалов,					

	порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования. Рассчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты						
Тема 2.7	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими	54		54			
Приготовление и	требованиями, оценка качества и безопасности основных						
подготовка к	продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их						
реализации блюд,	хранения до момента использования в соответствии с						
кулинарных изделий из	требованиями санитарных правил.						
мяса, мясных продуктов,	Оформление заявок на продукты, расходные материалы,						
закусок разнообразного	необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных						
ассортимента	изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.						
	Проверка соответствия количества и качества поступивших						
	продуктов накладной.						
	Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и						
	механическим способом) с учетом их сочетаемости с						

ACHADHI IN HOATSICTON			
основным продуктом.			
Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в			
соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,			
сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с			
изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из			
мяса, мясных продуктов.			
Выбор, применение, комбинирование методов приготовления			
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных			
продуктов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств			
используемых продуктов и полуфабрикатов, требований			
рецептуры, последовательности приготовления, особенностей			
заказа.			
Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных			
изделий, закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного			
ассортимента, в том числе региональных, с учетом			
рационального расхода продуктов, полуфабрикатов,			
соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты,			
обеспечения безопасности готовой продукции.			
Осуществлять приготовление, творческое оформление и			
подготовку к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок			
из мяса, мясных продуктов национальных кухонь			
разнообразного ассортимента.			
Осуществлять приготовление, творческое оформление и			
подготовку к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок			
из мяса, мясных продуктов с помощью инновационных			
технологий.			
Выбор с учетом способа приготовления, безопасная			
эксплуатация технологического оборудования,			
производственного инвентаря, инструментов, посуды в			
соответствии с правилами техники безопасности			
пожаробезопасности, охраны труда.			
Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий,			
закусок из мяса, мясных продуктов перед отпуском,			
упаковкой на вынос.			
Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд,			
1 -77	1	1 1	

кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов на				
раздаче.				
Порционирование (комплектование), сервировка и творческое				
оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из				
мяса, мясных продуктов для подачи с учетом соблюдения				
выхода порций, рационального использования ресурсов,				
соблюдения требований по безопасности готовой продукции.				
Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд,				
кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,				
полуфабрикатов с учетом требований к безопасности				
пищевых продуктов.				
Хранение свежеприготовленных, охлажденных и				
замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,				
мясных продуктов с учетом требований по безопасности,				
соблюдения режимов хранения.				
Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд,				
кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов с				
учетом требований к безопасности готовой продукции.				
Выбор контейнеров, упаковочных материалов,				
порционирование (комплектование), эстетичная упаковка				
готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,				
мясных продуктов на вынос и для транспортирования.				
Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
из мяса, мясных продуктов.				
Консультирование потребителей, оказание им помощи в				
выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,				
мясных продуктов, эффективное использование				
профессиональной терминологии. Поддержание визуального				
контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при				
прохождении учебной практики в условиях организации				
питания).				
Выбор, рациональное размещение на рабочем месте				
оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в				
соответствии с инструкциями и регламентами (правилами				
техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда),				

	стандартами чистоты.					
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в					
	соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:					
	мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и					
	раскладывание на хранение кухоннуой посуды и					
	производственного инвентаря в соответствии со стандартами					
	чистоты					
Тема 2.8	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими	48		48		
Приготовление и	требованиями, оценка качества и безопасности основных					
подготовка к	продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их					
реализации блюд,	хранения до момента использования в соответствии с					
кулинарных изделий,	требованиями санитарных правил.					
закусок из домашней	Оформление заявок на продукты, расходные материалы,					
птицы, дичи, кролика	необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных					
разнообразного	изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика.					
ассортимента	Проверка соответствия количества и качества поступивших					
	продуктов накладной.					
	Выбор, подготовка пряностей, приправ, специий (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 блюд, кулинарных изделий, закусок из					
	домашней птицы, дичи, кролика.					
	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления					
	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней					
	птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, вида и					
	кулинарных свойств используемых продуктов и					
	полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности					
	приготовления, особенностей заказа.					
	Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных					
	изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика					
	разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с					

		1	
	учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов,		
	соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты,		
	обеспечения безопасности готовой продукции.		
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и		
	подготовку к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок		
	из домашней птицы, дичи, кролика национальных кухонь		
	разнообразного ассортимента.		
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и		
	подготовку к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок		
	из домашней птицы, дичи, кролика с помощью инновационных		
	технологий.		
	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная		
	эксплуатация технологического оборудования,		
	производственного инвентаря, инструментов, посуды в		
	соответствии с правилами техники безопасности		
	пожаробезопасности, охраны труда.		
	Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий,		
	закусок из домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском,		
	упаковкой на вынос.		
	Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд,		
	кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи,		
	кролика на раздаче.		
	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое		
	оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из		
	домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом		
	соблюдения выхода порций, рационального использования		
	ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой		
I 1	продукции.		
	Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд,		
	кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи,		
	кролика, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности		
	пищевых продуктов.		
	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и		
	замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из		
	домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по		

	безопасности, соблюдения режимов хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика на вынос и для транспортирования. Рассчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика.					
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).					
	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и					
	раскладывание на хранение кухоннуой посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты					
Тема 2.9 Приготовление горячих блюд и закусок для здорового, детского и лечебного питания	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.	18		18		

разнообразного	Оформление заявок на продукты, расходные материалы,				
ассортимента	необходимые для приготовления горячих блюд и закусок для				
	здорового, детского и лечебного питания.				
	Проверка соответствия количества и качества поступивших				
	продуктов накладной.				
	Выбор, подготовка пряностей, приправ, специий (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 блюд и закусок для здорового, детского и				
	лечебного питания.				
	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления				
	горячих блюд и закусок для здорового, детского и лечебного				
	питания с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств				
	используемых продуктов и полуфабрикатов, требований				
	рецептуры, последовательности приготовления, особенностей				
	заказа.				
	Приготовление, оформление горячих блюд и закусок для				
	здорового, детского и лечебного питания разнообразного				
	ассортимента, в том числе региональных, с учетом				
	рационального расхода продуктов, полуфабрикатов,				
	соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты,				
	обеспечения безопасности готовой продукции.				
	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная				
	эксплуатация технологического оборудования,				
	производственного инвентаря, инструментов, посуды в				
	соответствии с правилами техники безопасности				
	пожаробезопасности, охраны труда.				
	Оценка качества готовых горячих блюд и закусок для				
	здорового, детского и лечебного питания перед отпуском,				
	упаковкой на вынос.				
	Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд и				
	закусок для здорового, детского и лечебного питания на				

T	1	1 1	1 1	
раздаче.				
Порционирование (комплектование), сервировка и творческое				
оформление горячих блюд и закусок для здорового, детского				
и лечебного питания для подачи с учетом соблюдения выхода				
порций, рационального использования ресурсов, соблюдения				
требований по безопасности готовой продукции.				
Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд и				
закусок для здорового, детского и лечебного питания,				
полуфабрикатов с учетом требований к безопасности				
пищевых продуктов.				
Хранение свежеприготовленных, охлажденных и				
замороженных блюд и закусок для здорового, детского и				
лечебного питания с учетом требований по безопасности,				
соблюдения режимов хранения.				
Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд и				
закусок для здорового, детского и лечебного питания с учетом				
требований к безопасности готовой продукции.				
Выбор контейнеров, упаковочных материалов,				
порционирование (комплектование), эстетичная упаковка				
готовых горячих блюд и закусок для здорового, детского и				
лечебного питания на вынос и для транспортирования.				
Рассчет стоимости горячих блюд и закусок для здорового,				
детского и лечебного питания.				
Консультирование потребителей, оказание им помощи в				
выборе горячих блюд и закусок для здорового, детского и				
лечебного питания, эффективное использование				
профессиональной терминологии. Поддержание визуального				
контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при				
прохождении учебной практики в условиях организации				
питания).				
Выбор, рациональное размещение на рабочем месте				
оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в				
соответствии с инструкциями и регламентами (правилами				
1				
техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда),				
стандартами чистоты.				

	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты Дифференцированный зачет по ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	6		6			
Всего по УП 02				318			
ПМ 03. Приготовление,							
оформление и							
подготовка к							
реализации холодных							
блюд, кулинарных							
изделий, закусок							
разнообразного							
ассортимента. УП 03							
Учебная практика							
Тема 3.1.Приготовление	Оценка качества, безопасности и соответствия основных	24			24		
салатов разнообразного	продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	4			2 4		
ассортимента	технологическим требованиям к салатам. Подготовка их к						
иссортименти	использованию.						
	Организация рабочего места повара, подбор						
	производственного технологического оборудования,						
	инвентаря, инструментов и методы безопасного						
	использования их при выполнении следующих действий:						
	взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере,						
	измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании,						
	взбивании, настаивании, запекании, варке. Поддержание						
	рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими						
	требованиями.						
	Использование различных технологий приготовления салатов						

	с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарногигиенические режимы. Определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Освоение приемов приготовления салатов: из свежих, вареных овощей для здорового, детского и лечебного питания. Использование инновационных технологий приготовления салатов (теплые салаты, салаты-коктейли, салаты-микс) с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарногигиенические режимы.					
Тема 3.2. Приготовление бутербродов и простых холодных блюд разнообразного ассортимента	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам и простым холодным блюдам. Подготовка их к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями Использование различных технологий приготовления бутербродов, простых холодных блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности основных холодных блюд, доведение до вкуса, подготовка бутербродов, простых	12		12		

холодных блюд для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, простых холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Тема 3.3. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, простых холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Тема 3.3. Оценка качества, безопасности и соответствия основных 12
Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, простых холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Тема 3.3. Оценка качества, безопасности и соответствия основных 12
бутербродов, простых холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Тема 3.3. Оценка качества, безопасности и соответствия основных 12
Тема 3.3. Оценка качества, безопасности и соответствия основных 12 12
Тема 3.3. Оценка качества, безопасности и соответствия основных 12 12
Приготовление продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
холодных закусок из технологическим требованиям к закускам из овощей, яиц,
овощей, яиц, сыра сыра. Подготовка их к использованию.
разнообразного Организация рабочего места повара, подбор
ассортимента производственного технологического оборудования,
инвентаря, инструментов и методы безопасного
использования их при выполнении следующих действий:
взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере,
измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании,
фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке,
заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии
с санитарно-гигиеническими требованиями.
Использование различных технологий приготовления закусок
из овощей, яиц, сыра с учетом качества и требований к
безопасности готовой продукции, соблюдая технологические
санитарно-гигиенические режимы.
Определение степени готовности основных закусок,
доведение до вкуса, подготовка закусок из овощей, яиц, сыра
для подачи.
Сервировка стола и оформление закусок из овощей, яиц, сыра
с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Обеспечивать температурный и временной режим подачи
закусок из овощей, яиц, сыра с учетом требований к
безопасности пищевых продуктов.
Тема 3.4. Оценка качества, безопасности и соответствия основных 30 30
Приготовление продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
холодных блюд и технологическим требованиям холодных блюд и закусок из
закусок из мяса, птицы, мяса, птицы, рыбы. Подготовка их к использованию.

рыбы разнообразного	Организация рабочего места повара, подбор				
ассортимента	производственного технологического оборудования,				
r	инвентаря, инструментов и методы безопасного				
	использования их при выполнении следующих действий:				
	взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере,				
	измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании,				
	фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке,				
	заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии				
	с санитарно-гигиеническими требованиями				
	Использование различных технологий приготовления				
	холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы с учетом				
	качества и требований к безопасности готовой продукции,				
	соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.				
	Определение степени готовности основных холодных блюд и				
	закусок из мяса, птицы, рыбы, доведение до вкуса, подготовка				
	холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы для подачи.				
	Сервировка стола и оформление холодных блюд и закусок из				
	мяса, птицы, рыбы с учетом требований к безопасности				
	готовой продукции.				
	Обеспечивать температурный и временной режим подачи				
	холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы с учетом				
	требований к безопасности пищевых продуктов.				
	Освоение приемов приготовления холодных закусок из мяса,				
	птицы, рыбы: национальных (суши, антипасто) и				
	региональных, для здорового, детского и лечебного питания,				
	с использованием инновационных технологий (карпаччо,				
	террины, муслины, закуски для кейтеринга, мини-закуски).				
	Дифференцированный зачет по ПМ 03	6		6	
	«Приготовление, оформление и подготовка к реализации				
	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				
	разнообразного ассортимента»				
Всего по УП.03		84		84	
ПМ 04. Приготовление,					
оформление и					
подготовка к					

реализации холодных и						
горячих сладких блюд,						
десертов, напитков						
разнообразного						
ассортимента						
УП 04 Учебная						
практика						
Тема 4.1.	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими	42			42	
Приготовление,	требованиями, оценка качества и безопасности основных					
подготовка к	продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их					
реализации холодных	хранения до момента использования в соответствии с					
сладких блюд, десертов	требованиями санитарных правил.					
разнообразного	Оформление заявок на продукты, расходные материалы,					
ассортимента	необходимые для приготовления холодных сладких блюд,					
	десертов, напитков разнообразного 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.					
	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в					
	соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,					
	сезонностью.					
	Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением					
	выхода холодных десертов.					
	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления					
	холодных десертов с учетом типа питания, вида и					
	кулинарных свойств используемых продуктов и					
	полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности					
	приготовления, особенностей заказа.					
	Приготовление, оформление холодных сладких блюд,					
	десертов разнообразного ассортимента., в том числе					
	региональных, с учетом рационального расхода продуктов,					
	полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления,					
	стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой					

пропудни			
продукции.			
Освоение приемов приготовления холодных сладких блюд,			
десертов: национальных (панакотта, тирамису), для			
здорового, детского и лечебного питания, легких и			
обезжиренных с использованием инновационных технологий			
(сорбеты, граните, семифредо)			
Выбор с учетом способа приготовления, безопасная			
эксплуатация технологического оборудования,			
производственного инвентаря, инструментов, посуды в			
соответствии с правилами техники безопасности			
пожаробезопасности, охраны труда.			
Оценка качества холодных десертов перед отпуском,			
упаковкой на вынос.			
Хранение с учетом температуры подачи холодных десертов			
на раздаче.			
Порционирование (комплектование), сервировка и творческое			
оформление холодных сладких блюд, десертов			
разнообразного ассортимента. для подачи с учетом			
соблюдения выхода порций, рационального использования			
ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой			
продукции.			
Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов,			
полуфабрикатов с учетом требований к безопасности			
пищевых продуктов.			
Хранение свежеприготовленных, охлажденных и			
замороженных холодных десертов с учетом требований по			
безопасности, соблюдения режимов хранения.			
Выбор контейнеров, упаковочных материалов,			
порционирование (комплектование), эстетичная упаковка			
готовых холодных десертов на вынос и для			
транспортирования.			
Разработка ассортимента холодных десертов с учетом			
потребностей различных категорий потребителей, видов и			
форм обслуживания.			
Разработка, адаптация рецептур с учетом			
тараоотка, адаптации рецептур с утегом	1		

	взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода				
	продукции, вида и формы обслуживания.				
	Расчет стоимости холодных десертов.				
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в				
	выборе холодных десертов, эффективное использование				
	профессиональной терминологии. Поддержание визуального				
	контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос				
	(при прохождении учебной практики в условиях организации				
	питания).				
	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте				
	оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в				
	соответствии с инструкциями и регламентами (правилами				
	техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда),				
	стандартами чистоты.				
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в				
	соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами				
	чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка				
	и раскладывание на хранение кухонной посуды и				
	производственного инвентаря в соответствии со стандартами				
	чистоты				
Тема 4.2.	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими	42		42	
Приготовление,	требованиями, оценка качества и безопасности основных				
подготовка к	продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их				
реализации горячих	хранения до момента использования в соответствии с				
сладких блюд, десертов	требованиями санитарных правил.				
	Оформление заявок на продукты, расходные материалы,				
	необходимые для приготовления горячих сладких блюд,				
	десертов, напитков разнообразного 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.				
	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в				
	соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,				

	1 1	
сезонностью.		
Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением		
выхода горячих десертов.		
Выбор, применение, комбинирование методов приготовления		
горячих десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных		
свойств используемых продуктов и полуфабрикатов,		
требований рецептуры, последовательности приготовления,		
особенностей заказа.		
Приготовление, оформление горячих сладких блюд, десертов		
разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с		
учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов,		
соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты,		
обеспечения безопасности готовой продукции.		
Освоение приемов приготовления горячих сладких блюд:		
национальных (каша гурьевская, блинчики креп-сюзетт), для		
здорового, детского и лечебного питания, легких и		
обезжиренных с использованием инновационных технологий		
(чизкейки, тарты, фонданы, брауни)		
Выбор с учетом способа приготовления, безопасная		
эксплуатация технологического оборудования,		
производственного инвентаря, инструментов, посуды в		
соответствии с правилами техники безопасности		
пожаробезопасности, охраны труда.		
Оценка качества горячих десертов перед отпуском, упаковкой		
на вынос.		
Хранение с учетом температуры подачи горячих десертов на		
раздаче.		
Порционирование (комплектование), сервировка и творческое		
оформление горячих сладких блюд, десертов разнообразного		
ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода		
порций, рационального использования ресурсов, соблюдения		
требований по безопасности готовой продукции.		
1 -		
<u> </u>		
безопасности, соблюдения режимов хранения.		
Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих десертов с учетом требований по		

	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих десертов на вынос и для транспортирования. Разработка ассортимента горячих десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости горячих десертов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами				
Тема 4.3	чистоты Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими	30		30	
Приготовление,	требованиями, оценка качества и безопасности основных				
подготовка к	продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их				
реализации холодных	хранения до момента использования в соответствии с				
напитков сложного	требованиями санитарных правил.				
ассортимента	Оформление заявок на продукты, расходные материалы,				
	необходимые для приготовления холодных напитков				
	разнообразного ассортимента.				

-	1 1	1	1	1 1	
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					
Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в					
соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,					
сезонностью.					
Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением					
выхода холодных напитков.					
Выбор, применение, комбинирование методов приготовления					
холодных напитков сложного ассортимента с учетом типа					
питания, вида и кулинарных свойств используемых					
продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры,					
последовательности приготовления, особенностей заказа.					
Приготовление, оформление холодных напитков					
разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с					
учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов,					
соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты,					
обеспечения безопасности готовой продукции.					
Освоение приемов приготовления холодных напитков:					
национальных (квасы, меды, безалкогольные пунши), для					
здорового, детского и лечебного питания (натуральные					
купажированные соки, кисломолочные продукты), с					
использованием инновационных технологий (смузи, крюшоны,					
физы, джулепы, коблеры, аперитивы)					
Выбор с учетом способа приготовления, безопасная					
эксплуатация технологического оборудования,					
производственного инвентаря, инструментов, посуды в					
соответствии с правилами техники безопасности					
пожаробезопасности, охраны труда.					
Оценка качества холодных напитков перед отпуском,					
упаковкой на вынос.					
Хранение с учетом температуры подачи холодных напитков					
на раздаче.					
на раздаче.					

		1 1	
Порционирование (комплектование), сервировка и творческое			
оформление холодных напитков разнообразного			
ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода			
порций, рационального использования ресурсов, соблюдения			
требований по безопасности готовой продукции.			
Охлаждение и замораживание готовых холодных напитков			
сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований			
к безопасности пищевых продуктов.			
Хранение свежеприготовленных, охлажденных и			
замороженных холодных напитков сложного ассортимента с			
учетом требований по безопасности, соблюдения режимов			
хранения.			
Выбор контейнеров, упаковочных материалов,			
порционирование (комплектование), эстетичная упаковка			
готовых холодных напитков на вынос и для			
транспортирования.			
Разработка ассортимента холодных напитков с учетом			
потребностей различных категорий потребителей, видов и			
форм обслуживания.			
Разработка, адаптация рецептур с учетом			
взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода			
продукции, вида и формы обслуживания.			
Расчет стоимости холодных напитков.			
Консультирование потребителей, оказание им помощи в			
выборе холодных напитков, эффективное использование			
профессиональной терминологии. Поддержание визуального			
контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			
(при прохождении учебной практики в условиях организации			
питания).			
Выбор, рациональное размещение на рабочем месте			
оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в			
соответствии с инструкциями и регламентами (правилами			
техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда),			
стандартами чистоты.			
Проведение текущей уборки рабочего места повара в			

	соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами						
	чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и						
	производственного инвентаря в соответствии со стандартами						
	чистоты						
Тема 4.4	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими	30			12	18	
Приготовление,	требованиями, оценка качества и безопасности основных						
подготовка к	продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их						
реализации горячих	хранения до момента использования в соответствии с						
напитков сложного	требованиями санитарных правил.						
ассортимента	Оформление заявок на продукты, расходные материалы,						
	необходимые для приготовления горячих напитков.						
	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.						
	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных						
	ингредиентов (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 горячих напитков.						
	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления						
	горячих напитков сложного ассортимента с учетом типа						
	питания, вида и кулинарных свойств используемых						
	продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры,						
	последовательности приготовления, особенностей заказа.						
	Приготовление, оформление горячих напитков						
	разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с						
	учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты,						
	обеспечения безопасности готовой продукции.						
	Освоение приемов приготовления горячих напитков:						
	национальных (сбитни, гроги), для здорового, детского и						
	лечебного питания (фиточаи), с использованием						

	1	<u> </u>	
инновационных технологий (глинтвейны, пунши).			
Выбор с учетом способа приготовления, безопасная			
эксплуатация технологического оборудования,			
производственного инвентаря, инструментов, посуды в			
соответствии с правилами техники безопасности			
пожаробезопасности, охраны труда.			
Оценка качества горячих напитков перед отпуском,			
упаковкой на вынос.			
Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на			
раздаче.			
Порционирование (комплектование), сервировка и творческое			
оформление горячих напитков разнообразного ассортимента			
для подачи с учетом соблюдения выхода порций,			
рационального использования ресурсов, соблюдения			
требований по безопасности готовой продукции.			
Хранение свежеприготовленных, охлажденных и			
замороженных горячих напитков сложного ассортимента с			
учетом требований по безопасности, соблюдения режимов			
хранения.			
Выбор контейнеров, упаковочных материалов,			
порционирование (комплектование), эстетичная упаковка			
готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования.			
Разработка ассортимента горячих напитков с учетом			
потребностей различных категорий потребителей, видов и			
форм обслуживания.			
Разработка, адаптация рецептур с учетом			
взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода			
продукции, вида и формы обслуживания.			
Расчет стоимости горячих напитков.			
Консультирование потребителей, оказание им помощи в			
выборе горячих напитков, эффективное использование			
профессиональной терминологии. Поддержание визуального			
контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			
(при прохождении учебной практики в условиях организации			
питания).			
питапил).			

	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.						
	Дифференцированный зачет по ПМ 04	6				6	
	«Приготовление, оформление и подготовка к реализации						
	холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»						
Всего по ПМ.04	разноооразного ассортимента»	150			126	24	
ПМ 05 Приготовление,		150			120		
оформление и							
подготовка к							
реализации							
хлебобулочных, мучных							
кондитерских изделий							
разнообразного							
ассортимента							
УП 05							
Учебная практика						2.1	
Тема 5.1.	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими	24				24	
Приготовление	требованиями, оценка качества и безопасности основных						
отделочных	продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их						
полуфабрикатов	хранения до момента использования в соответствии с						
	требованиями санитарных правил.						
	Проверка соответствия количества и качества поступивших						
	продуктов накладной.						
	Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их						
	сочетаемости с основным продуктом.						

Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в			
соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,			
сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с			
изменением выхода			
Выбор и применение методов приготовления отделочных			
полуфабрикатов в зависимости от вида и кулинарных свойств			
используемого сырья, требований рецептуры,			
последовательности приготовления, особенностей заказа.			
Приготовление, отделочных полуфабрикатов разнообразного			
ассортимента: сиропы, помады, карамели, желе, глазури,			
кремов, сахарной мастики, марципана, посыпок, крошки, в			
том числе региональных, с учетом рационального расхода			
сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов			
приготовления, стандартов чистоты, обеспечения			
безопасности готовой продукции.			
Выбор с учетом способа приготовления, безопасная			
эксплуатация технологического оборудования,			
производственного инвентаря, инструментов, посуды в			
соответствии с правилами техники безопасности			
пожаробезопасности, охраны труда.			
Оценка качества готовых отделочных полуфабрикатов.			
Охлаждение и замораживание готовых отделочных			
полуфабрикатов с учетом требований к безопасности			
пищевых продуктов.			
Выбор, рациональное размещение на рабочем месте			
оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в			
соответствии с инструкциями и регламентами (правилами			
техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда),			
стандартами чистоты.			
Проведение текущей уборки рабочего места повара в			
соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами			
чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и			
раскладывание на хранение кухонной посуды и			
производственного инвентаря в соответствии со стандартами			
чистоты			
			•

Тема 5.2.	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими	30			30	
Приготовление	требованиями, оценка качества и безопасности основных					
хлебобулочных изделий	продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их					
	хранения до момента использования в соответствии с					
	требованиями санитарных правил.					
	Оформление заявок на продукты, расходные материалы,					
	необходимые для приготовления хлебобулочных изделий					
	Проверка соответствия количества и качества поступивших					
	продуктов накладной.					
	Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их					
	сочетаемости с основным продуктом.					
	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в					
	соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,					
	сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с					
	изменением выхода хлебобулочных изделий.					
	Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных					
	изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств					
	используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов,					
	требований рецептуры, последовательности приготовления,					
	особенностей заказа.					
	Приготовление, оформление хлебобулочных изделий					
	разнообразного ассортимента, в том числе с пониженной					
	калорийностью, с учетом рационального расхода сырья,					
	продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов					
	приготовления, стандартов чистоты, обеспечения					
	безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная					
	эксплуатация технологического оборудования,					
	производственного инвентаря, инструментов, посуды в					
	соответствии с правилами техники безопасности					
	пожаробезопасности, охраны труда.					
	Оценка качества готовых хлебобулочных изделий перед					
	отпуском, упаковкой на вынос.					
	Хранение хлебобулочных изделий с учетом использования					
	отделочных полуфабрикатов.					

	Творческое оформление хлебобулочных изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание хлебобулочных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости хлебобулочных изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии с стандартами чистоты						
Тема 5.3	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими	36				36	

			1			ı	
Приготовление	требованиями, оценка качества и безопасности основных						
мучных	продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их						
кондитерских изделий	хранения до момента использования в соответствии с						
	требованиями санитарных правил.						
	Оформление заявок на продукты, расходные материалы,						
	необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий						
	Проверка соответствия количества и качества поступивших						
	продуктов накладной.						
	Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом						
	их сочетаемости с основным продуктом.						
	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в						
	соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,						
	сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с						
	изменением выхода мучных кондитерских изделий.						
	Выбор и применение методов приготовления мучных						
	кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных						
	свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов,						
	требований рецептуры, последовательности приготовления,						
	особенностей заказа.						
	Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий						
	разнообразного ассортимента, в том числе с пониженной						
	калорийностью, с учетом рационального расхода сырья,						
	продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов						
	приготовления, стандартов чистоты, обеспечения						
	безопасности готовой продукции.						
	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная						
	эксплуатация технологического оборудования,						
	производственного инвентаря, инструментов, посуды в						
	соответствии с правилами техники безопасности						
	пожаробезопасности, охраны труда.						
	Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий						
	перед отпуском, упаковкой на вынос.						
	Хранение мучных кондитерских изделий с учетом						
	использования отделочных полуфабрикатов.						

	Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты					
Тема 5.4	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими	60			60	

	,	<u> </u>		1	
Приготовление	требованиями, оценка качества и безопасности основных				
пирожных и тортов	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 пирожных и тортов				
	Проверка соответствия количества и качества поступивших				
	продуктов накладной.				
	Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом				
	их сочетаемости с основным продуктом.				
	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в				
	соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,				
	сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с				
	изменением выхода пирожных и тортов.				
	Выбор и применение методов приготовления пирожных и				
	тортов в зависимости от вида и кулинарных свойств				
	используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов,				
	требований рецептуры, последовательности приготовления,				
	особенностей заказа.				
	Приготовление, оформление пирожных и тортов				
	разнообразного ассортимента, в том числе с пониженной				
	калорийностью, с учетом рационального расхода сырья,				
	продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов				
	приготовления, стандартов чистоты, обеспечения				
	безопасности готовой продукции.				
	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная				
	эксплуатация технологического оборудования,				
	производственного инвентаря, инструментов, посуды в				
	соответствии с правилами техники безопасности				
	пожаробезопасности, охраны труда.				
	Оценка качества готовых пирожных и тортов перед отпуском,				
	упаковкой на вынос.				
	Хранение пирожных и тортов с учетом использования				
	отделочных полуфабрикатов.				
	Творческое оформление пирожных и тортов и подготовка к				

	реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых пирожных и тортов и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных пирожных и тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание пирожных и тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых пирожных и тортов на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости пирожных и тортов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе пирожных и тортов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами					
	техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в					
	соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты					
Тема 5.5 Приготовление	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных	30			30	

хлебобулочной и	продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их		
кондитерской продукции	хранения до момента использования в соответствии с		
для здорового питания, с	требованиями санитарных правил.		
пониженной	Оформление заявок на продукты, расходные материалы,		
калорийностью	необходимые для приготовления хлебобулочной и		
	кондитерской продукции для здорового питания, с		
	пониженной калорийностью		
	Проверка соответствия количества и качества поступивших		
	продуктов накладной.		
	Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом		
	их сочетаемости с основным продуктом.		
	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в		
	соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,		
	сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с		
	изменением выхода хлебобулочной и кондитерской		
	продукции для здорового питания, с пониженной		
	калорийностью.		
	Выбор и применение методов приготовления хлебобулочной		
	и кондитерской продукции для здорового питания, с		
	пониженной калорийностью в зависимости от вида и		
	кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и		
	полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности		
	приготовления, особенностей заказа.		
	Приготовление, оформление хлебобулочной и кондитерской		
	продукции для здорового питания, с пониженной		
	калорийностью с учетом рационального расхода сырья,		
	продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов		
	приготовления, стандартов чистоты, обеспечения		
	безопасности готовой продукции.		
	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная		
	эксплуатация технологического оборудования,		
	производственного инвентаря, инструментов, посуды в		
	соответствии с правилами техники безопасности		
	пожаробезопасности, охраны труда.		
	Оценка качества готовой хлебобулочной и кондитерской		

продукции для здорового питания, с пониженной				
калорийностью перед отпуском, упаковкой на вынос.				
Хранение хлебобулочной и кондитерской продукции для				
здорового питания, с пониженной калорийностью с учетом				
использования отделочных полуфабрикатов.				
Творческое оформление хлебобулочной и кондитерской				
продукции для здорового питания, с пониженной				
калорийностью и подготовка к реализации с учетом				
соблюдения выхода изделий, рационального использования				
ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой				
продукции.				
Охлаждение и замораживание готовой хлебобулочной и				
кондитерской продукции для здорового питания, с				
пониженной калорийностью и полуфабрикатов с учетом				
требований к безопасности пищевых продуктов.				
Хранение свежеприготовленной, охлажденной и				
замороженной хлебобулочной и кондитерской продукции для				
здорового питания, с пониженной калорийностью с учетом				
требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.				
Размораживание хлебобулочной и кондитерской продукции				
для здорового питания, с пониженной калорийностью с				
учетом требований к безопасности готовой продукции.				
Выбор контейнеров, упаковочных материалов,				
порционирование (комплектование), эстетичная упаковка				
готовой хлебобулочной и кондитерской продукции для				
здорового питания, с пониженной калорийностью на вынос и				
для транспортирования.				
Расчет стоимости хлебобулочной и кондитерской продукции				
для здорового питания, с пониженной калорийностью.				
Консультирование потребителей, оказание им помощи в				
выборе хлебобулочной и кондитерской продукции для				
здорового питания, с пониженной калорийностью,				
эффективное использование профессиональной				
терминологии. Поддержание визуального контакта с				
потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при				

	прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты				
Тема 5.6 Приготовление кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: миниатюр, гато, антреме, птифуров	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 кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента. Выбор и применение методов приготовления кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	60			60

177		
Приготовле		
разнообразн		
	ного расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов,	
соблюдения	я режимов приготовления, стандартов чистоты,	
обеспечения	я безопасности готовой продукции.	
Выбор с	учетом способа приготовления, безопасная	
эксплуатаци	ия технологического оборудования,	
производств	венного инвентаря, инструментов, посуды в	
соответстви	ии с правилами техники безопасности	
пожаробезо	опасности, охраны труда.	
	качества готовой кондитерской продукции	
	ного современного ассортимента перед отпуском,	
упаковкой н		
Хранение	кондитерской продукции разнообразного	
современно		
I = =	х полуфабрикатов.	
Творческое		
-	ного современного ассортимента и подготовка к	
	с учетом соблюдения выхода изделий,	
рационально		
=	й по безопасности готовой продукции.	
	ие и замораживание готовой кондитерской	
	разнообразного современного ассортимента и	
	катов с учетом требований к безопасности	
пищевых пр	I I I I I I I I I	
Хранение	свежеприготовленной, охлажденной и	
	ной кондитерской продукции разнообразного	
	ого ассортимента с учетом требований по	
	ти, соблюдения режимов хранения.	
	вание кондитерской продукции разнообразного	
	ого ассортимента с учетом требований к	
	ти готовой продукции.	
I =	контейнеров, упаковочных материалов,	
порциониро	ование (комплектование), эстетичная упаковка	
готовых	кондитерской продукции разнообразного	

	современного ассортимента на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами				
	чистоты				
Тема 5.7 Приготовление продукции из шоколада разнообразного 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 продукции из шоколада разнообразного ассортимента Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в	42			42

	1	1		
соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,				
сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с				
изменением выхода продукции из шоколада разнообразного				
ассортимента.				
Выбор и применение методов приготовления продукции из				
шоколада разнообразного ассортимента в зависимости от				
вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов				
и полуфабрикатов, требований рецептуры,				
последовательности приготовления, особенностей заказа.				
Приготовление, оформление продукции из шоколада				
разнообразного ассортимента с учетом рационального				
расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения				
режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения				
безопасности готовой продукции.				
Выбор с учетом способа приготовления, безопасная				
эксплуатация технологического оборудования,				
производственного инвентаря, инструментов, посуды в				
соответствии с правилами техники безопасности				
пожаробезопасности, охраны труда.				
Оценка качества готовой продукции из шоколада				
разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на				
вынос.				
Хранение продукции из шоколада разнообразного				
ассортимента с учетом использования отделочных				
полуфабрикатов.				
Творческое оформление продукции из шоколада				
разнообразного ассортимента и подготовка к реализации с				
учетом соблюдения выхода изделий, рационального				
использования ресурсов, соблюдения требований по				
безопасности готовой продукции.				
Охлаждение и замораживание готовой продукции из				
шоколада разнообразного ассортимента и полуфабрикатов с				
учетом требований к безопасности пищевых продуктов.				
Хранение свежеприготовленной, охлажденной и				
замороженной продукции из шоколада разнообразного				

			1	1			ı	1	-	
	ассортимента с учетом требований по безопасности,									
	соблюдения режимов хранения.									
	Размораживание продукции из шоколада разнообразного									
	ассортимента с учетом требований к безопасности готовой									
	продукции.									
	Выбор контейнеров, упаковочных материалов,									
	порционирование (комплектование), эстетичная упаковка									
	готовых продукции из шоколада разнообразного									
	ассортимента на вынос и для транспортирования.									
	Расчет стоимости продукции из шоколада разнообразного									
	ассортимента.									
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в									
	выборе продукции из шоколада разнообразного									
	ассортимента, эффективное использование профессиональной									
	терминологии. Поддержание визуального контакта с									
	потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при									
	прохождении учебной практики в условиях организации									
	питания).									
	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте									
	оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в									
	соответствии с инструкциями и регламентами (правилами									
	техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда),									
	стандартами чистоты.									
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в									
	соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами									
	чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка									
	и раскладывание на хранение кухонной посуды и									
	производственного инвентаря в соответствии со стандартами									
	чистоты									
	Дифференцированный зачет по ПМ.05	6								6
	«Приготовление, оформление и подготовка к реализации									
	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий									
	разнообразного ассортимента»									
Всего по УП 05		288							180	108
	Всего по УП. 01-УП.05	942	102	144	102	72	84	126	204	108

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех.

Оснащение лабораторий

«Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

<u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

<u>Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</u>

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

<u>Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

<u>Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</u>

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

- Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП М.: ООО «Дом Славянской книги»; 2017г
- Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Н.А. Анфимова. 11-е изд., стер. М.; Издательский центр «Академия», 2017г.
- Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания; учебник для студ. учреждений проф. образования 2-е изд. М.: Академия, 2016г.

- Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф. образования М.:Издательский центр «Академия», 2017г.
- Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья М.: Академия, 2016г.
- Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для проф. образования -М.: Академия, 2016г.
- Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии.- М.: Академия, 2016г.
- Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции М. Издательский центр «Академия», 2016г.
- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования М.: Издательский центр «Академия», 2017г

Электронные издания:

- СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
- СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. Режим доступа http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

Интернет-ресурсы:

- 1. Мир кулинара. Режим доступа: http://www.mirkulinara.ru
- 2. Гастроном. Режим доступа: http://www.gastronom.ru/
- 3. Кулинарный Эдем. Режим доступа: http://www.kedem.ru/
- 4. Миллион меню. Режим доступа: http://www.millionmenu.ru/
- 5. Гастроном. Блюда из мяса. Электронный ресурс. Режим доступа: http://www.gastronom.ru/recipe/group/1168/blyuda-iz-myasa?&page=3
- 6. Хорошие рецепты. Рецепты. Электронный ресурс. Режим доступа: http://goodrecept.ru/?m=base&g=1&dg=159&r=1&p=6
- 7. Электронный учебник «Товароведение пищевых продуктов». Режим доступа: http://www.cross-kpk.ru/ims/12/html/2.HTML
- 8. russianfood. Рецепты вторых блюд. Электронный ресурс. Режим доступа: http://russianfood.com/recipes/bytype/?fid=3&page=7#rcp_list
- 9. 1000.menu/Каталогвторыхблюд.Электронныйресурс.Режимдоступа:https://1000.menu/catalog/vtoroe-bludoНациональнаякухня.Режимдоступа//https://1000.menu/catalog/natsionalnaya-kuxnya
- 10. Основы технологии и сервис питания. Автор: Фоминых И.Л., редактор: Касаткина М.А. Электронный ресурс. Режим доступа: http://abc.vvsu.ru/books/up_osnovy_tehnol_servis_pitan/default.asp
- 11. Архипов В., Иванникова Т.В., Архипова А.В. Ресторанное дело: Ассортимент, технология и управление качеством в современном ресторане; Учебное пособие. Электронный ресурс. Режим доступа:.http://tourism-book.com/pbooks/book-83/ru/
- 12. Кулинарные видео рецепты https://www.youtube.com/user/VideoCooking.

- 13. Кулинарная школа. Мастер&повар. Режим доступаhttp://xn----7sbbhn4brhhfdm.xn--p1ai/
- 14. Кулинарный портал. Режим доступа//http://kuking.net/8_682.htm
- 15. Кулинарная книга. В.В. Похлебкин. Приправы. Режим доступа//http://www.rus-food-recipes.ru/P_PR/1/4.htm
- 16. Международный студенческий научный вестник. Инновационные кулинарные технологии. Е.А. Андрухова. Режим доступа. https://www.scienceforum.ru/2016/1940/23436
- 17. Мойсуп.ру. Национальные супы. Режим доступа. http://moysup.ru/nationalnye-supy/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Параметры оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Оценка процесса подготовки рабочих мест, оборудования, материалов и инструментов для выполнения работ в соответствии с инструкциями и регламентами	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Оценка процесса выполнения обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.5 Проводить приготовление и подготовку к реализации из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.5 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика с применением инновационных технологий	Оценка процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Оценка процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика с применением инновационных технологий	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка процесса, оценка процесса, оценка результатов
пк 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Оценка процесса выполнения подготовительных работ, подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов

	1	T	
ПК 2.2	Оценка процесса приготовления,	Наблюдение выполнения	
Осуществлять приготовление,	непродолжительного хранения	практических работ на	
непродолжительное хранение	бульонов, отваров	учебной и	
бульонов, отваров	разнообразного ассортимента.	производственной	
разнообразного ассортимента.		практиках:	
		оценка процесса,	
		оценка результатов	
ПК 2.3	Оценка процесса приготовления,	Наблюдение выполнения	
Осуществлять приготовление,	творческого оформления и	практических работ на	
творческое оформление и	подготовки к реализации супов	учебной и	
подготовку к реализации супов	разнообразного ассортимента.	производственной	
разнообразного ассортимента.		практиках:	
		оценка процесса,	
		оценка результатов	
ПК 2.4.	Оценка процесса приготовления,	Наблюдение выполнения	
Осуществлять приготовление,	непродолжительного хранения	практических работ на	
непродолжительное хранение	горячих соусов разнообразного	учебной и	
горячих соусов разнообразного	ассортимента.	производственной	
ассортимента.		практиках:	
accopinmenta.		оценка процесса,	
		оценка результатов	
ПК 2.5.	Оценка процесса приготовления,	Наблюдение выполнения	
Осуществлять приготовление,	творческого оформления и	практических работ на	
творческое оформление и	подготовки к реализации горячих	۔ ا	
подготовку к реализации	блюд и гарниров из овощей,	учеонои и производственной	
подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из	грибов, круп, бобовых,	_	
овощей, грибов, круп, бобовых,	макаронных изделий	практиках: оценка процесса,	
макаронных изделий	разнообразного ассортимента.	оценка процесса,	
разнообразного ассортимента.	разногоразного ассортимента.	оценка результатов	
ПК 2.6.	Ополиса пропосов	Наблюдение выполнения	
	Оценка процесса		
Осуществлять приготовление, творческое оформление и	приготовления, творческого	1 س ۲	
1 1	оформления и подготовки к	•	
подготовку к реализации	реализации горячих блюд,	производственной	
горячих блюд, кулинарных	кулинарных изделий, закусок из	практиках:	
изделий, закусок из яиц, творога,	яиц, творога, сыра, муки	оценка процесса,	
сыра, муки разнообразного	разнообразного ассортимента.	оценка результатов	
ассортимента.	Overvie vinevane vinevane	Hegwayay	
ПК 2.7.	Оценка процесса приготовления,	Наблюдение выполнения	
Осуществлять приготовление,	творческого оформления и	практических работ на	
творческое оформление и	подготовки к реализации горячих	учебной и	
подготовку к реализации	блюд, кулинарных изделий,	производственной	
горячих блюд, кулинарных	закусок из рыбы, нерыбного	практиках:	
изделий, закусок из рыбы,	водного сырья разнообразного	оценка процесса,	
нерыбного водного сырья	ассортимента.	оценка результатов	
разнообразного ассортимента.		11.6	
ПК 2.8.	Оценка процесса приготовления,	Наблюдение выполнения	
Осуществлять приготовление,	творческого оформления и	практических работ на	
творческое оформление и	подготовки к реализации горячих	учебной и	
подготовку к реализации	блюд, кулинарных изделий,	производственной	
горячих блюд, кулинарных	закусок из мяса, домашней	практиках:	
изделий, закусок из мяса,	птицы, дичи и кролика	оценка процесса,	

домашней птицы, дичи и	разнообразного ассортимента.	оценка результатов	
кролика разнообразного		- ¬	
ассортимента.			
ПК 2.9	Оценка процесса	Наблюдение выполнения	
Осуществлять приготовление,	приготовления, творческого	практических работ на	
творческое оформление и	оформления и подготовки к	учебной и	
подготовку к реализации	реализации горячих блюд	производственной	
горячих блюд национальных	национальных кухонь	практиках:	
кухонь разнообразного	разнообразного ассортимента.	оценка процесса,	
ассортимента.	разпосоразного ассортимента.	оценка процесса,	
ПК 2.10	Оценка процесса	Наблюдение выполнения	
Осуществлять приготовление,	приготовления, творческого	практических работ на	
творческое оформление и	оформления и подготовки к	учебной и	
1 1		•	
подготовку к реализации	реализации горячих блюд	производственной	
горячих блюд здорового	здорового питания, детского	практиках:	
питания, детского питания и	питания и диетических	оценка процесса,	
диетических (лечебных) блюд	(лечебных) блюд разнообразного	оценка результатов	
разнообразного ассортимента	ассортимента	11. 6	
TTC 2.11	Оценка процесса	Наблюдение выполнения	
ПК 2.11	приготовления, творческого	практических работ на	
Осуществлять приготовление,	оформления и подготовки к	учебной и	
творческое оформление и	реализации горячих блюд с	производственной	
подготовку к реализации	помощью инновационных	практиках:	
горячих блюд с помощью	технологий	оценка процесса,	
инновационных технологий.		оценка результатов	
ПК 3.1.	Оценка процесса подготовки	Наблюдение выполнения	
Подготавливать рабочее место,	рабочего места, оборудования,	практических работ на	
оборудование, сырье, исходные	сырья, исходных материалов для	учебной и	
материалы для приготовления	приготовления холодных блюд,	производственной	
холодных блюд, кулинарных	кулинарных изделий, закусок в	практиках:	
изделий, закусок в соответствии	соответствии с инструкциями и	оценка процесса,	
с инструкциями и регламентами.	регламентами.	оценка результатов	
ПК 3.2.	Оценка процесса приготовления,	Наблюдение выполнения	
Осуществлять приготовление,	непродолжительного хранения	практических работ на	
непродолжительное хранение	холодных соусов, заправок	учебной и	
холодных соусов, заправок	разнообразного ассортимента.	производственной	
разнообразного ассортимента		практиках:	
		оценка процесса,	
		оценка результатов	
ПК 3.3.	Оценка процесса	Наблюдение выполнения	
Осуществлять приготовление,	приготовления, творческого	практических работ на	
творческое оформление и	оформления и подготовки к	учебной и	
подготовку к реализации салатов	реализации салатов	производственной	
разнообразного ассортимента.	разнообразного ассортимента.	практиках:	
pasitotopusitoro accoprinienta.	pasitotopasitoto accopitimenta.	оценка процесса,	
		оценка процесса, оценка результатов	
ПК 3.4.	Оценка процесса		
Осуществлять приготовление,	<u> </u>		
<u> </u>	приготовления, творческого	1 -	
творческое оформление и	оформления и подготовки к	учебной и	
подготовку к реализации	реализации бутербродов, канапе,	производственной	
бутербродов, канапе, холодных	холодных закусок	практиках:	

	~		
закусок разнообразного	разнообразного ассортимента.	оценка процесса,	
ассортимента.		оценка результатов	
ПК 3.5.	Оценка процесса	Наблюдение выполнения	
Осуществлять приготовление,	приготовления, творческого	практических работ на	
творческое оформление и	оформления и подготовки к	учебной и	
подготовку к реализации	реализации холодных блюд из	производственной	
холодных блюд из рыбы,	рыбы, нерыбного водного сырья	практиках:	
нерыбного водного сырья	разнообразного ассортимента.	оценка процесса,	
разнообразного ассортимента.		оценка результатов	
ПК 3.6.	Оценка процесса приготовления,	Наблюдение выполнения	
Осуществлять приготовление,	творческого оформления и	практических работ на	
творческое оформление и	подготовки к реализации	учебной и	
подготовку к реализации	холодных блюд из мяса,	производственной	
холодных блюд из мяса,	домашней птицы, дичи	практиках:	
домашней птицы, дичи	разнообразного ассортимента.	оценка процесса,	
разнообразного ассортимента.		оценка результатов	
ПК 3.7	Оценка процесса приготовления,	Наблюдение выполнения	
Осуществлять приготовление,	творческого оформления и	практических работ на	
творческое оформление и	подготовки к реализации	учебной и	
подготовку к реализации	холодных блюд и закусок	производственной	
холодных блюд и закусок	здорового питания, детского	практиках:	
здорового питания, детского	питания и диетических	оценка процесса,	
питания и диетических	(лечебных) блюд разнообразного	оценка результатов	
(лечебных) блюд разнообразного	ассортимента		
ассортимента			
ПК 3.8	Оценка процесса приготовления,	Наблюдение выполнения	
Осуществлять приготовление,	творческого оформления и	практических работ на	
творческое оформление и	подготовки к реализации	учебной и	
подготовку к реализации	холодных блюд и закусок с	производственной	
холодных блюд и закусок с	помощью инновационных	практиках:	
помощью инновационных	технологий	оценка процесса,	
технологий		оценка процесса,	
ПК 4.1.	Оценка процессаподготовки	Наблюдение выполнения	
Подготавливать рабочее место,	рабочего места, оборудования,	практических работ на	
оборудование, сырье, исходные	сырья, исходных материалов для	учебной и	
материалы для приготовления	приготовления холодных и	производственной	
холодных и горячих сладких	горячих сладких блюд, десертов,	практиках:	
блюд, десертов, напитков	напитков разнообразного	оценка процесса,	
разнообразного ассортимента в	ассортимента в соответствии с	_	
соответствии с инструкциями и	инструкциями и регламентами.		
регламентами	1 7 , F		
ПК 4.2.	Оценка процесса приготовления,	Наблюдение выполнения	
Осуществлять приготовление,	творческого оформления и	практических работ на	
творческое оформление и	подготовки к реализации	учебной и	
подготовку к реализации	холодных сладких блюд,	производственной	
холодных сладких блюд,	десертов разнообразного	практиках:	
десертов разнообразного	ассортимента.	оценка процесса,	
ассортимента	accopinmenta.	оценка процесса,	
ПК 4.3.	Оценка процесса	Наблюдение выполнения	
Осуществлять приготовление,	приготовления, творческого	_	
творческое оформление и	оформления и подготовки к	۔	
творческое оформление и	оформления и подготовки к	учеоной и	

подготовку к реализации	реализации горячих сладких	производственной	
горячих сладких блюд, десертов	блюд, десертов разнообразного	практиках:	
разнообразного ассортимента	ассортимента	оценка процесса,	
		оценка результатов	
ПК 4.4.	Оценка процесса	Наблюдение выполнения	
Осуществлять приготовление,	приготовления, творческого	практических работ на	
творческое оформление и	оформления и подготовки к	учебной и	
подготовку к реализации	реализации холодных напитков	производственной	
холодных напитков	разнообразного ассортимента.	практиках:	
разнообразного ассортимента		оценка процесса,	
		оценка результатов	
ПК 4.5.	Оценка процесса	Наблюдение выполнения	
Осуществлять приготовление,	приготовления, творческого	практических работ на	
творческое оформление и	оформления и подготовки к	учебной и	
подготовку к реализации	реализации горячих напитков	производственной	
горячих напитков	разнообразного ассортимента.	практиках:	
разнообразного ассортимента		оценка процесса,	
		оценка результатов	
ПК 4.6	Оценка процесса	Наблюдение выполнения	
Осуществлять приготовление,	приготовления, творческого	практических работ на	
творческое оформление и	оформления и подготовки к	учебной и	
подготовку к реализации сладких	реализации сладких блюд и	производственной	
блюд и напитков блюд здорового	напитков блюд здорового	практиках:	
питания, легких обезжиренных	питания, легких обезжиренных	оценка процесса,	
десертов; десертов пониженной	десертов; десертов пониженной	оценка процесса, оценка результатов	
калорийности; диетической	калорийности; диетической	оценка результатов	
продукции.	продукции.		
ПК 4.7	Оценка процесса	Наблюдение выполнения	
Осуществлять приготовление,	приготовления, творческого	практических работ на	
творческое оформление и	оформления и подготовки к	учебной и	
подготовку к реализации	реализации сладких блюд и	производственной	
сладких блюд и напитков с	напитков с помощью	практиках:	
помощью инновационных	инновационных технологий.	*	
технологий.	пиновационивих технологии.	оценка процесса, оценка результатов	
ПК 5.1.	Оценка процессаподготовки	Наблюдение выполнения	
Подготавливать рабочее место	рабочего места кондитера,	практических работ на	
кондитера, оборудование,	оборудования, инвентаря,	учебной и	
инвентарь, кондитерское сырье,	кондитерское сырья, исходных	производственной	
исходные материалы к работе в	материалов к работе в	практиках:	
соответствии с инструкциями и	соответствии с инструкциями и	<u> </u>	
регламентами	регламентами.	оценка процесса, оценка результатов	
ПК 5.2.	Оценка процесса приготовления	Наблюдение выполнения	
Осуществлять приготовление и	и подготовки к использованию	практических работ на	
подготовку к использованию	отделочных полуфабрикатов для	1 1	
отделочных полуфабрикатов для	хлебобулочных, мучных	учебной и	
хлебобулочных, мучных	кондитерских изделий.	производственной	
кондитерских изделий	кондитерских изделии.	практиках:	
кондитерских изделии		оценка процесса,	
ПК 5.3.	Опанка произова нагодоризмия	оценка результатов	
	Оценка процесса изготовления, творческого оформления,	Наблюдение выполнения практических работ на	
Осуществлять изготовление,		1 1	
творческое оформление,	подготовки к реализации	учебной и	

подготовку к реализации	хлебобулочных изделий и хлеба	производственной	
хлебобулочных изделий и хлеба	разнообразного ассортимента.	практиках:	
разнообразного ассортимента		оценка процесса,	
		оценка результатов	
ПК 5.4.	Оценка процесса изготовления,	Наблюдение выполнения	
Осуществлять изготовление,	творческого оформления,	практических работ на	
творческое оформление,	подготовки к реализации мучных	учебной и	
подготовку к реализации мучных	кондитерских изделий	производственной	
кондитерских изделий	разнообразного ассортимента.	практиках:	
разнообразного ассортимента		оценка процесса,	
		оценка результатов	
ПК 5.5.	Оценка процесса изготовления,	Наблюдение выполнения	
Осуществлять изготовление,	творческого оформления,	практических работ на	
творческое оформление,	подготовки к реализации	учебной и	
подготовку к реализации	пирожных и тортов	производственной	
пирожных и тортов	разнообразного ассортимента.	практиках:	
разнообразного ассортимента		оценка процесса,	
		оценка результатов	
ПК 5.6	Оценка процесса изготовления,	Наблюдение выполнения	
Осуществлять изготовление,	творческого оформления,	практических работ на	
творческое оформление,	подготовки к реализации	учебной и	
подготовку к реализации	хлебобулочной и кондитерской	производственной	
хлебобулочной и кондитерской	продукции для здорового	практиках:	
продукции для здорового	питания, с пониженной	оценка процесса,	
питания, с пониженной	калорийностью	оценка результатов	
калорийностью.		***	
ПК 5.7	Оценка процесса изготовления,	Наблюдение выполнения	
Осуществлять изготовление,	творческого оформления,	практических работ на	
творческое оформление и	подготовки к реализации	учебной и	
подготовку к реализации	кондитерской продукции	производственной	
кондитерской продукции	разнообразного современного	практиках:	
разнообразного современного	ассортимента: миниатюр, гато,	оценка процесса,	
ассортимента: миниатюр,	антреме, птифуров и т.п.	оценка результатов	
гато, антреме, птифуров и т.п.		11.6	
ПК 5.8	Оценка процесса изготовления,	Наблюдение выполнения	
Осуществлять изготовление,	творческого оформления,	практических работ на	
моделирование, творческое	подготовки к реализации	учебной и	
оформление, подготовку к	продукции из шоколада и других	производственной	
реализации продукции из	материалов	практиках:	
шоколада и других материалов		оценка процесса,	
ОК 1. Выбирать способы	- распознавать задачу и/или	оценка результатов Наблюдение за	
решения задач	 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном 	Наолюдение за деятельностью	
профессиональной деятельности,	и/или социальном контексте;	обучающегося в процессе	
применительно к различным	- анализировать задачу и/или	обучения.	
контекстам.		обучения.	
KUTICKCIAM.	проблему и выделять её составные части;		
	- определять этапы решения		
	задачи; выявлять и эффективно		
	искать информацию,		
	= =		
	необходимую для решения		

	, <u>-</u>	T
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	задачи и/или проблемы; - составить план действия; определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска;	Эффективный поиск необходимой информации; анализ инноваций в области профессиональной деятельности; обзор публикаций в профессиональных изданиях Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК 3.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное	 оформлять результаты поиска определять актуальность нормативно-правовой документации в 	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе
развитие.	профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	обучения.
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно	- организовывать работу коллектива и команды;	Наблюдение за деятельностью
взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	обучающегося в процессе обучения.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК 6. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	- описывать значимость своей профессии	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.

традиционных		
общечеловеческих ценностей. ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды,	- соблюдать нормы экологической безопасности;	Наблюдение за деятельностью
ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	обучающегося в процессе обучения.
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	- использовать физкультурно- оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК 9. Использовать информационные технологии в	для данной профессии - применять средства информационных технологий	Наблюдение за деятельностью
профессиональной деятельности.	для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение	обучающегося в процессе обучения.
ОК 10. Пользоваться профессиональной	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний	Наблюдение за деятельностью
документацией на государственном и иностранном языке.	на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	обучающегося в процессе обучения.

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональноеобразовательное учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

(срок обучения 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования коррекционноразвивающей направленности для детей с ограниченными возможностями здоровья I и II вида, с получением среднего общего образования)

Санкт-Петербург

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по укрупненной группе профессий **43.00.00 Сервис и туризм** профессия **43.01.09 Повар, кондитер** с учётом материалов Примерной основной образовательной программы, зарегистрированной в государственном реестре ПООП под номером 43.01.09-170331 от 31.03.2017

Организация-разработчик: Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис»

Разработчик:

СПб ГБ ПОУ КПСС Мастер производственного обучения С.Н. Лаврушова

Мастер производственного обучения Д. С. Спектор Мастер производственного обучения Р.А. Зорина

Рассмотрена и согласована

Предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей отделения «Сервис»

.

СОДЕРЖАНИЕ

	ХАРАКТЕРИСТИ ВЕННОЙ ПРАКТИК		ОЧЕЙ ПІ	РОГРАММЫ	4
2. СТРУКТУРА	И СОДЕРЖАНИЕ І	ІРОИЗВОДСТВ	ЕННОЙ ПРАК	тики	13
	РЕАЛИЗАЦИИ ВЕННОЙ ПРАКТИК		чей пі	РОГРАММЫ	51
	И ОЦЕНКА РІ ПРОИЗВОДСТВЕНІ			РАБОЧЕЙ	56

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **43.01.09 Повар, кондитер:**

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

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

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

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

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате изучения производственной практики студент должен освоить основные виды деятельности:

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

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

и соответствующие им общие и профессиональные компетенции:

1.3.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.3.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций	
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,	
27.1	кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для	
ПК 1.1.	обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и	
	регламентами.	
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,	
11K 1.2.	мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного	
1111 1.5.	ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного	
1110 1.4.	ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,	
ВД 2	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для	
ПК 2.1.	приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	
	ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров	
разнообразного ассортимента.		
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	
	супов разнообразного ассортимента.	
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов	
	разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	
ПК 2.5.	горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	
11K 2.3.	разнообразного ассортимента.	
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	
ПК 2.6.	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки	
	разнообразного ассортимента.	
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	
ПК 2.7.	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	
	разнообразного ассортимента.	
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	
ПК 2.8.	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	
	разнообразного ассортимента.	

	Onweather the second of the se				
ПК 2.9.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации				
	горячих блюд национальных кухонь разнообразного ассортимента.				
ПК 2.10	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации				
ПК 2.10	горячих блюд здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд				
	разнообразного ассортимента				
ПК 2.11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации				
	горячих блюд с помощью инновационных технологий.				
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,				
, ,	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
писэ 1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для				
ПК 3.1.	приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с				
	инструкциями и регламентами.				
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов,				
	заправок разнообразного ассортимента.				
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации				
	салатов разнообразного ассортимента.				
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации				
	бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.				
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации				
	холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.				
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации				
	холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.				
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации				
ПК 3.7	холодных блюд и закусок здорового питания, детского питания и диетических				
	(лечебных) блюд разнообразного ассортимента				
ПК 3.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации				
	холодных блюд и закусок с помощью инновационных технологий				
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих				
ВД 4	сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				
	сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для				
ВД 4	сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного				
	сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.				
ПК 4.1.	сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации				
	сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.				
ПК 4.1.	сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации				
ПК 4.1.	сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.				
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3.	сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.				
ПК 4.1.	сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.				
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.	сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.				
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3.	сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.				
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5.	сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.				
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.	сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.				
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5.	сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.				
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5.	Сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков блюд здорового питания, легких обезжиренных десертов; десертов пониженной калорийности; диетической продукции. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков блюд здорового питания, легких обезжиренных десертов; десертов пониженной калорийности; диетической продукции.				
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5.	сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков блюд здорового питания, легких обезжиренных десертов; десертов пониженной калорийности; диетической продукции. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков с помощью инновационных технологий.				
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ПК 4.6.	Сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков блюд здорового питания, легких обезжиренных десертов; десертов пониженной калорийности; диетической продукции. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков блюд здорового питания, легких обезжиренных десертов; десертов пониженной калорийности; диетической продукции.				
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5.	сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков блюд здорового питания, легких обезжиренных десертов; десертов пониженной калорийности; диетической продукции. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков с помощью инновационных технологий.				
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ПК 4.6. ПК 4.7.	сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков блюд здорового питания, легких обезжиренных десертов; десертов пониженной калорийности; диетической продукции. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков с помощью инновационных технологий. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское				
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ПК 4.6.	сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков блюд здорового питания, легких обезжиренных десертов; десертов пониженной калорийности; диетической продукции. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков с помощью инновационных технологий. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				

ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ПК 5.6.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью.
ПК 5.7.	Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: миниатюр, гато, антреме, птифуров и т.п.
ПК 5.8.	Осуществлять изготовление, моделирование, творческое оформление, подготовку к реализации продукции из шоколада и других материалов

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
	кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Иметь	Подготовка, уборка рабочего места.
практический	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования,
ОПЫТ	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.
011211	Обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного
	сырья, птицы, дичи.
	Приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос,
	хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
	Ведении расчетов с потребителями.
Уметь	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать
	оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные
	приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.
	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального
	использования сырья и продуктов, подготовку и применение пряностей и
	приправ.
	Выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления
	полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
Знать	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной
	санитарии и личной гигиены в организациях питания.
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического
	оборудования и правила ухода за ним.
	Требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы,
	нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них.
	Рецептуру, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.
	Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении
	полуфабрикатов.
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Иметь	Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная
практический	эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря,
опыт	инструментов, весоизмерительных приборов.

	Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,					
	приготовление, творческое оформление, эстетичная подача супов, соусов,					
	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в					
	том числе региональных.					
	Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,					
	приготовление, творческое оформление, эстетичная подача горячих блюд					
	национальных кухонь, горячих блюд здорового питания, детского питания и					
	диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента и горячих блюд с					
	помощью инновационных технологий.					
	Упаковка, складирование неиспользованных продуктов.					
	Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом					
	требований к безопасности готовой продукции.					
	Ведении расчетов с потребителями.					
Уметь	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать					
	оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные					
	приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.					
	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки					
	и применения пряностей и приправ.					
	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого					
	оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок					
	разнообразного ассортимента, в том числе региональных.					
	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого					
	оформления и подачи горячих блюд национальных кухонь, горячих блюд					
	здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд					
	разнообразного ассортимента, горячих блюд с помощью инновационных					
	технологий.					
	Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с					
	учетом требований к безопасности готовой продукции.					
Знать	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной					
	санитарии и личной гигиены в организациях питания.					
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического					
	оборудования, производственного инвентаря, инструментов,					
	весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.					
	Ассортимент, рецептуру, требования к качеству, условиям и срокам хранения,					
	методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих					
	блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных.					
	Ассортимент, рецептуру, требования к качеству, условиям и срокам хранения,					
	методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд					
	национальных кухонь, горячих блюд здорового питания, детского питания и					
	диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента, горячих блюд с					
	помощью инновационных технологий.					
	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности					
	продуктов при приготовлении.					
	Правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд,					
	кулинарных изделий, закусок.					
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,					
	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					
Иметь	Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная					
практический	эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря,					
опыт	инструментов, весоизмерительных приборов.					
1	Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,					

1	приготовление, творческое оформление, эстетичная подача салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе			
	региональных.			
	Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,			
	приготовление, творческое оформление, эстетичная подача холодных блюд и			
	закусок здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд,			
	холодных блюд и закусок с помощью инновационных технологий.			
	Упаковка, складирование неиспользованных продуктов.			
	Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом			
	требований к безопасности готовой продукции.			
	Ведение расчетов с потребителями.			
Уметь	Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места,			
	выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать			
	технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,			
	весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов.			
	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов,			
	подготавливать и применять пряности и приправы.			
	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого			
	оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			
	, ,			
Знать				
	l · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			
	*			
DIT 4				
ВД 4				
Иметь				
практический	эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря,			
ОПЫТ	инструментов, весоизмерительных приборов.			
	приготовление, творческое оформление, эстетичная подача холодных и горячих			
практический	инструментов, весоизмерительных приборов. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,			

	сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе
	региональных.
	Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,
	приготовление, творческое оформление, эстетичная подача сладких блюд и
	напитков для блюд здорового питания, легких обезжиренных десертов;
	десертов пониженной калорийности; диетической продукции, сладких блюд и
	напитков с помощью инновационных технологий.
	Упаковка, складирование неиспользованных продуктов.
	Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом
	требований к безопасности готовой продукции.
	Ведение расчетов с потребителями.
Уметь	Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара,
	выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать
	технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,
	весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов.
	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовку
	и применение пряностей и приправ.
	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого
	оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого
	оформления и подачи сладких блюд и напитков для блюд здорового питания,
	легких обезжиренных десертов; десертов пониженной калорийности;
	диетической продукции, сладких блюд и напитков с помощью инновационных
	технологий.
	Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с
	учетом требований к безопасности готовой продукции;
Знать	Производственную санитарию и личную гигиену в организациях питания.
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического
	оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
	весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.
	Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры,
	методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих
	сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных.
	Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры,
	методы приготовления, варианты оформления и подачи сладких блюд и
	напитков для блюд здорового питания, легких обезжиренных десертов;
	десертов пониженной калорийности; диетической продукции, сладких блюд и
	напитков с помощью инновационных технологий.
	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении.
	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких
	блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе
	региональных.
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,
ВД 5	мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Иметь	Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная
практический	эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря,
опыт	инструментов, весоизмерительных приборов.
	Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов.
	Приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов.
	1 Print of the state of the

	Подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства.
	Приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных
	кондитерских изделий, в том числе региональных.
	Приготовление, подготовка к реализации продукции для здорового питания, с
	пониженной калорийностью, кондитерской продукции разнообразного
	современного ассортимента: миниатюр, гато, антреме, птифуров и т.п.,
	продукции из шоколада и других материалов.
	Порционирование (комплектование), эстетичная упаковка на вынос, хранение с
	учетом требований к безопасности.
	Ведение расчетов с потребителями.
Уметь	Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать,
V MICIE	подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование,
	производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с
	учетом инструкций и регламентов.
	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов,
	подготавливать и применять пряности и приправы.
	Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста,
	приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования,
	выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки продукции для
	здорового питания, с пониженной калорийностью, кондитерской продукции
	разнообразного современного ассортимента: миниатюр, гато, антреме,
	<i>птифуров и т.п., продукции из шоколада и других материалов.</i> Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос
	готовые изделия с учетом требований к безопасности;
2wary	
Знать	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического
	оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
	весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.
	Ассортимент, рецептуру, требования к качеству, условия и сроки хранения
	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	Методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных
	полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы
	презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе
	региональных.
	Методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных
	полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы
	презентации продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью,
	кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента:
	миниатюр, гато, антреме, птифуров и т.п., продукции из шоколада и других
	материалов.
	Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и
	готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства.
	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при
1	приготор панин

1.4. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики

Всего часов – 936 часов

приготовлении.

Из них на освоение

ПП.01 - 72 часа

ПП.02 – 324 часов

ПП.03 – 108 часа ПП.04 – 72 часа ПП.05 - 360 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план программы производственной практики

Коды профессиональн ых компетенций	Наименования профессиональных модулей	Всего часов	2 курс 4 сем.	3 курс 5 сем.	4 курс 8 сем.
ПК 1.1 –ПК 1.4 ОК 01 - ОК 11	ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	72	-	-
ПК 2.1 – ПК 2.8 ОК 01 - ОК 11	ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	324	324	-	-
ПК 3.1 – ПК 3.6 ОК 01 - ОК 11	ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	108	-	108	-
ПК 4.1 – ПК 4.5 ОК 01 - ОК 11	ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	72	-	-	72
ПК 5.1 – 5.5 ОК 01 - ОК 11	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	360	-	-	360
	ВСЕГО	936	396	108	432

2.2. Содержание обучения производственной практики

Наименование профессионального модуля (ПМ),	Солеруацие уперпото материала		м часов
разделов и тем производственной			
практики			
•	2 курс 4 семестр		
ПП.01			
Производственная практика			
ПМ 01.Приготовление и			
подготовка к реализации			
полуфабрикатов для блюд,			
кулинарных изделий			
разнообразного ассортимента			
Тема 1.1.	Выполнение работ по подготовке сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей и	12	12
Обработка овощей и грибов,	грибов с одновременным выполнением работ:		
приготовление полуфабрикатов	 по организации рабочих мест для обработки сырья и приготовления 		
из них	полуфабрикатов;		
	 по подбору инвентаря и посуды; 		
	 по подготовке пряностей и приправ. 		
	– по оценке качества, правилам приемки, механической кулинарной обработке,		
	нарезке, формовке овощей и грибов (традиционных, редких, экзотических) с		
	использованием приемов по минимизации отходов.		
	– по порционированию (комплектованию) обработанного сырья, полуфабрикатов из него, хранению, охлаждению, замораживанию, упаковке на вынос или для		
	транспортирования.		
	по изменению закладки продуктов в соответствии с изменением выхода		
	полуфабрикатов, осуществлению взаимозаменяемости продуктов в процессе		
	приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости		
Тема 1.2.	Выполнение работ по подготовке сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса и	18	18
Обработка мяса и мясных	мясных продуктов с одновременным выполнением работ:	_0	- 0
продуктов и приготовление	 по организации рабочих мест для обработки сырья и приготовления 		
полуфабрикатов	полуфабрикатов;		

	по подбору инвентаря и посуды;		
	 по подготовке пряностей и приправ. 		
	– по оценке качества, правилам приемки, механической кулинарной обработке,		
	приготовлению, безопасному хранению полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов		
	с использованием приемов по минимизации отходов.		
	– по порционированию (комплектованию) обработанного сырья, полуфабрикатов из		
	него, хранению, охлаждению, замораживанию, упаковке на вынос или для		
	транспортирования.		
	по изменению закладки продуктов в соответствии с изменением выхода		
	полуфабрикатов, осуществлению взаимозаменяемости продуктов в процессе		
	приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости		
Тема 1.3.	Выполнение работ по подготовке сырья и приготовления полуфабрикатов из птицы,	18	18
Обработка птицы, дичи,	дичи, кролика с одновременным выполнением работ:		
кролика и приготовление	– по организации рабочих мест для обработки сырья и приготовления		
полуфабрикатов	полуфабрикатов;		
	 по подбору инвентаря и посуды; 		
	 по подготовке пряностей и приправ. 		
	– по оценке качества, правилам приемки, механической кулинарной обработке,		
	приготовлению, безопасному хранению полуфабрикатов из домашней птицы, кролика		
	с использованием приемов по минимизации отходов		
	– по порционированию (комплектованию) обработанного сырья, полуфабрикатов из		
	него, хранению, охлаждению, замораживанию, упаковке на вынос или для		
	транспортирования.		
	по изменению закладки продуктов в соответствии с изменением выхода		
	полуфабрикатов, осуществлению взаимозаменяемости продуктов в процессе		
	приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости		
Тема 1.4.	Выполнение работ по подготовке сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы и	18	18
Обработка рыбы и нерыбного	нерыбного водного сырья с одновременным выполнением работ:		
водного сырья и приготовление	 по организации рабочих мест для обработки сырья и приготовления 		
полуфабрикатов	полуфабрикатов;		
	 по подбору инвентаря и посуды; 		
	 по подготовке пряностей и приправ. 		
	– по оценке качества, правилам приемки, механической кулинарной обработке,		
	приготовлению полуфабрикатов из рыбы с использованием приемов по минимизации		

	отходов.		
	– по оценке качества, правилам приемки, механической кулинарной обработке,		
	приготовлению полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря с использованием		
	приемов по минимизации отходов.		
	- по порционированию (комплектованию) обработанного сырья, полуфабрикатов из		
	него, хранению, охлаждению, замораживанию, упаковке на вынос или для		
	транспортирования.		
	по изменению закладки продуктов в соответствии с изменением выхода		
	полуфабрикатов, осуществлению взаимозаменяемости продуктов в процессе		
	приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости		
	Дифференцированный зачет по ПМ 01	6	6
	«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,		
	кулинарных изделий разнообразного ассортимента»		
Итого по ПМ01		72	72
ПП.02			
Производственная практика			
ПМ 02. Приготовление,			
оформление и подготовка к			
реализации горячих блюд,			
кулинарных изделий, закусок			
разнообразного ассортимента			
Тема 2.1.	Выполнение работ по приготовлению горячих соусов разнообразного ассортимента:	18	18
Приготовление и оформление	основных и производных, красного и производных от него, белого и производных от		
горячих соусов разнообразного	него, грибных, сметанных, молочных, на сливках, яично-масляных, сладких,		
ассортимента	национальных (соус карри, соус из сыра), с использованием инновационных технологий		
	(соусы из мясного сока, льезонированные соусы, соусы на основе фруктов, десертные		
	соусы) с одновременным выполнением работ по:		
	– оценке наличия, выбору в соответствии с технологическими требованиями, оценке		
	качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов,		
	организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями		
	санитарных правил;		
	– оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для		
	приготовления соусов, проверке соответствия количества и качества поступивших		

продуктов накладной;

- выбору, подготовке пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;
- взвешиванию продуктов, их взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, изменению закладки продуктов в соответствии с изменением выхода соусов;
- выбору, применению, комбинированию методов приготовления соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
- приготовлению, оформлению соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдению режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
- выбору, с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
- оценке качества готовых соусов перед отпуском, упаковке на вынос.
- хранению с учетом температуры подачи соусов на раздаче.
- порционированию (комплектованию), сервировке и творческому оформлению соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдению требований по безопасности готовой продукции.
- охлаждению и замораживанию готовых соусов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- хранению свежеприготовленных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдению режимов хранения.
- разогреву охлажденных, замороженных бульонов с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковки готовых соусов на вынос и для транспортирования.
- выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами

	WWW.COMPATIVA		
	чистоты.		
	 проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями 		
	и регламентами, стандартами чистоты:		
	мытью вручную и в посудомоечной машине, чистке и раскладыванию на хранение		
	кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами		
T. 22	чистоты	20	20
Тема 2.2.	Выполнение работ по приготовлению супов разнообразного ассортимента:	30	30
Приготовление и оформление	заправочных, молочных, супов-пюре, прозрачных, холодных, сладких, национальных		
супов разнообразного	(харчо, минестроне, луковый, финский рыбный, таратор, шурпа), региональных, с		
ассортимента	использованием инновационных технологий (крем-супы, томленые супы), с		
	одновременным выполнением работ по:		
	– оценке наличия, выбору в соответствии с технологическими требованиями,		
	оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных		
	ингредиентов, организации их хранения до момента использования в соответствии с		
	требованиями санитарных правил;		
	– оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для		
	приготовления супов, проверке соответствия количества и качества поступивших		
	продуктов накладной;		
	- выбору, подготовке пряностей, приправ, специй (вручную и механическим		
	способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;		
	- взвешиванию продуктов, их взаимозаменяемости в соответствии с нормами		
	закладки, особенностями заказа, сезонностью, изменению закладки продуктов в		
	соответствии с изменением выхода супов;		
	– выбору, применению, комбинированию методов приготовления супов с		
	учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и		
	полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления,		
	особенностей заказа.		
	– приготовлению, оформлению супов разнообразного ассортимента, в том числе		
	региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов,		
	соблюдения режимов приготовлению, стандартов чистоты, обеспечения		
	безопасности готовой продукции.		
	– выбору, с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации		
	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,		

	посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. — оценке качества готовых супов перед отпуском, упаковке на вынос. — хранению с учетом температуры подачи супов на раздаче. — порционированию (комплектованию), сервировке и творческому оформлению супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. — охлаждению и замораживанию готовых супов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. — хранению свежеприготовленных супов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. — разогрева охлажденных, замороженных бульонов с учетом требований к безопасности готовой продукции. — выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых супов на вынос и для транспортирования. — выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. — проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытью вручную и в посудомоечной машине, чистке и раскладыванию на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Тема 2.3. Приготовление и оформление горячих блюд и закусок из овощей и грибов разнообразного ассортимента	Выполнение работ по приготовлению блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента: отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных, национальных блюд (рататуй, бигос, оссобука, кассуле, мусака, гратены, жюльен из грибов, блюд с использованием инновационных технологий (паровая конвекции вакуумированных полуфабрикатов, сотирование, овощи жареные вок, овощи в темпуре), с одновременным выполнением работ по: — оценке наличия, выбору в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов,	30	30

организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;

- оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей и грибов, проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной;
- выбору, подготовке пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;
- взвешиванию продуктов, их взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, изменения закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, горячих закусок из овощей и грибов;
- выбору, применению, комбинированию методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей и грибов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
- приготовлению, оформлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей и грибов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовлению, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
- выбору, с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
- оценке качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей и грибов перед отпуском, упаковке на вынос.
- хранению с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей и грибов на раздаче.
- порционированию (комплектованию), сервировке и творческому оформлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из овощей и грибов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
- охлаждению и замораживанию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей и грибов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- хранению свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд,

	,		
	кулинарных изделий, закусок из овощей и грибов с учетом требований по		
	безопасности, соблюдения режимов хранения.		
	– разогреву охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий,		
	закусок из овощей и грибов с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
	– выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию		
	(комплектованию), эстетичной упаковке готовых горячих блюд, кулинарных изделий,		
	закусок из овощей и грибов на вынос и для транспортирования.		
	– выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря,		
	посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами		
	(правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами		
	чистоты.		
	– проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с		
	инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:		
	мытью вручную и в посудомоечной машине, чистке и раскладыванию на хранение		
	кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами		
	чистоты		
Тема 2.4.	Выполнение работ по приготовлению горячих блюд и гарниров из круп, бобовых,	24	24
Приготовление и оформление	макаронных изделий (каши, биточки котлеты, запеканки, отварные и тушеные		
горячих блюд и гарниров из	бобовые, пюре из бобовых, макаронные изделия отварные, запеченные), в том числе		
круп, бобовых, макаронных	региональных, национальных (паста, ризотто, фалафель, блюда		
изделий разнообразного	латиноамериканской кухни из бобовых, блюда из булгура, кускуса, киноа), с		
ассортимента	одновременным выполнением работ по:		
	- оценке наличия, выбору в соответствии с технологическими требованиями, оценке		
	качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов,		
	организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями		
	санитарных правил;		
	– оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для		
	приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, проверке		
	соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной;		
	– выбору, подготовке пряностей, приправ, специй (вручную и механическим		
	способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;		
	- взвешиванию продуктов, их взаимозаменяемости в соответствии с нормами		
	закладки, особенностями заказа, сезонностью, изменения закладки продуктов в		
	соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, блюд и гарниров из		

круп, бобовых, макаронных изделий;

- выбору, применению, комбинированию методов приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
- приготовлению, оформлению блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, разнообразного ассортимента, в том числе национальных, региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовлению, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
- выбору, с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
- оценке качества готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковке на вынос.
- хранению с учетом температуры подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий на раздаче.
- порционированию (комплектованию), сервировке и творческому оформлению блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
- охлаждению и замораживанию готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- хранению свежеприготовленных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
- выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, на вынос и для транспортирования.
- выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
- проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:

мытью вручную и в посудомоечной машине, чистке и раскладыванию на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты Тема 2.5. Приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра (яичницы, омлеты, сырники, запеканки, горячие закуски из сыра), в том числе региональных, национальных (фриматта, испанская тортилья, сырные крокеты,	12
Тема 2.5. Приготовление и оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра (яичницы, омлеты, сырники, запеканки, горячие закуски из сыра), в том числе региональных, национальных (фритатта, испанская тортилья, сырные крокеты,	12
Тема 2.5. Приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра (яичницы, омлеты, сырники, запеканки, горячие закуски из сыра), в том числе региональных, национальных (фриматта, испанская тортилья, сырные крокеты,	12
Приготовление и оформление (яичницы, омлеты, сырники, запеканки, горячие закуски из сыра), в том числе региональных, национальных (фритатта, испанская тортилья, сырные крокеты,	12
горячих блюд из яиц, творога, региональных, национальных (фритатта, испанская тортилья, сырные крокеты,	
сыра разнообразного фондю из сыра, творожные батончики, пасха и т.д., с использованием	
ассортимента инновационных технологий (паровая конвекция, фондирование, гриль саламандра) с одновременным выполнением работ по:	
 одновременным выполнением расот по: оценке наличия, выбору в соответствии с технологическими требованиями, оценке 	
качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов,	
организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями	
санитарных правил;	
– оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для	
приготовления блюд из яиц, творога, сыра, проверке соответствия количества и	
качества поступивших продуктов накладной;	
 выбору, подготовке пряностей, приправ, специй (вручную и механическим 	
способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;	
 взвешиванию продуктов, их взаимозаменяемости в соответствии с нормами 	
закладки, особенностями заказа, сезонностью, изменения закладки продуктов в	
соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, блюд из яиц, творога,	
сыра;	
 выбору, применению, комбинированию методов приготовления соусов с учетом 	
типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов,	
требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	
 приготовлению, оформлению блюд из яиц, творога, сыра разнообразного 	
ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов,	
полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовлению, стандартов чистоты,	
обеспечения безопасности готовой продукции.	
– выбору, с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации	
технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды	
в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	
– оценке качества готовых блюд из яиц, творога, сыра перед отпуском, упаковке на	
вынос.	

	 презентации блюд; хранению с учетом температуры подачи блюд из яиц, творога, сыра на раздаче. порционированию (комплектованию), сервировке и творческому оформлению блюд из яиц, творога, сыра для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. охлаждению и замораживанию готовых блюд из яиц, творога, сыра, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. хранению свежеприготовленных блюд из яиц, творога, сыра с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых блюд на вынос и для транспортирования. выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытью вручную и в посудомоечной машине, чистке и раскладыванию на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 		
Тема 2.6. Приготовление и оформление блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента из теста	Выполнение работ по приготовлению горячих блюд и гарниров из теста, мучных кулинарных изделий (блины, блинчики, оладьи, пельмени, вареники, гарниры из теста: тарталетки, волованы, профитроли, лапша домашняя, кулинарные изделия: пирожки, пироги, расстегаи, пончики), в том числе региональных, национальных (галушки, манты, хинкали, чебуреки, беляши, ньоки, хачапури, курник, баница, панкейки) с одновременным выполнением работ по: — оценке наличия, выбору в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; — оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд из теста, проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной;	36	36

- выбору, подготовке пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;
- взвешиванию продуктов, их взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, изменения закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, блюд из теста;
- выбору, применению, комбинированию методов приготовления соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
- приготовлению, оформлению блюд из теста разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовлению, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
- выбору, с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
- оценке качества готовых блюд из теста перед отпуском, упаковке на вынос.
- презентации блюд;
- хранению с учетом температуры подачи блюд из теста на раздаче.
- порционированию (комплектованию), сервировке и творческому оформлению блюд из теста для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
- охлаждению и замораживанию готовых блюд из теста, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- хранению свежеприготовленных блюд из теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
- выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых соусов на вынос и для транспортирования.
- выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами

	чистоты.		
	– проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с		
	инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:		
	мытью вручную и в посудомоечной машине, чистке и раскладыванию на хранение		
	кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами		
T	чистоты	40	40
Тема 2.7.	Выполнение работ по приготовлению горячих блюд из рыбы, нерыбных продуктов	48	48
Приготовление горячих блюд и	моря: отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных, из котлетной массы, в		
закусок из рыбы, нерыбных	том числе национальных (рыбная запеканка по-гречески, стейки из лососевых, паэлья,		
продуктов моря разнообразного	караси в сметане), с использованием инновационных технологий (жарка вок,		
ассортимента	запекание в пергаменте, сотирование, паровая конвекция), с одновременным		
	выполнением работ по:		
	– оценке наличия, выбору в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов,		
	организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями		
	санитарных правил;		
	 оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для 		
	приготовления блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря, проверке соответствия		
	количества и качества поступивших продуктов накладной;		
	 выбору, подготовке пряностей, приправ, специй (вручную и механическим) 		
	способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;		
	- взвешиванию продуктов, их взаимозаменяемости в соответствии с нормами		
	закладки, особенностями заказа, сезонностью, изменения закладки продуктов в		
	соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, блюд из рыбы,		
	нерыбных продуктов моря;		
	– выбору, применению, комбинированию методов приготовления соусов с учетом		
	типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов,		
	требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.		
	– приготовлению, оформлению блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря		
	разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального		
	расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовлению, стандартов		
	чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.		
	– выбору, с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации		
	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды		

	в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.		
	– оценке качества готовых блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря перед		
	отпуском, упаковке на вынос.		
	презентации блюд;		
	– хранению с учетом температуры подачи блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря		
	на раздаче.		
	– порционированию (комплектованию), сервировке и творческому оформлению блюд		
	из рыбы, нерыбных продуктов моря для подачи с учетом соблюдения выхода порций,		
	рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности		
	готовой продукции.		
	– охлаждению и замораживанию готовых блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря,		
	полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		
	– хранению свежеприготовленных блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря с		
	учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.		
	– выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию		
	(комплектованию), эстетичной упаковке готовых блюд на вынос и для		
	транспортирования.		
	– выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря,		
	посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами		
	техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.		
	– проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с		
	инструкциями и регламентами, стандартами чистоты		
	мытью вручную и в посудомоечной машине, чистке и раскладыванию на хранение		
	кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами		
	чистоты		
Тема 2.8.	Выполнение работ по приготовлению горячих блюд из мяса, мясных продуктов:	54	54
Приготовление горячих блюд и	отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных, из натуральной рубленой и		
закусок из мяса, мясных	котлетной массы, в том числе национальных (азу, стейки, оссобуко, свиные ребрышки,		
продуктов разнообразного	чанахи, бешбармак, венский шницель, пловы), с использованием инновационных		
ассортимента	технологий (томление, сотирование, жарка в воке, запекание в пергаменте с		
•	гарниром, приготовлению вакуумированных полуфабрикатов с помощью паровой		
	конвекции, сю вид) с одновременным выполнением работ по:		
	– оценке наличия, выбору в соответствии с технологическими требованиями, оценке		
	качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов,		

организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;

- оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, горячих закусок из мяса, мясных продуктов, проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной;
- выбору, подготовке пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;
- взвешиванию продуктов, их взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, изменения закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, горячих закусок из овощей и грибов;
- выбору, применению, комбинированию методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, горячих закусок из мяса, мясных продуктов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
- приготовлению, оформлению горячих блюд, кулинарных изделий, горячих закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовлению, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
- выбору, с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
- оценке качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, горячих закусок из мяса, мясных продуктов перед отпуском, упаковке на вынос.
- хранению с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, горячих закусок из мяса, мясных продуктов на раздаче.
- порционированию (комплектованию), сервировке и творческому оформлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из овощей и грибов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
- охлаждению и замораживанию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, горячих закусок из мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов с учетом требований к

		1	
	безопасности пищевых продуктов.		
	– хранению свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд,		
	кулинарных изделий, горячих закусок из мяса, мясных продуктов с учетом		
	требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.		
	– разогрева охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий,		
	горячих закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности		
	готовой продукции.		
	– выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию		
	(комплектованию), эстетичной упаковке готовых горячих блюд, кулинарных изделий,		
	горячих закусок из мяса, мясных продуктов на вынос и для транспортирования.		
	– выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря,		
	посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами		
	техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.		
	проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и		
	регламентами, стандартами чистоты		
Тема 2.9.	Выполнение работ по приготовлению горячих блюд из птицы, дичи, кролика:	48	48
Приготовление горячих блюд и	отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных, из филе птицы и котлетной		
закусок из птицы, кролика	массы, национальных (чахохбили, курица в кисло-сладком соусе, курица в соусе карри,		
разнообразного ассортимента	утиное конфи, фрикасе, куриные крылышки в остром соусе), и региональных, с		
	использованием инновационных технологий (томление, сотирование, жарка в воке,		
	запекание в пергаменте с гарниром, приготовление вакуумированных полуфабрикатов		
	с помощью паровой конвекции, сю вид) с одновременным выполнением работ по:		
	- оценке наличия, выбору в соответствии с технологическими требованиями, оценке		
	качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов,		
	организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями		
	санитарных правил;		
	– оформлению заявок на продукты , расходные материалы, необходимые для		
	приготовления блюд из птицы, дичи, кролика, проверке соответствия количества и		
	качества поступивших продуктов накладной;		
	– выбору, подготовке пряностей, приправ, специй (вручную и механическим		
	способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;		
	- взвешиванию продуктов, их взаимозаменяемости в соответствии с нормами		
	закладки, особенностями заказа, сезонностью, изменения закладки продуктов в		
	соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, блюд из птицы, дичи,		

кролика;

- выбору, применению, комбинированию методов приготовления соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
- приготовлению, оформлению блюд из птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовлению, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
- выбору, с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
- оценке качества готовых блюд из птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковке на вынос.
- презентации блюд;
- хранению с учетом температуры подачи блюд из птицы, дичи, кролика на раздаче.
- порционированию (комплектованию), сервировке и творческому оформлению блюд из птицы, дичи, кролика для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
- охлаждению и замораживанию готовых блюд из птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- хранению свежеприготовленных блюд из птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
- выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых блюд на вынос и для транспортирования.
- выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
- проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
 мытью вручную и в посудомоечной машине, чистке и раскладыванию на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами

	чистоты		
Тема 2.10. Приготовление горячих блюд и закусок для здорового, детского и лечебного питания разнообразного ассортимента	Выполнение работ по приготовлению горячих блюд для здорового, детского и лечебного питания (блюда для диетического питания с механическим, химическим, термическим щажением отварных, отварных на пару, припущенных: пюре, суфле, омлет из белков), блюда вегетарианской кухни, блюда для детей различного возраста, блюда низкокалорийные, блюда для раздельного питания), с одновременным выполнением работ по: — оценке наличия, выбору в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; — оформлению заявок на продукты , расходные материалы, необходимые для приготовления блюд из птицы, дичи, кролика, проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной; — взвешиванию продуктов, их взаимозаменяемости в соответствии с нормами	18	18
	качества поступивших продуктов накладной;		
	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. — оценке качества готовых блюд перед отпуском, упаковке на вынос. — презентации блюд; — хранению с учетом температуры подачи блюд на раздаче. — порционированию (комплектованию), сервировке и творческому оформлению блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. — выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию		

	(комплектованию), эстетичной упаковке готовых на вынос и для транспортирования. — выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря,		
	посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.		
	– проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:		
	мытью вручную и в посудомоечной машине, чистке и раскладыванию на хранение		
	кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами		
	чистоты		
	Дифференцированный зачет по ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка	6	6
	к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного		
Итого по ПМ 02	ассортимента»	324	324
Всего	за 2 курс 4 семестр	396	324
Beero	3 курс 5 семестр	370	
ПП.03	b Rype b cemeerp		
Производственная практика			
ПМ 03. Приготовление,			
оформление и подготовка к			
реализации холодных блюд,			
кулинарных изделий, закусок			
разнообразного ассортимента			
Тема 3.1.	Выполнение работ по приготовлению салатов: из свежих, вареных овощей,	30	30
Приготовление салатов	традиционных, национальных и региональных, для здорового, детского и лечебного		
разнообразного ассортимента	питания, с использованием инновационных технологий (теплые салаты, салаты-		
	коктейли, салаты-микс), с одновременным выполнением работ по:		
	– оценке качества, безопасности и соответствия основных продуктов и		
	дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам,		
	подготовки их к использованию.		
	- организации рабочего места повара, подбору производственного технологического		
	оборудования, инвентаря, инструментов и методов безопасного использования их при		

выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, поддержания рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями — приготовлению холодных соусов и заправок для салатов; — использованию различных технологий приготовления салатов с учетом качества и
настаивании, запекании, варке, поддержания рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями — приготовлению холодных соусов и заправок для салатов;
санитарно-гигиеническими требованиями — приготовлению холодных соусов и заправок для салатов;
 приготовлению холодных соусов и заправок для салатов;
 использованию различных технологий приготовления салатов с учетом качества и
The state of the s
требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-
гигиенические режимы.
– определению степени готовности основных салатов, определению достаточности
специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке салатов для подачи.
– сервировке стола и оформления салатов с учетом требований к безопасности
готовой продукции.
– обеспечению температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и
холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
соблюдению температурного и временного режима при хранении салатов
Тема 3.2. Выполнение работ по приготовлению бутербродов (открытых, закрытых, простых и 18
Приготовление бутербродов и сложных, закусочных), фуршетных закусок и гастрономических продуктов порциями,
гастрономических продуктов национальных и региональных, для здорового, детского и лечебного питания, с
порциями разнообразного использованием инновационных технологий (тапас, тако, бургеры, начос, буррито,
ассортимента бутербродные торты) с одновременным выполнением работ по:
 оценке качества, безопасности и соответствия основных продуктов и
дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам,
подготовка их к использованию.
– организации рабочего места повара, подбору производственного
технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методов безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения,
нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании,
порционировании, взбивании, поддержание рабочего места в соответствии с
санитарно-гигиеническими требованиями
 использованию различных технологий приготовления бутербродов с различными
начинками с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции,

	соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. — подготовке бутербродов для подачи. — сервировке стола и оформлению бутербродов и гастрономических продуктов порциями с учетом требований к безопасности готовой продукции. — обеспечению температурный и временной режим подачи бутербродов, к с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. соблюдению температурного и временного режима при хранении бутербродов и гастрономических продуктов порциями		
Тема 3.3. Приготовление холодных закусок из овощей, яиц, сыра разнообразного ассортимента	Выполнение работ по приготовлению холодных закусок из овощей и грибов (свежих, маринованных, соленых, квашеных), яиц, сыра: национальных и региональных, для здорового, детского и лечебного питания, с использованием инновационных технологий (карпаччо из овощей, коктейльные закуски, овощи крудите) с одновременным выполнением работ по: — оценке качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам и закускам из овощей, грибов, яиц, сыра, подготовка их к использованию. — организации рабочего места повара, подбору производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методов безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе, поддержание рабочего места в соответствии с санитарногигиеническими требованиями — использованию различных технологий приготовления холодных закусок из овощей, грибов, яиц, сыра с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. — определению степени готовности холодных блюд и закусок из овощей, грибов, яиц, сыра, определению достаточности специй, доведение до вкуса, подготовке холодных блюд и закусок из овощей, грибов, яиц, сыра с учетом требований к безопасности готовой продукции. — сервировке стола и оформлению холодных блюд и закусок из овощей, грибов, яиц, сыра с учетом требований к безопасности потовой продукции. — обеспечению температурного и временного режима подачи холодных блюд и закусок из овощей, грибов, яиц, сыра с учетом требований к безопасности пищевых	18	18

	продуктов.		
	продуктов. соблюдению температурного и временного режима при хранении холодных блюд и		
	закусок из овощей, грибов, яиц, сыра		
Тема 3.4.	Выполнение работ по приготовлению холодных закусок из мяса, птицы, рыбы	36	36
Приготовление холодных блюд	(ростбиф, буженина, мясное ассорти, паштеты, заливное, студни, из рыбы (заливная,		
и закусок из мяса, птицы, рыбы	отварная с гарниром, под маринадом, ассорти рыбное, закуски из сельди):		
разнообразного ассортимента	национальных (суши, антипасто) и региональных, для здорового, детского и		
	лечебного питания, с использованием инновационных технологий (карпаччо, террины,		
	муслины, закуски для кейтеринга, мини-закуски), с одновременным выполнением		
	работ по:		
	– оценке качества, безопасности и соответствия основных продуктов и		
	дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным		
	блюдам и закускам из мяса, птицы, рыбы, подготовка их к использованию.		
	– организации рабочего места повара, подбору производственного		
	технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методов безопасного		
	использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения,		
	нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании,		
	порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке,		
	заливании желе, поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-		
	гигиеническими требованиями		
	- использованию различных технологий приготовления холодных закусок из мяса,		
	птицы, рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции,		
	соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.		
	– определению степени готовности холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы,		
	определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовке холодных блюд		
	и закусок из мяса, птицы, рыбы для подачи.		
	- сервировке стола и оформлению холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы		
	с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
	– обеспечению температурного и временного режима подачи холодных блюд и		
I	закусок из мяса, птицы, рыбы с учетом требований к безопасности пищевых		

	продуктов;		
	соблюдению температурного и временного режима при хранении холодных блюд и		
	закусок из мяса, птицы, рыбы		
	Дифференцированный зачет по ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка	6	6
	к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	U	J
	ассортимента»		
Итого по ПМ03	weed primaries and a second se	108	108
Всего	за 3 курс 7 семестр	108	
	4 курс 8 семестр		
ПП.04			
Производственная практика			
ПМ 04. Приготовление,			
оформление и подготовка к			
реализации холодных и горячих			
сладких блюд, десертов,			
напитков разнообразного			
ассортимента			
Тема 4.1.	Выполнение работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов (компоты,	18	18
Приготовление холодных	кисели, желе, муссы, самбуки, кремы, мороженое): национальных (панакотта,		
сладких блюд, десертов	тирамису), для здорового, детского и лечебного питания, легких и обезжиренных; с		
разнообразного ассортимента	использованием инновационных технологий (сорбеты, граните, семифредо) с		
	одновременным выполнением работ по:		
	– оценке наличия, выбору в соответствии с технологическими требованиями, оценке		
	качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов,		
	организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями		
	санитарных правил.		
	– оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для		
	приготовления холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного		
	ассортимента. проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.		
	– выбору, подготовке, взвешиванию продуктов и дополнительных ингредиентов с		
	учетом их сочетаемости с основным продуктом		

 изменению закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных десертов. выбору, применению, комбинированию методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. оформлению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовлению, стандартов чистоты, обсепечения безопасности готовой продукции опенке качества холодных десертов, напитков перед отпуском, унаковке на вынос. хранению с учетом температуры подачи холодных десертов, на раздаче. порционированию (комплектованию). охлаждению и замораживанию готовых холодных десертов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. хранению свежеприготовленых, охлажденных и замороженных холодных десертов, напитков с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования. выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с 		,,		1
 выбору, применению, комбинированию методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. оформлению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовлению, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции оценке качества холодных десертов, напитков перед отпуском, упаковке на вынос. хранению с учетом температуры подачи холодных десертов, на раздаче. порционированию (комплектованию). охлаждению и замораживанию готовых холодных десертов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. хранению свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов, напитков с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичой упаковке готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования. выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с 		- ,		
горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовление, особенностей заказа. — оформлению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовлению, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции — оценке качества холодных десертов, напитков перед отпуском, упаковке на вынос. — хранснию с учетом температуры подачи холодных десертов, па раздаче. — порционированию (комплектованию). — охлаждению и замораживанию готовых холодных десертов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. — хранснию свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов, напитков с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. — выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования. — выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. — проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с				
кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. — оформлению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовлению, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции — оценке качества холодных десертов, напитков перед отпуском, упаковке на вынос. — хранению с учетом температуры подачи холодных десертов, на раздаче. — порциопированию (комплектованию). — охлаждению и замораживанию готовых холодных десертов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. — хранению свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов, напитков с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. — выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования. — выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. — проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с				
рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. оформлению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовлению, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции оценке качества холодных десертов, напитков перед отпуском, упаковке на вынос. хранению с учетом температуры подачи холодных десертов, на раздаче. порционированию (комплектованию). охлаждению и замораживанию готовых холодных десертов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. хранению свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов, напитков с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования. выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с		÷ • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		
 оформлению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовлению, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции оценке качества холодных десертов, напитков перед отпуском, упаковке на вынос. хранению с учетом температуры подачи холодных десертов, на раздаче. порционированию (комплектованию). охлаждению и замораживанию готовых холодных десертов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. хранению свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов, напитков с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования. выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с 				
том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовлению, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции оценке качества холодных десертов, напитков перед отпуском, упаковке на вынос. хранению с учетом температуры подачи холодных десертов, на раздаче. порционированию (комплектованию). охлаждению и замораживанию готовых холодных десертов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. хранению свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов, напитков с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования. выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с		•		
полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовлению, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции — оценке качества холодных десертов, напитков перед отпуском, упаковке на вынос. — хранению с учетом температуры подачи холодных десертов, на раздаче. — порционированию (комплектованию). — охлаждению и замораживанию готовых холодных десертов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. — хранению свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов, напитков с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. — выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования. — выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. — проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с				
обеспечения безопасности готовой продукции оценке качества холодных десертов, напитков перед отпуском, упаковке на вынос. хранению с учетом температуры подачи холодных десертов, на раздаче. порционированию (комплектованию). охлаждению и замораживанию готовых холодных десертов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. хранению свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов, напитков с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования. выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с				
 оценке качества холодных десертов, напитков перед отпуском, упаковке на вынос. хранению с учетом температуры подачи холодных десертов, на раздаче. порционированию (комплектованию). охлаждению и замораживанию готовых холодных десертов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. хранению свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов, напитков с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования. выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с 				
 хранению с учетом температуры подачи холодных десертов, на раздаче. порционированию (комплектованию). охлаждению и замораживанию готовых холодных десертов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. хранению свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов, напитков с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования. выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с 		÷ •		
 порционированию (комплектованию). охлаждению и замораживанию готовых холодных десертов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. хранению свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов, напитков с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования. выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с 				
 охлаждению и замораживанию готовых холодных десертов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. хранению свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов, напитков с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования. выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с 				
учетом требований к безопасности пищевых продуктов. — хранению свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов, напитков с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. — выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования. — выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. — проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с		• • •		
 хранению свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов, напитков с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования. выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с 				
десертов, напитков с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. — выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования. — выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. — проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с		* *		
хранения. — выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования. — выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. — проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с				
 выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования. выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с 				
(комплектованию), эстетичной упаковке готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования. — выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. — проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с				
транспортирования. — выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. — проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с				
 выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с 				
посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. — проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с				
(правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. — проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с				
чистоты. — проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с				
– проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с				
инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:		инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:		
мытью вручную и в посудомоечной машине, чистке и раскладыванию на хранение		± · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
чистоты				
Тема 4.2. Выполнение работ по приготовлению горячих сладких блюд (шарлотка, сладкие 24 24	Тема 4.2.	Выполнение работ по приготовлению горячих сладких блюд (шарлотка, сладкие	24	24
Приготовление горячих гренки, пудинги, яблоки печеные и жареные в тесте): национальных (каша гурьевская,	Приготовление горячих			
сладких блюд, десертов блинчики креп-сюзетт), для здорового, детского и лечебного питания, легких и	сладких блюд, десертов	блинчики креп-сюзетт), для здорового, детского и лечебного питания, легких и		
обезжиренных; с использованием инновационных технологий (чизкейки, тарты,		обезжиренных; с использованием инновационных технологий (чизкейки, тарты,		

фонданы, брауни) с одновременным выполнением работ по:

- оценке наличия, выбору в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
- оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
- выбору, подготовке, взвешиванию продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом
- изменению закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих десертов.
- выбору, применению, комбинированию методов приготовления горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
- оформлению горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовлению, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции
- оценке качества горячих десертов перед отпуском, упаковке на вынос.
- хранению с учетом температуры подачи горячих десертов на раздаче.
- порционированию (комплектованию).
- охлаждению и замораживанию готовых десертов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- хранению свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих десертов, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
- выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых горячих десертов на вынос и для транспортирования.
- выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

Г			
	– проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с		
	инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:		
	мытью вручную и в посудомоечной машине, чистке и раскладыванию на хранение		
	кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами		
	чистоты		
Тема 4.3	Выполнение работ по приготовлению холодных напитков (напитки фруктово-ягодные	12	12
Приготовление	прохладительные, морсы, коктейли молочные): национальных (квасы, меды,		
холодных напитков	безалкогольные пунши) и региональных, для здорового, детского и лечебного питания		
разнообразного ассортимента	(натуральные купажированные соки, кисломолочные продукты); с использованием		
	инновационных технологий (смузи, крюшоны, физы, джулепы, коблеры, аперитивы) с		
	одновременным выполнением работ по:		
	– оценке наличия, выбора в соответствии с технологическими требованиями,		
	оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных		
	ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с		
	требованиями санитарных правил.		
	 оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для 		
	приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента, проверке		
	соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.		
	 выбору, подготовке, взвешиванию продуктов и дополнительных ингредиентов с 		
	учетом их сочетаемости с основным продуктом		
	 изменению закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных 		
	напитков.		
	– выбору, применению, комбинированию методов приготовления холодных		
	напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых		
	продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности		
	приготовления, особенностей заказа.		
	– оформлению холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе		
	региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов,		
	соблюдения режимов приготовлению, стандартов чистоты, обеспечения		
	безопасности готовой продукции		
	 оценке качества холодных напитков перед отпуском, упаковке на вынос. 		
	 хранению с учетом температуры подачи холодных напитков на раздаче. 		
	порционированию (комплектованию).		
	– охлаждению и замораживанию готовых холодных напитков, полуфабрикатов с		

	учетом требований к безопасности пищевых продуктов. — хранению свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных напитков с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. — выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых холодных напитков на вынос и для транспортирования. — выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. — проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытью вручную и в посудомоечной машине, чистке и раскладыванию на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Тема 4.4	Выполнение работ по приготовлению горячих напитков (чай, кофе, какао, шоколад):	12	12
Приготовление горячих	национальных (сбитни, гроги) и региональных, для здорового, детского и лечебного		
напитков разнообразного	питания (фиточаи), с использованием инновационных технологий (глинтвейны,		
ассортимента	пунши): национальных и региональных, для здорового, детского и лечебного питания,		
	с использованием инновационных технологий с одновременным выполнением работ по:		
	 по. оценке наличия, выбора в соответствии с технологическими требованиями, 		
	оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных		
	ингредиентов, организации их хранения до момента использования в соответствии с		
	требованиями санитарных правил.		
	 оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для 		
	приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента, проверке		
	соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.		
	- выбору, подготовке, взвешиванию продуктов и дополнительных ингредиентов с		
	учетом их сочетаемости с основным продуктом		
	- изменению закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих		
	напитков.		
	– выбору, применению, комбинированию методов приготовления горячих		
	напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых		
	продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности		

		I	
	приготовления, особенностей заказа.		
	– оформлению горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе		
	региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов,		
	соблюдения режимов приготовлению, стандартов чистоты, обеспечения		
	безопасности готовой продукции		
	 оценке качества горячих напитков перед отпуском, упаковке на вынос. 		
	– хранению с учетом температуры подачи горячих холодных напитков на раздаче.		
	порционированию (комплектованию).		
	– хранению свежеприготовленных горячих напитков с учетом требований по		
	безопасности, режимов хранения.		
	– выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию		
	(комплектованию), эстетичной упаковке готовых холодных напитков на вынос и для		
	транспортирования.		
	– выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря,		
	посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами		
	техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.		
	 проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с 		
	инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:		
	мытью вручную и в посудомоечной машине, чистке и раскладыванию на хранение		
	кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами		
	чистоты		
	Дифференцированный зачет по ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка	6	6
	к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		
	разнообразного ассортимента»		
Итого по ПМ 04		72	72
ПП.05			
Производственная практика			
ПМ 05. Приготовление,			
оформление и подготовка к			
реализации хлебобулочных,			
мучных кондитерских изделий			
разнообразного ассортимента			
Тема 5.1.	Выполнение работ по приготовлению отделочных полуфабрикатов: сиропов, помады,	24	24

Прикатар жанна	EHODYMAN AKAHA HAALIHAK KMANAD KOMANAHI A AHIJADMANAHI DI HAHAHANYAY MASAMUSI		
Приготовление	глазурей, желе, посыпок, кремов, карамели, с одновременным выполнением работ по:		
отделочных полуфабрикатов	– оценке наличия, выбору в соответствии с технологическими требованиями, оценке		
	качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов,		
	организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями		
	санитарных правил.		
	– оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для		
	приготовления отделочных полуфабрикатов		
	- проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.		
	- выбору, подготовке дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с		
	основным продуктом.		
	– выбору и применению методов приготовления отделочных полуфабрикатов в		
	зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и		
	полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления,		
	особенностей заказа, с учетом рационального расхода сырья, соблюдения режимов		
	приготовлению, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.		
	– выбору с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации		
	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды		
	в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности,		
	пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.		
	 оценке качества готовых полуфабрикатов, хранения отделочных полуфабрикатов. 		
	– выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционирование		
	(комплектование), эстетичной упаковке отделочных полуфабрикатов для		
	транспортирования.		
	 Выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, 		
	посуды, сырья, материалов в		
	проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и		
	регламентами, стандартами чистоты: мытью вручную и в посудомоечной машине,		
	чистке и раскладыванию на хранение кухонной посуды и производственного		
	инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Тема 5.2.	Выполнение работ по приготовлению хлебобулочных изделий, в том числе с	36	36
Приготовление хлебобулочных	пониженной калорийностью с учетом рационального расхода сырья, продуктов,	30	30
изделий	полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовлению, стандартов чистоты,		
нэдслии	обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным выполнением работ		
	ПО:		

- оценке наличия, выбору в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
- оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий
- проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
- выбору, подготовке дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
- выбору и применению методов приготовления хлебобулочных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
- выбора с учетом способа приготовления, размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами эксплуатации пожаробезопасности, охраны труда, стандартами чистоты.
- оценке качества готовых хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковке на вынос.
- хранению хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
- творческому оформлению хлебобулочных изделий и подготовке к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
- охлаждению и замораживанию готовых хлебобулочных изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- хранению свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
- размораживанию хлебобулочных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.

	проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Тема 5.3	Выполнение работ по приготовлению мучных кондитерских изделий, с учетом	84	84
Приготовление	рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов		
мучных	приготовлению, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с		
кондитерских изделий	одновременным выполнением работ по:		
	- оценке наличия, выбору в соответствии с технологическими требованиями, оценке		
	качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов,		
	организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями		
	санитарных правил.		
	– оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для		
	приготовления мучных кондитерских изделий		
	 проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 		
	- выбору, подготовке дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с		
	основным продуктом.		
	– выбору и применению методов приготовления мучных кондитерских изделий в		
	зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и		
	полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления,		
	особенностей заказа.		
	– выбору с учетом способа приготовления, размещения на рабочем месте		
	оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и		
	регламентами, безопасная эксплуатация технологического оборудования,		
	производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами		
	эксплуатации пожаробезопасности, охраны труда, стандартами чистоты.		
	– оценке качества готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковке		
	на вынос.		
	– хранению мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных		
	полуфабрикатов.		
	– творческому оформлению мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования		
	ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
	– охлаждению и замораживанию готовых мучных кондитерских изделий и		

		1	
	полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		
	- хранению свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных		
	кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов		
	хранения.		
	– размораживанию мучных кондитерских изделий с учетом требований к		
	безопасности готовой продукции.		
	– выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию		
	(комплектованию), эстетичной упаковке готовых мучных кондитерских изделий на		
	вынос и для транспортирования.		
	проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и		
	регламентами, стандартами чистоты: мытью вручную и в посудомоечной машине,		
	чистке и раскладыванию на хранение кухонной посуды и производственного		
	инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Тема 5.4	Выполнение работ по приготовлению пирожных и тортов с учетом рационального	84	84
Приготовление пирожных и	расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовлению,	0.	0.
тортов	стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным		
Тортов	выполнением работ по:		
	 оценке наличия, выбору в соответствии с технологическими требованиями, оценке 		
	качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов,		
	организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями		
	санитарных правил.		
	 оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для 		
	приготовления пирожных и тортов		
	 приготовления пирожных и тортов проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 		
	– выбору, подготовке дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с		
	основным продуктом.		
	 выбору и применению методов приготовления пирожных и тортов в зависимости 		
	от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов,		
	требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.		
	- выбору с учетом способа приготовления, размещения на рабочем месте		
	оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и		
	регламентами, безопасная эксплуатация технологического оборудования,		
	производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами		
	эксплуатации пожаробезопасности, охраны труда, стандартами чистоты.		

	 оценке качества готовых пирожных и тортов перед отпуском, упаковке на вынос. 		
	 хранению пирожных и тортов с учетом использования отделочных 		
	полуфабрикатов.		
	 творческому оформлению пирожных и тортов и подготовка к реализации с учетом 		
	соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения		
	требований по безопасности готовой продукции.		
	 охлаждению и замораживанию готовых пирожных и тортов и полуфабрикатов с 		
	учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		
	- хранению свежеприготовленных, охлажденных и замороженных пирожных и		
	тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.		
	 размораживанию пирожных и тортов изделий с учетом требований к безопасности 		
	готовой продукции.		
	– выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию		
	(комплектованию), эстетичной упаковке готовых пирожных и тортов на вынос и для		
	транспортирования.		
	проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и		
	регламентами, стандартами чистоты: мытью вручную и в посудомоечной машине,		
	чистке и раскладыванию на хранение кухонной посуды и производственного		
	инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Тема 5.5	Выполнение работ по приготовлению изделий с пониженной калорийностью (изделия	24	24
Приготовление изделий с	с отварными протертыми овощами, бисквиты с овощами, рулеты, пироги, торты,		
пониженной калорийностью,	пирожные, кексы с отделкой полуфабрикатами пониженной калорийности) с учетом		
диетической кондитерской	рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов		
продукции	приготовлению, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с		
	одновременным выполнением работ по:		
	- оценке наличия, выбору в соответствии с технологическими требованиями, оценке		
	качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов,		
	организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями		
	санитарных правил.		
	– оформлению заявок на продукты , расходные материалы, необходимые для		
	приготовления изделий с пониженной калорийностью		
	— проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.		
	– выбору, подготовке дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с		
	основным продуктом.		

			ı
	– выбору и применению методов приготовления изделий с пониженной	 	
	калорийностью в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья,	 	
	продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности	 	
	приготовления, особенностей заказа.	 	
	– выбору с учетом способа приготовления, размещения на рабочем месте	 	
	оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и	 	
	регламентами, безопасная эксплуатация технологического оборудования,	 	
	производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами	 	
	эксплуатации пожаробезопасности, охраны труда, стандартами чистоты.	 	
	- оценке качества готовых изделий с пониженной калорийностью перед отпуском,	 	
	упаковке на вынос.	 	
	– хранению изделий с пониженной калорийностью с учетом использования		
	отделочных полуфабрикатов.		
	- творческому оформлению изделий с пониженной калорийностью и подготовка к		
	реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования		
	ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
	- охлаждению и замораживанию готовых изделий с пониженной калорийностью и		
	полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		
	– хранению свежеприготовленных, охлажденных и замороженных изделий с		
	пониженной калорийностью с учетом требований по безопасности, соблюдения		
	режимов хранения.	 	
	– размораживанию изделий с пониженной калорийностью изделий с учетом		
	требований к безопасности готовой продукции.		
	– выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию		
	(комплектованию), эстетичной упаковке готовых изделий с пониженной	 	
	калорийностью на вынос и для транспортирования.		
	проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и		
	регламентами, стандартами чистоты: мытью вручную и в посудомоечной машине,		
	чистке и раскладыванию на хранение кухонной посуды и производственного		
	инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Тема 5.6	Выполнение работ по приготовлению ассортимента кондитерской продукции:	60	60
Приготовление ассортимента	маленьких тортов, птифуров, гато, антреме с учетом рационального расхода сырья,		
кондитерской продукции	продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовлению, стандартов		
разнообразного современного	чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным		

ассортимента: миниатюр, гато, антреме, птифуров

выполнением работ по:

- оценке наличия, выбору в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;
- оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления ассортимента кондитерской продукции в соответствии с требованиями ТО WSR:
- проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной;
- выбору, подготовке дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом;
- выбору и применению методов приготовления ассортимента кондитерской продукции в соответствии с требованиями TO WSR в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
- выбору с учетом способа приготовления, размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами эксплуатации пожаробезопасности, охраны труда, стандартами чистоты;
- оценке качества готового ассортимента кондитерской продукции в соответствии с требованиями TO WSR перед отпуском, упаковке на вынос;
- хранению ассортимента кондитерской продукции в соответствии с требованиями
 TO WSR с учетом использования отделочных полуфабрикатов;
- творческому оформлению ассортимента кондитерской продукции в соответствии с требованиями ТО WSR и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- охлаждению и замораживанию готовых ассортимента кондитерской продукции в соответствии с требованиями TO WSR и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранению свежеприготовленных, охлажденных и замороженных ассортимента кондитерской продукции в соответствии с требованиями TO WSR с учетом

	требований по безопасности, соблюдения режимов хранения; — размораживанию ассортимента кондитерской продукции в соответствии с требованиями ТО WSR изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; — выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых ассортимента кондитерской продукции в соответствии с требованиями ТО WSR на вынос и для транспортирования; проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытью вручную и в посудомоечной машине, чистке и раскладыванию на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Тема 5.7 Приготовление ассортимента шоколадной продукции разнообразного ассортимента продукции	Выполнение работ по приготовлению ассортимента шоколадной продукции (конфет глазированных и обсыпных, с начинками, фигурных изделий из шоколада) с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовлению, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным выполнением работ по: — оценке наличия, выбору в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; — оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления ассортимента шоколадной продукции; — проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной; — выбору, подготовке дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом; — выбору и применению методов приготовления ассортимента шоколадной продукции в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; — выбору с учетом способа приготовления, размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, безопасная эксплуатация технологического оборудования,	42	42

эксплуатации пожаробезопасности, охраны труда, стандартами чистоты; — оценке качества готовых ассортимента шоколадной продукции перед отпуском, упаковке на вынос; — хранению ассортимента шоколадной продукции в соответствии с учетом использования отделочных полуфабрикатов;		
 оценке качества готовых ассортимента шоколадной продукции перед отпуском, упаковке на вынос; хранению ассортимента шоколадной продукции в соответствии с учетом использования отделочных полуфабрикатов; 		
— хранению ассортимента шоколадной продукции в соответствии с учетом использования отделочных полуфабрикатов;		
использования отделочных полуфабрикатов;		
* * *		
1		
– творческому оформлению ассортимента шоколадной продукции, подготовке к		
реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования		
ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;		
– выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию		
(комплектованию), эстетичной упаковке готовых ассортимента шоколадной		
продукции на вынос и для транспортирования;		
проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и		
регламентами, стандартами чистоты: мытью вручную и в посудомоечной машине,		
чистке и раскладыванию на хранение кухонной посуды и производственного		
инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Дифференцированный зачет по ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка	6	6
к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного		
ассортимента»		
	360	360
за 4 курс 5 семестр	432	
ВСЕГО по ПП.01 – ПП.05	936	
	реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; — выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых ассортимента шоколадной продукции на вынос и для транспортирования; проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытью вручную и в посудомоечной машине, чистке и раскладыванию на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты Дифференцированный зачет по ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» за 4 курс 5 семестр	реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; — выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых ассортимента шоколадной продукции на вынос и для транспортирования; проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытью вручную и в посудомоечной машине, чистке и раскладыванию на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты Дифференцированный зачет по ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» 360 3а 4 курс 5 семестр

З.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие баз практик:

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по профессии «Повар, кондитер».

Требования к оснащению баз практик

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование кулинарного производства:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Лампа для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;

Сифон:

Газовая горелка (для карамелизации);

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование кондитерского производства:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфрокрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

Дисциплина может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Основной платформой для взаимодействия участников образовательного процесса является «Цифровой колледж СПб» на базе "Системы электронного обучения «Академия-Медиа» 3.5"

На платформе организуются:

- 1. изучение нового материала, в т.ч. с использованием интерактивных форм работы, реализуемых с помощью инструментов:
 - а. «лекция» (с элементами программированного обучения),
 - b. «семинар» (взаимопроверяемая самостоятельная работа обучающихся),
 - с. «тест» (в обучающем режиме);
 - 2. консультирование обучающихся при помощи инструментов «форум» и «чат»;
- 3. организация текущего, промежуточного и итогового контроля, при помощи инструментов «задание» и «тест».

Для обобщения и систематизации изучаемого материала, диагностики и контроля результатов обучения предполагается использование программного обеспечения для организации аудио или видео-взаимодействия (Discord, Zoom), а так же электронной почты, скайпа, групп социальных сетей, чатов, приложений-мессенджеров (Viber, WhatsApp).

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

- Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП М.- ООО «Дом Славянской книги», 2017г
- Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Н.А. Анфимова. 11-е изд., стер. М.; Издательский центр «Академия», 2017г.
- Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания; учебник для студ. учреждений проф. образования 2-е изд. М.: Академия, 2016г.
- Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле; учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования М. : Издательский центр «Академия», 2017г
 - Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья М.: Академия, 2016г.
- Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для проф. образования М.: Академия, 2016г.
 - Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. М.: Академия, 2016г.
- Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции М. Издательский центр «Академия», 2016г.
- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования М. : Издательский центр «Академия», 2017г

3.2.2. Электронные издания:

- СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
- СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. Режим доступа http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

интернет-ресурсы:

- 1. Мир кулинара. Режим доступа: http://www.mirkulinara.ru
- 2. Гастроном. Режим доступа: http://www.gastronom.ru/
- 3. Кулинарный Эдем. Режим доступа: http://www.kedem.ru/
- 4. Миллион меню. Режим доступа: http://www.millionmenu.ru/
- 5. Гастроном. Блюда из мяса. Электронный ресурс. Режим доступа: http://www.gastronom.ru/recipe/group/1168/blyuda-iz-myasa?&page=3

7.Электронный учебник «Товароведение пищевых продуктов». Режим доступа: http://www.cross-kpk.ru/ims/12/html/2.HTML

8.russianfood. Рецепты вторых блюд. Электронный ресурс. Режим доступа: http://russianfood.com/recipes/bytype/?fid=3&page=7#rcp_list

9.1000.menu/ Каталог вторых блюд. Электронный ресурс. Режим доступа: https://1000.menu/catalog/vtoroe-bludo Национальная кухня. Режим доступа// https://1000.menu/catalog/natsionalnaya-kuxnya

10.Основы технологии и сервис питания. Автор: Фоминых И.Л., редактор: Касаткина М.А. Электронный ресурс. Режим доступа: http://abc.vvsu.ru/books/up_osnovy_tehnol_servis_pitan/default.asp

- 11. Архипов В., Иванникова Т.В., Архипова А.В. Ресторанное дело: Ассортимент, технология и управление качеством в современном ресторане; Учебное пособие. Электронный ресурс. Режим доступа:. http://tourism-book.com/pbooks/book-83/ru/
 - 12. Кулинарные видео рецепты https://www.youtube.com/user/VideoCooking.
 - 13. Кулинарная школа. Мастер&повар. Режим доступа http://xn----7sbbhn4brhhfdm.xn--p1ai/
 - 14. Кулинарный портал. Режим доступа//http://kuking.net/8_682.htm
- 15. Кулинарная книга. В.В. Похлебкин. Приправы. Режим доступа// http://www.rus-food-recipes.ru/P_PR/1/4.htm

16.Международный студенческий научный вестник. Инновационные кулинарные технологии. Е.А. Андрухова. Режим доступа. https://www.scienceforum.ru/2016/1940/23436

17. Мойсуп.ру. Национальные супы. Режим доступа. http://moysup.ru/nationalnye-supy/

3.3. Организация образовательного процесса

Рабочая программа производственной практики составлена в соответствии с основными видами деятельности по профессии «Повар, кондитер».

Производственная практика является обязательным разделом профессионального модуля и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Профессиональный модуль предусматривает следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Цели и задачи, виды работ и формы отчетности определяются по каждому виду практики. Виды работ в рамках учебной и производственной практик разрабатываются преподавателями общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарного курса и мастерами производственного обучения совместно с работодателями с учетом особенностей развития региона на современном этапе в области поварских и кондитерских технологий по профессии"Повар, кондитер".

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированными зачётами: в форме практических работ.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций. Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих	Параметры оценки	Методы оценки
компетенций, формируемых в		

рамках модуля		
ПК 1.1	Оценка процесса подготовки	Наблюдение
Подготавливать рабочее место,	рабочих мест, оборудования,	выполнения
оборудование, сырье, исходные	материалов и инструментов для	практических работ
материалы для обработки сырья,	выполнения работ в соответствии	на учебной и
приготовления полуфабрикатов	с инструкциями и регламентами	производственной
	с инструкциями и регламентами	<u> </u>
в соответствии с инструкциями и		практиках:
регламентами.		оценка процесса,
HIC 1 2		оценка результатов
ПК 1.2	Оценка процесса выполнения	Наблюдение
Осуществлять обработку,	обработки, подготовки овощей,	выполнения
подготовку овощей, грибов,	грибов, рыбы, нерыбного водного	практических работ
рыбы, нерыбного водного сырья,	сырья, мяса, домашней птицы,	на учебной и
мяса, домашней птицы, дичи,	дичи, кролика	производственной
кролика.		практиках:
		оценка процесса,
		оценка результатов
ПК 1.3	Оценка процесса приготовления	Наблюдение
Проводить приготовление и	и подготовки к реализации	выполнения
подготовку к реализации	полуфабрикатов разнообразного	практических работ
полуфабрикатов разнообразного	ассортимента для блюд,	на учебной и
ассортимента для блюд,	кулинарных изделий из рыбы и	производственной
кулинарных изделий из рыбы и	нерыбного водного сырья.	практиках:
нерыбного водного сырья.		оценка процесса,
		оценка результатов
ПК 1.4.	Оценка процесса приготовления	Наблюдение
Проводить приготовление и	и подготовки к реализации	выполнения
подготовку к реализации	полуфабрикатов разнообразного	практических работ
полуфабрикатов разнообразного	ассортимента для блюд,	на учебной и
ассортимента для блюд,	кулинарных изделий из мяса,	производственной
кулинарных изделий из мяса,	домашней птицы, дичи, кролика.	практиках:
домашней птицы, дичи, кролика.	_	оценка процесса,
_		оценка результатов
ПК 2.1	Оценка процесса выполнения	Наблюдение
Подготавливать рабочее место,	подготовительных работ,	выполнения
оборудование, сырье, исходные	подготовки рабочего места,	практических работ
материалы для приготовления	оборудования, сырья, исходных	на учебной и
горячих блюд, кулинарных	материалов для приготовления	производственной
изделий, закусок разнообразного	горячих блюд, кулинарных	практиках:
ассортимента в соответствии с	изделий, закусок разнообразного	оценка процесса,
инструкциями и регламентами.	ассортимента в соответствии с	оценка результатов
	инструкциями и регламентами.	
ПК 2.2	Оценка процесса приготовления,	Наблюдение
Осуществлять приготовление,	непродолжительного хранения	выполнения
непродолжительное хранение	бульонов, отваров	практических работ
бульонов, отваров	разнообразного ассортимента.	на учебной и
разнообразного ассортимента.		производственной
		практиках:
		оценка процесса,
		оценка результатов
ПК 2.3	Оценка процесса приготовления,	Наблюдение
**	1 1	r 1

Осуществлять приготовление,	творческого оформления и	выполнения
творческое оформление и	подготовки к реализации супов	практических работ
подготовку к реализации супов	разнообразного ассортимента.	на учебной и
разнообразного ассортимента.	pasnecepasnere acceprimental	производственной
pushed opushere ucceptimientu.		практиках:
		оценка процесса,
		оценка процесса,
ПК 2.4.	Онация произоса прикотаризица	Наблюдение
	Оценка процесса приготовления, непродолжительного хранения	, ,
Осуществлять приготовление,		выполнения
непродолжительное хранение	горячих соусов разнообразного	практических работ
горячих соусов разнообразного	ассортимента.	на учебной и
ассортимента.		производственной
		практиках:
		оценка процесса,
		оценка результатов
ПК 2. 5.	Оценка процесса приготовления,	Наблюдение
Осуществлять приготовление,	творческого оформления и	выполнения
творческое оформление и	подготовки к реализации горячих	практических работ
подготовку к реализации	блюд и гарниров из овощей,	на учебной и
горячих блюд и гарниров из	грибов, круп, бобовых,	производственной
овощей, грибов, круп, бобовых,	макаронных изделий	практиках:
макаронных изделий	разнообразного ассортимента.	оценка процесса,
разнообразного ассортимента.		оценка результатов
ПК 2.6.	Оценка процесса	Наблюдение
Осуществлять приготовление,	приготовления, творческого	выполнения
творческое оформление и	оформления и подготовки к	практических работ
подготовку к реализации	реализации горячих блюд,	на учебной и
горячих блюд, кулинарных	кулинарных изделий, закусок из	производственной
изделий, закусок из яиц, творога,	яиц, творога, сыра, муки	практиках:
сыра, муки разнообразного	разнообразного ассортимента.	оценка процесса,
ассортимента.		оценка результатов
ПК 2.7.	Оценка процесса приготовления,	Наблюдение
Осуществлять приготовление,	творческого оформления и	выполнения
творческое оформление и	подготовки к реализации горячих	практических работ
подготовку к реализации	блюд, кулинарных изделий,	на учебной и
горячих блюд, кулинарных	закусок из рыбы, нерыбного	производственной
изделий, закусок из рыбы,	водного сырья разнообразного	практиках:
нерыбного водного сырья	ассортимента.	оценка процесса,
разнообразного ассортимента.	1	оценка результатов
ПК 2.8.	Оценка процесса приготовления,	Наблюдение
Осуществлять приготовление,	творческого оформления и	выполнения
творческое оформление и	подготовки к реализации горячих	практических работ
подготовку к реализации	блюд, кулинарных изделий,	на учебной и
горячих блюд, кулинарных	закусок из мяса, домашней	производственной
изделий, закусок из мяса,	птицы, дичи и кролика	практиках:
домашней птицы, дичи и	разнообразного ассортимента.	_
	разпообразного ассортимента.	оценка процесса,
кролика разнообразного		оценка результатов
ассортимента.	0	Haberanas
ПК 3.1.	Оценка процесса подготовки	Наблюдение
Подготавливать рабочее место,	рабочего места, оборудования,	выполнения
оборудование, сырье, исходные	сырья, исходных материалов для	практических работ

материалы для приготовления	приготовления холодных блюд,	на учебной и
холодных блюд, кулинарных	кулинарных изделий, закусок в	производственной
изделий, закусок в соответствии	соответствии с инструкциями и	практиках:
с инструкциями и регламентами.	регламентами.	оценка процесса,
о инотрукциями и рогламонтами.	persiamentamin.	оценка процесса,
ПК 3.2.	Оценка процесса приготовления,	Наблюдение
Осуществлять приготовление,	• •	выполнения
непродолжительное хранение	непродолжительного хранения	_
холодных соусов, заправок	холодных соусов, заправок	практических работ на учебной и
разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента.	производственной
pushocopushoro uccoprimientu		практиках:
		оценка процесса,
		оценка процесса,
ПК 3.3.	Оценка процесса	Наблюдение
Осуществлять приготовление,	приготовления, творческого	выполнения
творческое оформление и	оформления и подготовки к	практических работ
подготовку к реализации салатов	реализации салатов	на учебной и
разнообразного ассортимента.	разнообразного ассортимента.	производственной
pastice opastice acception	puome e puomer e ueve primientum	практиках:
		оценка процесса,
		оценка результатов
ПК 3.4.	Оценка процесса	Наблюдение
Осуществлять приготовление,	приготовления, творческого	выполнения
творческое оформление и	оформления и подготовки к	практических работ
подготовку к реализации	реализации бутербродов, канапе,	на учебной и
бутербродов, канапе, холодных	холодных закусок	производственной
закусок разнообразного	разнообразного ассортимента.	практиках:
ассортимента.		оценка процесса,
		оценка результатов
ПК 3.5.	Оценка процесса	Наблюдение
Осуществлять приготовление,	приготовления, творческого	выполнения
творческое оформление и	оформления и подготовки к	практических работ
подготовку к реализации	реализации холодных блюд из	на учебной и
холодных блюд из рыбы,	рыбы, нерыбного водного сырья	производственной
нерыбного водного сырья	разнообразного ассортимента.	практиках:
разнообразного ассортимента.		оценка процесса,
		оценка результатов
ПК 3.6.	Оценка процесса приготовления,	Наблюдение
Осуществлять приготовление,	творческого оформления и	выполнения
творческое оформление и	подготовки к реализации	практических работ
подготовку к реализации	холодных блюд из мяса,	на учебной и
холодных блюд из мяса,	домашней птицы, дичи	производственной
домашней птицы, дичи	разнообразного ассортимента.	практиках:
разнообразного ассортимента.		оценка процесса,
		оценка результатов
ПК 4.1.	Оценка процессаподготовки	Наблюдение
Подготавливать рабочее место,	рабочего места, оборудования,	выполнения
оборудование, сырье, исходные	сырья, исходных материалов для	практических работ
материалы для приготовления	приготовления холодных и	на учебной и
холодных и горячих сладких	горячих сладких блюд, десертов,	производственной
блюд, десертов, напитков	напитков разнообразного	практиках:

	T	T
разнообразного ассортимента в	ассортимента в соответствии с	оценка процесса,
соответствии с инструкциями и	инструкциями и регламентами.	оценка результатов
регламентами		
ПК 4.2.	Оценка процесса приготовления,	Наблюдение
Осуществлять приготовление,	творческого оформления и	выполнения
творческое оформление и	подготовки к реализации	практических работ
подготовку к реализации	холодных сладких блюд,	на учебной и
холодных сладких блюд,	десертов разнообразного	производственной
десертов разнообразного	ассортимента.	практиках:
ассортимента		оценка процесса,
		оценка результатов
ПК 4.3.	Оценка процесса	Наблюдение
Осуществлять приготовление,	приготовления, творческого	выполнения
творческое оформление и	оформления и подготовки к	практических работ
подготовку к реализации	реализации горячих сладких	на учебной и
горячих сладких блюд, десертов	блюд, десертов разнообразного	производственной
разнообразного ассортимента	ассортимента	практиках:
		оценка процесса,
		оценка результатов
ПК 4.4.	Оценка процесса	Наблюдение
Осуществлять приготовление,	приготовления, творческого	выполнения
творческое оформление и	оформления и подготовки к	практических работ
подготовку к реализации	реализации холодных напитков	на учебной и
холодных напитков	разнообразного ассортимента.	производственной
разнообразного ассортимента		практиках:
		оценка процесса,
		оценка результатов
ПК 4.5.	Оценка процесса	Наблюдение
Осуществлять приготовление,	приготовления, творческого	выполнения
творческое оформление и	оформления и подготовки к	практических работ
подготовку к реализации	реализации горячих напитков	на учебной и
горячих напитков	разнообразного ассортимента.	производственной
разнообразного ассортимента		практиках:
		оценка процесса,
		оценка результатов
ПК 5.1.	Оценка процесса подготовки	Наблюдение
Подготавливать рабочее место	рабочего места кондитера,	выполнения
кондитера, оборудование,	оборудования, инвентаря,	практических работ
инвентарь, кондитерское сырье,	кондитерское сырья, исходных	на учебной и
исходные материалы к работе в	материалов к работе в	производственной
соответствии с инструкциями и	соответствии с инструкциями и	практиках:
регламентами	регламентами.	оценка процесса,
		оценка результатов
ПК 5.2.	Оценка процесса приготовления	Наблюдение
Осуществлять приготовление и	и подготовки к использованию	выполнения
подготовку к использованию	отделочных полуфабрикатов для	практических работ
отделочных полуфабрикатов для	хлебобулочных, мучных	на учебной и
хлебобулочных, мучных	кондитерских изделий.	производственной
кондитерских изделий		практиках:
		оценка процесса,
		оценка результатов
		- •

ПК 5.3.	Оценка процесса изготовления,	Наблюдение
Осуществлять изготовление,	творческого оформления,	выполнения
творческое оформление,	подготовки к реализации	практических работ
подготовку к реализации	хлебобулочных изделий и хлеба	на учебной и
хлебобулочных изделий и хлеба	разнообразного ассортимента.	производственной
разнообразного ассортимента	разпосоразного ассортимента.	практиках:
разпообразного ассортимента		оценка процесса,
		оценка процесса,
ПК 5.4.	Оценка процесса изготовления,	Наблюдение
Осуществлять изготовление,	творческого оформления,	выполнения
творческое оформление,	подготовки к реализации мучных	_
подготовку к реализации мучных	кондитерских изделий	практических работ на учебной и
кондитерских изделий	разнообразного ассортимента.	производственной
разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента.	*
разнообразного ассортимента		практиках:
		оценка процесса,
ПК 5.5.	Overve uneverse verses	оценка результатов
	Оценка процесса изготовления,	Наблюдение
Осуществлять изготовление,	творческого оформления,	выполнения
творческое оформление,	подготовки к реализации	практических работ
подготовку к реализации	пирожных и тортов	на учебной и
пирожных и тортов	разнообразного ассортимента.	производственной
разнообразного ассортимента		практиках:
		оценка процесса,
OK 1 Defenses		оценка результатов
ОК 1. Выбирать способы	- распознавать задачу и/или	Наблюдение за
решения задач	проблему в профессиональном	деятельностью
профессиональной деятельности,	и/или социальном контексте;	обучающегося в
применительно к различным контекстам.	- анализировать задачу и/или проблему и выделять её	процессе обучения.
ROHIERCIAM.	1	
	составные части; - определять этапы решения	
	- определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно	
	искать информацию,	
	необходимую для решения	
	задачи и/или проблемы;	
	- составить план действия;	
	определить необходимые	
	ресурсы;	
	- владеть актуальными методами	
	работы в профессиональной и	
	смежных сферах; реализовать	
	составленный план; оценивать	
	результат и последствия своих	
	действий (самостоятельно или с	
	помощью наставника)	
ОК 2. Осуществлять поиск,	- определять задачи для поиска	Эффективный поиск
анализ и интерпретацию	- определять задачи для поиска информации;	необходимой
информации, необходимой для	- определять необходимые	информации; анализ
выполнения задач	источники информации;	информации, анализ
профессиональной деятельности.	- планировать процесс поиска;	профессиональной
профессиональной деятельности.	структурировать получаемую	деятельности;
	структурпровать получасмую	долгольности,

	информацию; - выделять наиболее значимое в	обзор публикаций в профессиональных
	перечне информации;	изданиях Наблюдение
	- оценивать практическую	за деятельностью
	значимость результатов поиска;	обучающегося в
	- оформлять результаты поиска	процессе обучения.
ОК 3.Планировать и	- определять актуальность	Наблюдение за
реализовывать собственное	нормативно-правовой	деятельностью
профессиональное и личностное	документации в	обучающегося в
развитие.	профессиональной	процессе обучения.
F	деятельности; применять	
	современную научную	
	профессиональную	
	терминологию; определять и	
	выстраивать траектории	
	профессионального развития и	
	самообразования	
ОК 4.Работать в коллективе и	- организовывать работу	Наблюдение за
команде, эффективно	коллектива и команды;	деятельностью
взаимодействовать с коллегами,	- взаимодействовать с	обучающегося в
руководством, клиентами.	коллегами, руководством,	процессе обучения.
	клиентами в ходе	
	профессиональной	
	деятельности	
ОК 5. Осуществлять устную и	- грамотно излагать свои мысли	Наблюдение за
письменную коммуникацию на	и оформлять документы по	деятельностью
государственном языке с учетом	профессиональной тематике на	обучающегося в
особенностей социального и	государственном языке,	процессе обучения.
культурного контекста.	проявлять толерантность в	
ОКСП	рабочем коллективе	11.6
ОК 6. Проявлять гражданско-	- описывать значимость своей	Наблюдение за
патриотическую позицию,	профессии	деятельностью
демонстрировать осознанное		обучающегося в
поведение на основе		процессе обучения.
традиционных		
общечеловеческих ценностей. ОК 7. Содействовать	- соблюдать нормы	Наблюдение за
сохранению окружающей среды,	- соблюдать нормы экологической безопасности;	Наолюдение за деятельностью
ресурсосбережению, эффективно	- определять направления	обучающегося в
действовать в чрезвычайных	ресурсосбережения в рамках	процессе обучения.
ситуациях.	профессиональной	предессе обутения
<i>y</i>	деятельности по профессии	
ОК 8. Использовать средства	- использовать физкультурно-	Наблюдение за
физической культуры для	оздоровительную деятельность	деятельностью
сохранения и укрепления	для укрепления здоровья,	обучающегося в
здоровья в процессе	достижения жизненных и	процессе обучения.
профессиональной деятельности	профессиональных целей;	-
и поддержания необходимого	применять рациональные	
уровня физической	приемы двигательных функций	
подготовленности.	в профессиональной	
	деятельности; пользоваться	
	,	I

	средствами профилактики	
	средствами профилактики перенапряжения характерными	
	для данной профессии	
ОК 9. Использовать		Hegarayaya
	- применять средства	Наблюдение за
информационные технологии в	информационных технологий	деятельностью
профессиональной деятельности.	для решения	обучающегося в
	профессиональных задач;	процессе обучения.
	- использовать современное	
OM 10 H	программное обеспечение	TT 6
ОК 10. Пользоваться	- понимать общий смысл четко	Наблюдение за
профессиональной	произнесенных высказываний	деятельностью
документацией на	на известные темы	обучающегося в
государственном и иностранном	(профессиональные и	процессе обучения.
языке.	бытовые), понимать тексты на	
	базовые профессиональные	
	темы;	
	- участвовать в диалогах на	
	знакомые общие и	
	профессиональные темы;	
	- строить простые высказывания	
	о себе и о своей	
	профессиональной	
	деятельности; кратко	
	обосновывать и объяснить свои	
	действия (текущие и	
	планируемые);	
	- писать простые связные	
	сообщения на знакомые или	
	интересующие	
	профессиональные темы	
ОК 11. Планировать	- выявлять достоинства и	, ,
предпринимательскую	недостатки коммерческой идеи;	деятельностью
деятельность в	- презентовать идеи открытия	обучающегося в
профессиональной сфере.	собственного дела в	процессе обучения.
	профессиональной	
	деятельности;	
	- оформлять бизнес-план;	
	рассчитывать размеры выплат	
	по процентным ставкам	
	кредитования; определять	
	инвестиционную	
	привлекательность	
	коммерческих идей в рамках	
	профессиональной	
	деятельности; презентовать	
	бизнес-идею;	
	- определять источники	
	финансирования	