

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»

Е.Ш. Булаш

Приказ № 145 от 31.08.2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ ПОВАР, КОНДИТЕР»**
Специальность: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»



г. Симферополь, 2023

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики:

Горченева Е. В., преподаватель высшей категории

Капшук-Габова Е.Р., преподаватель первой категории

Ивашкова А.В., преподаватель высшей категории

Фетисова В.С., преподаватель высшей категории

Рецензент: Пальчук М.И. доктор педагогических наук, доцент, директор ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочая программа профессионального модуля рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» («ПКД»).

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Председатель ЦМК «ПКД»

_____ Горченева Е.В.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по специальности повар, кондитер» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Методист

_____ Донченко Я.А.

Согласовано с работодателем

(наименование предприятия, организации)

(должность, подпись, ФИО)

«__» _____ 2022__ г.

М.П.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ ПОВАР, КОНДИТЕР»	4
1.1. Область применения программы	4
1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля	4
1.3. Перечень общих компетенций	5
1.4. Перечень профессиональных компетенций	5
1.5. Количество часов, отведенное на освоение профессионального модуля	7
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
2.1. ПМ 07 «Выполнение работ по специальности повар, кондитер»	8
2.2. Спецификация профессиональных и общих компетенций в соответствии с разделами профессионального модуля	11
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	102
3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по специальности повар, кондитер»	102
3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 07 «Выполнение работ по специальности повар, кондитер»	105
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	151
4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	151
4.2. Информационное обеспечение обучения	154
4.3. Общие требования к организации образовательного процесса	159
4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса	159
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (вида деятельности)	161

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07. «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ ПОВАР, КОНДИТЕР»

1.1. Область применения программы

Во исполнение поручений Президента Российской Федерации от 5 декабря 2014 г. № Пр-2821, п. 17, п. 18 и на основании комплекса мер, утвержденных распоряжением Правительства Российской Федерации от № 349-р, Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Профессионалы» Россия» по согласованию с Министерством образования и науки Российской Федерации разработана настоящая рабочая программа профессионального модуля «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения», которая является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам «Профессионалы» Россия в рамках государственной итоговой аттестации обучающихся ГБПОУ РК «РКИГ».

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В соответствии с переходом на стандарты обучения по ТОП-50 с целью формирования компетенций, востребованных цифровой экономикой при подготовке по приоритетным специальностям и специальностям в системе среднего профессионального образования и в результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основные виды деятельности (ВД):

- 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,
- а также соответствующие ВД профессиональные компетенции (ПК) и общие компетенции (ОК).

1.3. Перечень общих компетенций

Код	Наименование результата обучения
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
.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.4. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 7.1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 7.1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик
ПК 7.2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 7.2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 7.2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК.7.2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 7.2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 7.2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

ПК 7.3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 7.3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 7.3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 7.3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 7.4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 7.4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 7.4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 7.5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 7.5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Освоение профессионального модуля обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

– ЛР13 – способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

– ЛР14 – способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.

1.5. Количество часов, отведенное на освоение профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по специальности повар, кондитер»

Общее количество часов, отведенное на освоение программы профессионального модуля (трудоемкость) – 1014 часов, в том числе на освоение междисциплинарных курсов, практику и демонстрационный экзамен:

всего – 971 час, включая:

- МДК 07.01.–Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- МДК 07.02.–Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- МДК 07.03. –Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- МДК 07.04. –Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- МДК 07.05. –Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
- учебная и производственная практика – 288 часов
- демонстрационный экзамен – 6 часов.

Обязательная учебная нагрузка обучающегося – 971 час, самостоятельная работа обучающегося – 33 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. ПМ 07 «Выполнение работ по специальности повар, кондитер»

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт, определенные знания и умения:

<p>Практический опыт в</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями
-----------------------------------	---

	<p>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектowaniu), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями</p>
Знать	<p>- 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; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p> <p>- 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, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, 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</p> <p>- 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, условиям 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</p> <p>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации</p>

	<p>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; 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</p> <p>- 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; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>
Уметь	<p>- 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, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</p> <p>- 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; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,</p>

	<p>весомизмерительные 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 салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весомизмерительные 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; порционировать (комплектовать) - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весомизмерительные 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; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
--	---

2.2. Спецификация профессиональных и общих компетенций в соответствии с разделами профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Уметь	Знать
МДК 07.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
ПК 7.1.1. ПК 7.1.2. ПК 7.1.3. ПК 7.1.4. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. . .	- Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	- Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием - Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства - Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием - Мыть вручную, в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты - Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании	- Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними - Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов - Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов - Нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС) - Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены - Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды - Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования - Правила утилизации отходов - Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов - Виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов - Виды, назначение технологического оборудования производственного

			инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов - Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов - Способы правки кухонных ножей
Раздел 2. Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
ПМ 7.1.1. ПМ 7.1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. .	- Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика), продуктов и других расходных материалов	- Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения - Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота - Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным - Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов - Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства - Пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; -осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями - Обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в	- Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика - Правила оформления заявок на склад - Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов - Правила обращения с тарой поставщика - Ответственность за сохранность материальных ценностей - Правила поверки весоизмерительного оборудования; - Правила приема продуктов по количеству и качеству - Правила снятия остатков на рабочем месте - Правила проведения контрольного взвешивания продуктов - Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними - Нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС)

		<p>соответствии с нормативами;</p> <p>-использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p> <p>- Безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья</p> <p>- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ПС)</p>	
<p>ПМ</p> <p>7.1.1.</p> <p>ПК</p> <p>7.1.2.</p> <p>ОК 01.</p> <p>ОК 02.</p> <p>ОК 03.</p> <p>ОК 04.</p> <p>ОК 05.</p> <p>ОК 06.</p> <p>ОК 07.</p> <p>ОК 09.</p> <p>.</p>	<p>- Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Распознавать недоброкачественные продукты</p> <p>- Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья</p> <p>- Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке</p> <p>- Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке</p> <p>- Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов</p> <p>- Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования</p> <p>- Удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых</p>	<p>Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>- Способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов</p> <p>- Способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей</p> <p>- Способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения</p> <p>- Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов</p> <p>- Формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов</p>

		<p>видов обработанных овощей и грибов</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте - Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами, эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья 	
<p>ПМ 7.1.1. ПК 7.1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. .</p>	<p>- Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p> <p>- Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности - Соблюдать правила утилизации непищевых отходов - Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья - Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов - Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика - Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов - Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании - Безопасно использовать 	<ul style="list-style-type: none"> - Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов - Способы упаковки, складирования пищевых продуктов - Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов - Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними - Регламенты, стандарты, в том числе систему анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов

		оборудование для упаковки	
ПК 7.1.1. ПК 7.1.3. ПК 7.1.4. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. .	- Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных	- Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов - Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; - владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты - Правильно кухонные ножи - Нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу кролика вручную или механическим способом - Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика - Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде - Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов - Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе	- Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними - Нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС) - Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных - Методы приготовления полуфабрикатов - Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов - Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

		<p>приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости</p> <p>- Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p> <p>- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ПС)</p>	
<p>ПМ 7.1.1.</p> <p>ОК 01.</p> <p>ОК 02.</p> <p>ОК 03.</p> <p>ОК 04.</p> <p>ОК 05.</p> <p>ОК 06.</p> <p>ОК 07.</p> <p>ОК 09.</p> <p>.</p>	<p>- Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</p>	<p>- Проверять качество полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;</p> <p>-выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки</p> <p>- Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации</p> <p>- Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов</p> <p>- Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании)</p> <p>- Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</p> <p>- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ПС)</p>	<p>- Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов</p> <p>- Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов</p> <p>- Правила заполнения этикеток</p> <p>- Правила складирования упакованных полуфабрикатов</p> <p>- Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции</p> <p>- Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p> <p>- Нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС)</p>

ПМ 7.1.3. ПК 7.1.4. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. . .	- Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос - Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	- Рассчитывать стоимость полуфабрикатов - Вести учет реализованных полуфабрикатов - Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей - Принимать оплату наличными денежными средствами - Принимать и оформлять безналичные платежи - Составлять отчет по платежам - Поддерживать визуальный контакт с потребителем - Владеть профессиональной терминологией - Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе - Разрешать проблемы в рамках своей компетенции	- Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей - Правила торговли - Виды оплаты по платежам - Виды и характеристика контрольно-кассовых машин, правила осуществления кассовых операций - Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными денежными средствами, при безналичной форме оплаты - Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями - Базовый словарный запас на иностранном языке - Правила, техника общения, ориентированная на потребителя
ОК 01.	- Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах - Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности - Определение этапов решения задачи - Определение потребности в информации - Осуществление эффективного поиска информации - Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных - Разработка детального плана действий - Оценка рисков на каждом шагу	- Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте - Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части - Правильно 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	- Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте - Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - Методы работы в профессиональной и смежных сферах - Структура плана для решения задач - Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	- Оценка плюсов и минусов полученного результата	(самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"> - Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач - Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты - Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска - Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - Определять задачи поиска информации -определять необходимые источники информации -планировать процесс поиска - Структурировать получаемую информацию -выделять наиболее значимое в перечне информации - Оценивать практическую значимость результатов поиска - Оформлять результаты поиска 	<ul style="list-style-type: none"> - Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности -приемы структурирования информации - Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> - Использование актуальной нормативно-правовой документацию по специальности(специальности) - Применение современной научной терминологии - Определение траектории профессионального развития и самообразования 	<ul style="list-style-type: none"> - Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности - Выстраивать траектории профессионального и личностного развития 	<ul style="list-style-type: none"> - Содержание актуальной нормативно-правовой документации - Современная научная и профессиональная терминология - Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> - Участие в деловом общении для эффективного решения профессиональных задач - Планирование профессиональной деятельность 	<ul style="list-style-type: none"> - Организовывать работу коллектива и команды - Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами 	<ul style="list-style-type: none"> - Психологию коллектива - Психологию личности - Основы проектной деятельности
ОК 05.	<ul style="list-style-type: none"> - Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке - Проявление толерантности в рабочем коллективе 	<ul style="list-style-type: none"> - Излагать свои мысли на государственном языке - Оформлять документ 	<ul style="list-style-type: none"> - Особенности социального и культурного контекста - Правила оформления документов

ОК 06.	<ul style="list-style-type: none"> - Понимание значимости своей профессии (специальности) - Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей 	<ul style="list-style-type: none"> - Описывать значимость своей профессии - Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности(специальности) 	<ul style="list-style-type: none"> - Сущность гражданско-патриотической позиции; -общечеловеческие ценности - Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07.	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте 	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать нормы экологической безопасности - Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности(специальности) 	<ul style="list-style-type: none"> - Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности - Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09.	<ul style="list-style-type: none"> - Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - Использовать современное программное обеспечение 	<ul style="list-style-type: none"> - Современные средства и устройства информатизации - Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
.	<ul style="list-style-type: none"> - Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке - Ведение общения на профессиональные темы 	<ul style="list-style-type: none"> - Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые) - Понимать тексты на базовые профессиональные темы - Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы - Сроить 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 интересные профессиональные темы 	<ul style="list-style-type: none"> - Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы - Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) - Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности - Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

.	<ul style="list-style-type: none"> - Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности - Составление бизнес-плана - Презентация бизнес-идеи - Определение источников финансирования - Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела 	<ul style="list-style-type: none"> - Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи - Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности - Оформлять бизнес-план - Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования 	<ul style="list-style-type: none"> - Основы предпринимательской деятельности - Основы финансовой грамотности - Правила разработки бизнес-планов - Порядок выстраивания презентации - Кредитные банковские продукты
МДК 07.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
ПМ 7.2.1. ПК 7.2.2. ПК 7.2.3. ПК 7.2.4. ПК 7.2.5. ПК 7.2.6. ПК 7.2.7. ПК 7.2.8. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. . .	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов 	<ul style="list-style-type: none"> - Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием - Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать требования - Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства - Владеть техникой ухода за 	<ul style="list-style-type: none"> - Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними - Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, нарушения санитарии и гигиены - Нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС) - Требования к личной гигиене персонала - Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования - Правила утилизации отходов

		<p>весомизмерительным оборудованием</p> <ul style="list-style-type: none"> - Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты - Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования - Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов - Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда 	<ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов - Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
ПК 7.2.1.	- Подготовка основных продуктов и	- Оценивать наличие, подбирать в соответствии с	- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
ПК 7.2.2.	дополнительных ингредиентов	технологическими требованиями,	- Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для
ПК 7.2.3.		оценивать качество и безопасность основных	

ПК 7.2.4. ПК 7.2.5. ПК 7.2.6. ПК 7.2.7. ПК 7.2.8. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. .		продуктов и дополнительных ингредиентов - Организовывать их хранение до момента использования - Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи - Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью - Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад	приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов - Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	- Приготовление горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	- Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа - Рационально использовать продукты, полуфабрикаты - Соблюдать температурный и	- Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных вегетарианских, для диетического питания - Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов

		<p>временной режим процессов приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"> - Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок - Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок - Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции - Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Подбирать гарниры, соусы - Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости - Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами - Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный 	<p>- Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй</p>
--	--	--	---

		<p>инвентарь, инструменты, посуду</p> <ul style="list-style-type: none"> - Рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, пропусканию - Закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки 	
	<p>- Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>- Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <ul style="list-style-type: none"> - Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче - Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции - Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектровании) - Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов - Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, 	<p>- Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи</p> <ul style="list-style-type: none"> - Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных - Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных - Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток

		<p>закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции - Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования 	
	<ul style="list-style-type: none"> - Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<ul style="list-style-type: none"> - Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей - Принимать оплату наличными денежными средствами - Принимать и оформлять безналичные платежи - Составлять отчет по платежам - Поддерживать визуальный контакт с потребителем - Владеть профессиональной терминологии - Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<ul style="list-style-type: none"> - Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей - Правила торговли - Виды оплаты по платежам - Виды и характеристика контрольно-кассовых машин - Виды и правила осуществления кассовых операций - Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными денежными средствами, при безналичной форме оплаты - Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями - Правила общения с потребителями - Базовый словарный запас на иностранном языке - Техника общения, ориентированная на потребителя

МДК 07.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

<p>ПК 7.3.1.</p>	<p>- Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>- Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>- Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования</p> <p>- Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства</p> <p>- Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием</p> <p>- Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии с стандартами чистоты</p> <p>- Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования</p> <p>- Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>- Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания</p> <p>- Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <p>- Организация работ на участке (в зоне) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>- Регламенты, стандарты, в том числе, система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>- Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания (ПС)</p> <p>- Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены</p> <p>- Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды</p> <p>- Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования</p> <p>- Правила утилизации отходов</p> <p>- Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов</p> <p>- Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>- Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос</p>
	<p>- Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного</p>	<p>- Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в</p>	

	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок - Правила оформления заявок на склад - Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов
	- Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	- Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
	- Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	- Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов - Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями - Обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - Своевременно оформлять заявку на склад ассортимент	

ОК 01.	<ul style="list-style-type: none"> - Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах - Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности - Определение этапов решения задачи - Определение потребности в информации - Осуществление эффективного поиска информации - Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных - Разработка детального плана действий - Оценка рисков на каждом шагу - Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации - Выработка критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<ul style="list-style-type: none"> - Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте - Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части - Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - Составлять план действий - Определять 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) 	<ul style="list-style-type: none"> - Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте - Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - Методы работы в профессиональной и смежных сферах - Структура плана для решения задач - Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"> - Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач - Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; - Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - Определять задачи поиска информации - Определять необходимые источники информации - Планировать процесс поиска - Структурировать получаемую информацию - Выделять наиболее значимое в перечне информации - Оценивать практическую значимость результатов поиска - Оформлять результаты поиска 	<ul style="list-style-type: none"> - Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - Приемы структурирования информации - Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> - Использование актуальной нормативно-правовой документацию по 	<ul style="list-style-type: none"> - Определять актуальность нормативно-правовой документации в 	<ul style="list-style-type: none"> - Содержание актуальной нормативно-правовой документации - Современная научная и профессиональная терминология

	специальности(специальности) - Применение современной научной профессиональной терминологии - Определение траектории профессионального развития и самообразования	профессиональной деятельности - Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	- Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	- Участие в деловом общении для эффективного решения профессиональных задач - Планирование профессиональной деятельности	- Организовывать работу коллектива и команды - Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- Психологию коллектива - Психологию личности - Основы проектной деятельности
ОК 05.	- Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке - Проявление толерантности в рабочем коллективе	- Излагать свои мысли на государственном языке - оформлять документ	- Особенности социального и культурного контекста - Правила оформления документов
ОК 06.	Понимание значимости своей профессии (специальности) - Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	- Описывать значимость своей профессии - Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности(специальности)	- Сущность гражданско-патриотической позиции - Общечеловеческие ценности - Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07.	- Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	- Соблюдать нормы экологической безопасности - Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности(специальности)	- Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности - Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08.	- Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры - Поддержка уровня физической подготовленности для успешной реализации	- Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	- Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека - Основы здорового образа жизни - Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности)

	<p>профессиональной деятельности</p>	<p>- Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>- Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</p>	<p>- Средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09.	<p>- Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>- Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>- Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>- Современные средства и устройства информатизации</p> <p>- Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
.	<p>- Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке</p> <p>- Ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>- Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)</p> <p>- Понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>- Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>- Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>- Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>- Писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы</p>	<p>- Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>- Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>- Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>- Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
.	<p>- Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</p>	<p>- Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>- Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p>	<p>- Основы предпринимательской деятельности</p> <p>- Порядок выстраивания презентации</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Составление бизнес-плана - Презентация бизнес-идеи - Определение источников финансирования - Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела 		
Раздел модуля 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 7.3.2. ПК 7.3.3. ПК 7.3.4. ПК 7.3.5. ПК 7.3.6.	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов 	<ul style="list-style-type: none"> - Подбирать в соответствии с технологическими требованиями - Оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов - Организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок - Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи - Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью - Использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок 	<ul style="list-style-type: none"> - Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости - Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок - Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов - Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	<ul style="list-style-type: none"> - Приготовление холодных соусов и заправок 	<ul style="list-style-type: none"> - Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок - Смешивать сливочное масло с наполнителями 	<ul style="list-style-type: none"> - Ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок - Методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок - Органолептические способы определения степени готовности и

	<p>для получения масляных смесей</p> <ul style="list-style-type: none"> - Смешивать и настаивать растительные масла с пряностями - Тереть хрен на терке и заливать кипятком - Растирать горчичный порошок с пряным отваром - Взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез - Пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного - Доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки - Готовить производные соуса майонез - корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов - Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовление холодных соусов и заправок - Охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов - Рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты - Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса - Определять степень готовности соусов 	<p>качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование - Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение - Температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок - Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации - Требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
- Хранение соусов, порционирование соусов на раздаче	<ul style="list-style-type: none"> - Проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу - Порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с 	<ul style="list-style-type: none"> - Техника порционирования, варианты подачи соусов - Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов - Методы сервировки и подачи соусов на стол - Способы оформления тарелки

		<p>соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи - Хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции - Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования - Творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами 	<p>соусами</p> <ul style="list-style-type: none"> - Температура подачи соусов - Правила хранения готовых соусов - Требования к безопасности хранения готовых соусов - Правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток
<p>ПК 7.3.3. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. .</p>	<p>- Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов - Организовывать их хранение в процессе приготовления салатов - Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи - Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью - Использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента 	<ul style="list-style-type: none"> - Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости - Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента - Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов - Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов

<p>- Приготовление салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>- Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов</p> <p>- Нарезать свежие и варенные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом</p> <p>- Замачивать сушеную морскую капусту для набухания</p> <p>- Нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты</p> <p>- Выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов</p> <p>- Прослаивать компоненты салата</p> <p>- Смешивать различные ингредиенты салатов</p> <p>- Заправлять салаты заправками</p> <p>- Доводить салаты до вкуса</p> <p>- Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов</p>	<p>- Методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов</p> <p>- Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p> <p>- Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов</p> <p>- Органолептические способы определения готовности</p> <p>- Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат</p> <p>- Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>
<p>- Хранение, отпуск салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>- Проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>- Порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением</p>	<p>- Техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи</p> <p>- Виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>- Методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента</p> <p>- Правила хранения салатов</p>

		<p>требований по безопасности готовой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать выход при порционировании; - Выдерживать температуру подачи салатов - Хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции - Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования 	<p>разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> - Требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента - Правила маркирования упакованных салатов, правила заполнения этикеток
	<p>- Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных салатов разнообразного ассортимента - Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей - Принимать оплату наличными деньгами - Принимать и оформлять безналичные платежи - составлять отчет по платежам - Поддерживать визуальный контакт с потребителем - Владеть профессиональной терминологией - Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов - Разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<ul style="list-style-type: none"> - Ассортимент и цены на салаты разнообразного ассортимента, на день принятия платежей - Правила торговли - Виды оплаты по платежам - Виды и характеристика контрольно-кассовых машин - Виды и правила осуществления кассовых операций - Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты - Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями - Правила общения с потребителями - Базовый словарный запас на иностранном языке - Техника общения, ориентированная на потребителя
<p>ПК 7.3.4. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09.</p>	<p>- Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Подбирать в соответствии с технологическими требованиями - Оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов - Организовывать их 	<ul style="list-style-type: none"> - Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости - Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента - Виды, характеристика региональных

		<p>хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи - Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью - Использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента 	<p>видов сырья, продуктов</p> <ul style="list-style-type: none"> - Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	<p>- Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов - Нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом - Вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь - Готовить квашеную капусту - Мариновать овощи, репчатый лук, грибы - Нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр - Охлаждать готовые блюда из различных продуктов - Фаршировать куриные и перепелиные яйца; 	<ul style="list-style-type: none"> - Методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов - Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов - Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок - Органолептические способы определения готовности - Ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок - Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей

	<ul style="list-style-type: none"> - фаршировать шляпки грибов - Подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - Подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции - Вырезать украшения из овощей, грибов - Измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования - Доводить до вкуса - Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - Соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок 	
<ul style="list-style-type: none"> - Хранение, отпуск бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента 	<ul style="list-style-type: none"> - Проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос - Порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции - Соблюдать выход при порционировании - Выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок - Хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой 	<ul style="list-style-type: none"> - Техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи - Виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных - Методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента - Правила хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента - Правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток

		<p>продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортировки 	
	<ul style="list-style-type: none"> - Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи рассчитывать 	<ul style="list-style-type: none"> - Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента - Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей - Принимать оплату наличными деньгами - Принимать и оформлять - Безналичные платежи - Составлять отчет по платежам - Поддерживать визуальный контакт с потребителем - Владеть профессиональной терминологией - Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок - Разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<ul style="list-style-type: none"> - Ассортимент и цены на бутерброды, холодные закуски разнообразного ассортимента на день принятия платежей - Правила торговли - Виды оплаты по платежам - Виды и характеристика контрольно-кассовых машин - Виды и правила осуществления кассовых операций - Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты - Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями - Правила общения с потребителями - Базовый словарный запас на иностранном языке - Техника общения, ориентированная на потребителя
<p>ПК 7.3.5. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. .</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов 	<ul style="list-style-type: none"> - Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним - Организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья - Выбирать, подготавливать 	<ul style="list-style-type: none"> - Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости - Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов - Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов

		<p>пряности, приправы, специи</p> <ul style="list-style-type: none"> - Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа - Использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента 	
	<p>- Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств - Охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности - Нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере - Замачивать желатин, готовить рыбное желе - Украшать и заливать рыбные продукты порциями - Вынимать рыбное желе из форм - доводить до вкуса; - Подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости - Выбирать 	<ul style="list-style-type: none"> - Методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья - Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов - Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья - Органолептические способы определения готовности - Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами - Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей

		<p>оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>- Соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p>	
	<p>- Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>- Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>- Порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p> <p>- Соблюдать выход при порционировании;</p> <p>- Выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>- Хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>- Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>- Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи</p> <p>- Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>- Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>- Правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>- Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>- Правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос - Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<ul style="list-style-type: none"> - Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей - Принимать оплату наличными деньгами; - Принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам - Поддерживать визуальный контакт с потребителем - Владеть профессиональной терминологией - Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья - Разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<ul style="list-style-type: none"> - Ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на день принятия платежей - Правила торговли - Виды оплаты по платежам - Виды и характеристика контрольно-кассовых машин - Виды и правила осуществления кассовых операций; - Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты - Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями - Правила общения с потребителями - Базовый словарный запас на иностранном языке - Техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 7.3.6. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. .	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов 	<ul style="list-style-type: none"> - Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним - Организовывать их хранение в процессе приготовления - Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи - Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, 	<ul style="list-style-type: none"> - Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов - Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов - Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов

		<p>кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой</p> <ul style="list-style-type: none"> - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа - Использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи 	
	<p>- Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>- Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств</p> <ul style="list-style-type: none"> - Охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности - Порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь - Снимать кожу с отварного языка - Нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере - Замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе - Украшать и заливать мясные продукты порциями - Вынимать готовое желе из форм; - Доводить до вкуса - Подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости 	<p>- Методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов</p> <ul style="list-style-type: none"> - Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов - Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи - Органолептические способы определения готовности - Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами - Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей

		<p>- Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>- Соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>	
	<p>- Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>- Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>- Порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p> <p>- Соблюдать выход при порционировании</p> <p>- Выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>- Охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p>	<p>- Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи</p> <p>- Виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>- Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>- Правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>- Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>- Правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила заполнения этикеток</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - Хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции - Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования 	
	<ul style="list-style-type: none"> - Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<ul style="list-style-type: none"> - Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента - Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей - Принимать оплату наличными деньгами; - Принимать и оформлять безналичные платежи; - Составлять отчет по платежам - Поддерживать визуальный контакт с потребителем - Владеть профессиональной терминологией - Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
ОК 01.	<ul style="list-style-type: none"> - Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах 	<ul style="list-style-type: none"> - Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте 	<ul style="list-style-type: none"> - Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем

	<ul style="list-style-type: none"> - Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности - Определение этапов решения задач - Определение потребности в информации - Осуществление эффективного поиска информации - Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных - Разработка детального плана действий - Оценка рисков на каждом шагу - Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации - Выработка критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<ul style="list-style-type: none"> - Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части - Правильно 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) 	<p>в профессиональном и/или социальном контексте</p> <ul style="list-style-type: none"> - Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - Методы работы в профессиональной и смежных сферах - Структура плана для решения задач - Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"> - Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач - Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты - Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска - Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - Определять задачи поиска информации - Определять необходимые источники информации - Планировать процесс поиска - Структурировать получаемую информацию - Выделять наиболее значимое в перечне информации - Оценивать практическую значимость результатов поиска - Оформлять результаты поиска 	<ul style="list-style-type: none"> - Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - Приемы структурирования информации - Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> - Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности(специальности) 	<ul style="list-style-type: none"> - Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - Содержание актуальной нормативно-правовой документации - Современная научная и профессиональная терминология - Возможные траектории профессионального развития и самообразования

	<ul style="list-style-type: none"> - Применение современной научной профессиональной терминологии - Определение траектории профессионального развития и самообразования 	<ul style="list-style-type: none"> - Выстраивать траектории профессионального и личностного развития 	
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> - Участие в деловом общении для эффективного решения профессиональных задач - Планирование профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - Организовывать работу коллектива и команды - Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами 	<ul style="list-style-type: none"> - Психологию коллектива - Психологию личности - Основы проектной деятельности
ОК 05.	<ul style="list-style-type: none"> - Грамотное изложение устно и письменно своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке - Проявление толерантности в рабочем коллективе 	<ul style="list-style-type: none"> - Излагать свои мысли на государственном языке - Оформлять документ 	<ul style="list-style-type: none"> - Особенности социального и культурного контекста - Правила оформления документов
ОК 06.	<ul style="list-style-type: none"> - Понимание значимости своей профессии (специальности) - Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей 	<ul style="list-style-type: none"> - Описывать значимость своей профессии - Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности(специальности) 	<ul style="list-style-type: none"> - Сущность гражданско-патриотической позиции - Общечеловеческие ценности - Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07.	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте 	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать нормы экологической безопасности - Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности(специальности) 	<ul style="list-style-type: none"> - Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности - Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08.	<ul style="list-style-type: none"> - Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры - Поддержка уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей - Применять рациональные приемы двигательных функций в 	<ul style="list-style-type: none"> - Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека - Основы здорового образа жизни; - Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); - Средства профилактики перенапряжения

		профессиональной деятельности; - Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	
ОК 09.	- Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	- Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - Использовать современное программное обеспечение	- Современные средства и устройства информатизации - Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
.	- Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке - Ведение общения на профессиональные темы	- Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые) - Понимать тексты на базовые профессиональные темы - Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы - Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности - Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) - Писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	- Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы - Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) - Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности - Особенности произношения правил чтения текстов профессиональной направленности
.	- Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности - Составление бизнес-плана - Презентация бизнес-идеи	- Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи - Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности - Оформлять бизнес-план	- Основы предпринимательской деятельности - Основы финансовой грамотности - Правила разработки бизнес-планов - Порядок выстраивания презентации - Кредитные банковские продукты

	<ul style="list-style-type: none"> - Определение источников финансирования - Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела 	<ul style="list-style-type: none"> - Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования 	
МДК 07.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			
ПК 7.4.1. ПК 7.4.2. ПК 7.4.3. ПК 7.4.4.	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 	<ul style="list-style-type: none"> - Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями регламентами, стандартами чистоты - Применять регламенты, стандарты нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования - Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства - Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием - Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты - Соблюдать правила мытья кухонных ножей острых, травмоопасных частей 	<ul style="list-style-type: none"> - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними - Организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - Регламенты, стандарты, в том числе систем анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких горячих сладких блюд, десертов, напитков - Нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС) - Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены - Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды - Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования - Правила утилизации отходов - Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

	технологического оборудования - Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	
- Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	- Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, водоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	- Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов - Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
- Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	- Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	- Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных - Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента - Правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента - Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов

	<p>- Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>	<p>- Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов</p> <p>- Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями</p> <p>- Обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>- Своевременно оформлять заявку на склад</p>	<p>- Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>- Правила оформления заявок на склад</p> <p>- Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>- Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов</p> <p>- Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов</p> <p>- Правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток;</p> <p>- Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>- Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи</p> <p>- Органолептические способы определения готовности</p> <p>- Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами</p> <p>- Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>- Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <p>- Способы и правила порционирования (комплектования) упаковки на вынос</p>
--	---	--	---

			готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
ОК 01.	<ul style="list-style-type: none"> - Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах - Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности - Определение этапов решения задачи - Определение потребности в информации - Осуществление эффективного поиска информации - Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных - Разработка детального плана действий - Оценка рисков на каждом шагу - Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации - Выработка критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<ul style="list-style-type: none"> - Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте - Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части - Правильно 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) 	<ul style="list-style-type: none"> - Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте - Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах - Структура плана для решения задач - Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"> - Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач - Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты - Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска - Интерпретация полученной информации в контексте 	<ul style="list-style-type: none"> - Определять задачи поиска информации - Определять необходимые источники информации - Планировать процесс поиска - Структурировать получаемую информацию - Выделять наиболее значимое в перечне информации - Оценивать практическую значимость результатов поиска - Оформлять результаты поиска 	<ul style="list-style-type: none"> - Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - Приемы структурирования информации - Формат оформления результатов поиска информации

	профессиональной деятельности		
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> - Использование актуальной нормативно-правовой документацию по специальности(специальности) - Применение современной научной профессиональной терминологии - Определение траектории профессионального развития и самообразования 	<ul style="list-style-type: none"> - Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности - Выстраивать траектории профессионального и личностного развития 	<ul style="list-style-type: none"> - Содержание актуальной нормативно-правовой документации - Современная научная и профессиональная терминология - Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. ОК 02. ОК 05.	<ul style="list-style-type: none"> - Участие в деловом общении для эффективного решения профессиональных задач - Планирование профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - Организовывать работу коллектива и команды - Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами 	<ul style="list-style-type: none"> - Психологию коллектива - Психологию личности - Основы проектной деятельности
ОК 06.	<ul style="list-style-type: none"> - Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке - Проявление толерантности в рабочем коллективе 	<ul style="list-style-type: none"> - Излагать свои мысли на государственном языке - Оформлять документ 	<ul style="list-style-type: none"> - Особенности социального и культурного контекста - Правила оформления документов
ОК 07.	<ul style="list-style-type: none"> - Понимание значимости своей профессии (специальности) - Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей 	<ul style="list-style-type: none"> - Описывать значимость своей профессии - Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности(специальности) 	<ul style="list-style-type: none"> - Сущность гражданско-патриотической позиции - Общечеловеческие ценности - Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 08.	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте 	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать нормы экологической безопасности - Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности(специальности) 	<ul style="list-style-type: none"> - Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности - Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09.	<ul style="list-style-type: none"> - Сохранение и укрепление здоровья посредством 	<ul style="list-style-type: none"> - Использовать физкультурно-оздоровительную 	<ul style="list-style-type: none"> - Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека

	использования средств физической культуры - Поддержка уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей - Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности - Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	- Основы здорового образа жизни - Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) - Средства профилактики перенапряжения
.	- Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	- Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - Использовать современное программное обеспечение	- Современные средства и устройства информатизации - Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
.	- Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке Ведение общения на профессиональные темы	- Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые) - Понимать тексты на базовые профессиональные темы - Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы - Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности - Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) - Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	- Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы - Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) - Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности - Особенности произношения правил чтения текстов профессиональной направленности

Раздел 2. Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПК 7.4.1. ПК 7.4.2. ПК 7.4.3. ПК 7.4.4. ПК 7.4.5.	- Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	- Подбирать в соответствии с технологическими требованиями - Оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов - Организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства - Выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью - Использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	- Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента - Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов - Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	- Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	- Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа - Рационально использовать продукты, полуфабрикаты	- Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания - Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов - Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов

		<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления - Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов - Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов - Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции - Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов - Подбирать гарниры, соусы - Ассортимент гато, антреме(WS) - Ассортимент ингредиентов, используемых для изготовления и оформления гато, антреме (WS) - Широкий ассортимент изделий, ингредиентов, техник и методов изготовления и презентации миниатюр, маленьких тортов, птифуров (WS) - Виды спонжей и их использование в производстве и презентации миниатюр, маленьких тортов и птифуров(WS) - Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих 	<ul style="list-style-type: none"> - Готовить полный ассортимент гато, антреме(WS) - Эффективно сочетать спонжи, ганаши(WS) - Готовить гато и антреме высокого качества с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями (WS) - Изготавливать и использовать ганаши (WS) - Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ
--	--	---	--

	<p>сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости</p> <p>- Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил</p> <p>- Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	
<p>- Хранение, отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>- Проверять качество готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>- Порционировать, сервировать и оформлять холодные и горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции</p> <p>- Соблюдать выход при порционировании</p> <p>- Выдерживать температуру подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов</p> <p>- Охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к</p>	<p>- Техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи</p> <p>- Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>- Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>- Требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>- Правила маркирования упакованных холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>- Хранение и способы презентации миниатюр, выпечки, маленьких тортов и птифуров (WS)</p>

		<p>безопасности пищевых продуктов</p> <ul style="list-style-type: none"> - Хранить свежеприготовленные холодные и горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции - Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - Подавать гато и антреме, максимально эффектно, в соответствии случаю и стилю обслуживания (WS) - Эффектно подавать миниатюры, маленькие торты, выпечку, птифуры после декорирования (WS) 	
	<ul style="list-style-type: none"> - Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос - Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<ul style="list-style-type: none"> - Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента - Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей - Принимать оплату наличными деньгами - Принимать и оформлять безналичные платежи - Составлять отчет по платежам - Поддерживать визуальный контакт с потребителем - Владеть профессиональной терминологией - Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов - Разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<ul style="list-style-type: none"> - Ассортимент и цены на холодные сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента на день принятия платежей - Правила торговли - Виды оплаты по платежам - Виды и характеристика контрольно-кассовых машин - Виды и правила осуществления кассовых операций - Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты - Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями - Правила общения с потребителями - Базовый словарный запас на иностранном языке - Техника общения, ориентированная на потребителя

	<p>- Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>- Подбирать в соответствии с технологическими требованиями</p> <p>- Оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>- Организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p> <p>- Выбирать, подготавливать ароматические вещества</p> <p>- Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой</p> <p>- Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>- Использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>
	<p>Приготовление холодных напитков</p>	<p>Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств</p> <p>- Отжимать сок из фруктов, овощей, ягод</p> <p>- Смешивать различные соки с другими ингредиентам</p> <p>проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами</p>	<p>Приготовление холодных напитков</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - Готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки - Готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства - Готовить лимонады - Готовить холодные алкогольные напитки - Готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде - Подготавливать пряности для напитков - Определять степень готовности напитков - Доводить их до вкуса - Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать - Соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления 	
	Хранение, отпуск холодных напитков	<ul style="list-style-type: none"> - Проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос - Порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции - Соблюдать выход при порционировании - Выдерживать температуру подачи холодных напитков - Хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции 	<ul style="list-style-type: none"> - Техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи - Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных - Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента - Требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента - Правила маркирования упакованных холодных напитков разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток

		<ul style="list-style-type: none"> - Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования 	
	<ul style="list-style-type: none"> - Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<ul style="list-style-type: none"> - Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных напитков разнообразного ассортимента - Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей - Принимать оплату наличными деньгами - Принимать и оформлять безналичные платежи - Составлять отчет по платежам - Поддерживать визуальный контакт с потребителем - Владеть профессиональной терминологией - Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков - Разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<ul style="list-style-type: none"> - Ассортимент и цены на холодные напитки разнообразного ассортимента на день принятия платежей - Правила торговли; виды оплаты по платежам - Виды и характеристика контрольно-кассовых машин - Виды и правила осуществления кассовых операций; - Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты - Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями - Правила общения с потребителями - Базовый словарный запас на иностранном языке - Техника общения, ориентированная на потребителя

ОК 01.	<ul style="list-style-type: none"> - Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах - Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности - Определение этапов решения задачи - Определение потребности в информации; - Осуществление эффективного поиска информации - Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных - Разработка детального плана действий - Оценка рисков на каждом шагу - Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации - Выработка критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<ul style="list-style-type: none"> - Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте - Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части - Правильно 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) 	<ul style="list-style-type: none"> - Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте - Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - Методы работы в профессиональной и смежных сферах - Структура плана для решения задач - Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"> - Планирование информационного поиска из широкого 	<ul style="list-style-type: none"> - Определять задачи поиска информации 	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности

	<p>набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов - Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска - Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - Определять необходимые источники информации; - Планировать процесс поиска - Структурировать получаемую информацию - Выделять наиболее значимое в перечне информации - Оценивать практическую значимость результатов поиска - Оформлять результаты поиска 	<ul style="list-style-type: none"> - Приемы структурирования информации - Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> - Использование актуальной нормативно-правовой документацию по специальности(специальности) - Применение современной научной терминологии - Определение траектории профессионального развития и самообразования 	<ul style="list-style-type: none"> - Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности - Выстраивать траектории профессионального и личностного развития 	<ul style="list-style-type: none"> - Содержание актуальной нормативно-правовой документации - Современная научная и профессиональная терминология - Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> - Участие в деловом общении для эффективного решения профессиональных задач - Планирование профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - Организовывать работу коллектива и команды - Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами 	<ul style="list-style-type: none"> - Психологию коллектива - Психологию личности - Основы проектной деятельности
ОК 05.	<ul style="list-style-type: none"> - Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке - Проявление толерантности в рабочем коллективе 	<ul style="list-style-type: none"> - Излагать свои мысли на государственном языке - Оформлять документ 	<ul style="list-style-type: none"> - Особенности социального и культурного контекста - Правила оформления документов
ОК 06.	<ul style="list-style-type: none"> - Понимать значимость своей профессии (специальности) - Демонстрация поведения на основе 	<ul style="list-style-type: none"> - Описывать значимость своей профессии - Презентовать структуру профессиональной 	<ul style="list-style-type: none"> - Сущность гражданско-патриотической позиции - Общечеловеческие ценности

	общечеловеческих ценностей	деятельности по специальности(специальности)	- Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07.	- Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	- Соблюдать нормы экологической безопасности - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности(специальности)	- Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности - Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08.	- Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры - Поддержка уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	- Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей - Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности - Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	- Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека - Основы здорового образа жизни - Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) - Средства профилактики перенапряжения
ОК 09.	- Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - Использовать современное программное обеспечение	- Современные средства и устройства информатизации - Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
.	- Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - Ведение общения на профессиональные темы	- Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые) - Понимать тексты на базовые профессиональные темы; - Участвовать в диалогах на знакомые	- Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы - Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) - Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности - Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

		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 интересные профессиональные темы	
.	- Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности - Составление бизнес-плана - Презентация бизнес-идеи - Определение источников финансирования; - Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	- Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи - Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности - Оформлять бизнес-план - Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	- Основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; - Правила разработки бизнес-планов - Порядок выстраивания презентации - Кредитные банковские продукты
МДК 07.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
ПК 7.5.1. ПК 7.5.2. ПК 7.5.3. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.	- Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием - Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - Проводить текущую уборку рабочего места	- Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними - Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов - Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система

		<p>повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства - Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием - Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты - Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании 	<p>НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания(ПС) - Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены - Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды - Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования - Правила утилизации отходов; - Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов - Виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; - Виды, назначение технологического оборудования производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов - Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов - Способы правки кухонных ножей
	<ul style="list-style-type: none"> - Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов 	<ul style="list-style-type: none"> - Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки - Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, 	

		приготовленных полуфабрикатов - Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты	
Раздел 2. Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			
ПК 7.5.1. ПК 7.5.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. .	- Подготовка основных продуктов, дополнительных ингредиентов и других расходных материалов	- Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения - Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота - Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным - проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов - Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства - Пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; - Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями - Обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами	- Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - Правила оформления заявок на склад - Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для эспрессо оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов - Правила обращения с тарой поставщика - Ответственность за сохранность материальных ценностей - Правила поверки весоизмерительного оборудования - Правила приема продуктов по количеству и качеству - Правила снятия остатков на рабочем месте - Правила проведения контрольного взвешивания продуктов - Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними - Нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания(ПС) - Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены - Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды - Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования

		<ul style="list-style-type: none"> - Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья - Безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ПС) 	<ul style="list-style-type: none"> - Правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 7.5.1. ПК 7.5.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. .	<ul style="list-style-type: none"> - Приготовление продуктов и отделочных полуфабрикатов 	<ul style="list-style-type: none"> - Распознавать недоброкачественные продукты - Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке - Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке - Выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов - Готовить желе - Хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр. - Нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения 	<ul style="list-style-type: none"> - Приготовление продуктов и отделочных полуфабрикатов

		<ul style="list-style-type: none"> - Варить сахарный сироп для промочки изделий - Варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.) - Уваривать сахарный сироп для приготовления тиража - Готовить жженный сахар - Готовить посыпки - Готовить помаду, глазури - Готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции - Определять степень готовности отделочных полуфабрикатов - Доводить до вкуса, требуемой консистенции - Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте - Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами и эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья 	
ПК 7.5.1. ПК 7.5.2. ПК 7.5.3. ПК 7.5.4. ПК 7.5.5.	- Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств - Подготавливать продукты 	- Современные методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов

ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. .		- Готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования - Подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты - Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий - Поводить оформление мучных кондитерских изделий - Выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	- Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий - Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий - Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
ПК 7.5.2. ПК 7.5.3. ПК 7.5.4. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. .	- Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	- Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств - Подготавливать продукты - Замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования - Подготавливать начинки, фарши - Подготавливать отделочные полуфабрикаты - Прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

		<p>изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба - Проводить оформление хлебобулочных изделий - Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления 	
<p>ПК 7.5.1.</p> <p>ПК 7.5.2.</p> <p>ПК 7.5.3.</p> <p>ПК 7.5.4.</p>	<p>- Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <ul style="list-style-type: none"> - Порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции - Соблюдать выход при порционировании - Выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции - Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба 	<ul style="list-style-type: none"> - Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента - Виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных - Методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента - Требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента - Правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
<p>ПК 7.5.1.</p> <p>ПК 7.5.2.</p> <p>ОК 01.</p> <p>ОК 02.</p> <p>ОК 03.</p>	<p>- Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос</p> <p>- Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента 	<p>-Ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правила торговли - Виды оплаты по платежам; - Виды и характеристика контрольно-

ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. .	прилавка/раздачи	<ul style="list-style-type: none"> - Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей - Принимать оплату наличными деньгами - Принимать и оформлять безналичные платежи; - Составлять отчет по платежам; - Поддерживать визуальный контакт с потребителем - Владеть профессиональной терминологией - Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; - Разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	кассовых машин <ul style="list-style-type: none"> - Виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета - Потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты - Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями - Правила общения с потребителями - Базовый словарный запас на иностранном языке - Техника общения, ориентированная на Потребителя
ПК 7.5.1. ПК 7.5.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. .	- Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов - Хранение готовых изделий и отделочных полуфабрикатов	- Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности - Соблюдать правила утилизации непищевых отходов - Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья - Проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения - Хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты	- Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов - Способы упаковки, складирования пищевых продуктов - Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов - Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними - Регламенты, стандарты, в том числе систему анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов

		<p>промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов -выбирать, применять - Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов - Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании - Безопасно использовать оборудование для упаковки 	
ОК 01.	<ul style="list-style-type: none"> - Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; - Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности - Определение этапов решения задачи - Определение потребности в информации - Осуществление эффективного поиска информации - Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных - разработка детального плана действий - Оценка рисков на каждом шагу - Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации - Выработка критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<ul style="list-style-type: none"> - Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте - Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части - Правильно 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) 	<ul style="list-style-type: none"> - Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте - Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - Методы работы в профессиональной и смежных сферах - Структура плана для решения задач - Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"> - Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач - Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов - Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска - Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - Определять задачи поиска информации -определять необходимые источники информации - Планировать процесс поиска - Структурировать получаемую информацию - Выделять наиболее значимое в перечне информации -Оценивать практическую значимость результатов поиска - Оформлять результаты поиска 	<ul style="list-style-type: none"> - Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - Приемы структурирования информации - Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> - Использование актуальной нормативно-правовой документацию по специальности(специальности) - Применение современной научной профессиональной терминологии - Определение траектории профессионального развития и самообразования 	<ul style="list-style-type: none"> - Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности - Выстраивать траектории профессионального и личностного развития 	<ul style="list-style-type: none"> - Содержание актуальной нормативно-правовой документации - Современная научная и профессиональная терминология - Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> - Участие в деловом общении для эффективного решения профессиональных задач - Планирование профессиональной деятельность 	<ul style="list-style-type: none"> - Организовывать работу коллектива и команды - Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами 	<ul style="list-style-type: none"> - Психологию коллектива -психологию личности; -основы проектной деятельности
ОК 05.	<ul style="list-style-type: none"> - Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке - Проявление толерантности в рабочем коллективе 	<ul style="list-style-type: none"> - Излагать свои мысли на государственном языке - Оформлять документ 	<ul style="list-style-type: none"> - Особенности социального и культурного контекста - Правила оформления документов
ОК 06.	<ul style="list-style-type: none"> - Понимание значимости своей профессии (специальности) 	<ul style="list-style-type: none"> - Описывать значимость своей профессии 	<ul style="list-style-type: none"> - Сущность гражданско-патриотической позиции - Общечеловеческие ценности

	- Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	- Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности(специальности)	- Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07.	- Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	- Соблюдать нормы экологической безопасности - Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности(специальности)	- Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности - Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08.	- Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	- Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - Использовать современное программное обеспечение	- Современные средства и устройства информатизации - Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 09.	- Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке - Ведение общения на профессиональные темы	- Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые) - Понимать тексты на базовые профессиональные темы - Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы - Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности - Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) - Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	- Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы - Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) - Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности - Особенности произношения правил чтения текстов профессиональной направленности
.	- Определение инвестиционной привлекательности	- Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	- Основы предпринимательской деятельности -основы финансовой грамотности

	<p>коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> - Составление бизнес-плана - Презентация бизнес-идеи - Определение источников финансирования - Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела 	<ul style="list-style-type: none"> - Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности - Оформлять бизнес-план - Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования 	<ul style="list-style-type: none"> - Правила разработки бизнес-планов - Порядок выстраивания презентации - Кредитные банковские продукты
.	<ul style="list-style-type: none"> - Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах - Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности - Определение этапов решения задачи - Определение потребности в информации - Осуществление эффективного поиска информации - Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных - разработка детального плана действий - Оценка рисков на каждом шагу - Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации - Выработка критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<ul style="list-style-type: none"> - Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте - Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части - Правильно 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) 	<ul style="list-style-type: none"> - Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте - Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - Методы работы в профессиональной и смежных сферах - Структура плана для решения задач - Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по специальности повар, кондитер»

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарных курсов, час					Практика, час.	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся		Учебная	Производственная
			Всего	в т. ч., лабораторные и практические занятия	в т. ч., курсовая работа (проект)	Всего	в т. ч., курсовая работа (проект)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК 07.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		120	116	40	4	4	-	-	-
ПК 7.1.1. ПК 7.1.2. ПК 7.1.3. ПК 7.1.4.	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	30	28	12	4	2	-	-	-
ОК 01. - .	Раздел 2. Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	90	88	28		2		-	-
МДК 07.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		186	178	76	4	8	-	-	-
ПК 7.2.1. ПК 7.2.2. ПК 7.2.3.	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных	30	28	12	4	2	-	-	-

ПК 7.2.4. ПК 7.2.5. ПК 7.2.6. ПК 7.2.7. ПК 7.2.8. ОК 01. - .	изделий, закусок разнообразного ассортимента								
	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	156	150	64		6	-	-	-
МДК 07.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		144	136	46	4	8	-	-	-
ПК 7.3.1. ПК 7.3.2. ПК 7.3.3. ПК 7.3.4.	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	20	18	6	4	2	-	-	-
ПК 7.3.5. ПК 7.3.6 ОК 01. - .	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	124	118	40		6	-	-	-
МДК 07.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		96	90	34	4	6	-	-	-
ПК 7.4.1. ПК 7.4.2. ПК 7.4.3. ПК 7.4.4. ПК 7.4.5.	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	22	20	6	4	2	-	-	-
ОК 01. - .	Раздел 2. Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	74	70	28		4	-	-	-
МДК 07.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		180	167	80	4	7	-	-	-
ПК 7.5.1. ПК 7.5.2.	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации	14	12	4	4	2	-	-	-

ПК 7.5.3. ПК 7.5.4. ПК 7.5.5. ОК 01. - .	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента								
	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	166	161	76		5	-	-	-
ПК.7.1.1. – ПК 7.5.5. ОК 01. - .	Учебная практика	144						144	-
	Производственная практика (по профилю специальности)	144						-	144
Всего		1014	693	276	20	33	-	144	144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ07. «Выполнение работ по специальности повар, кондитер»

Наименование разделов и тем междисциплинарных курсов профессионального модуля	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Домашнее задание	Объем часов	Уровень освоения
1	2			3	4
МДК 07.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				120	
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				30	
Тема 1.1. Введение. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания	Содержание учебного материала			3	
	1	Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания. Нормативно-технологическая документация. Функции предприятий общественного питания, особенности социального характера	Д-12 стр62-66 О-5 стр.7-8	1	1
	2			1	1
Тема 1.2. Основные типы предприятий общественного питания	Содержание учебного материала			2	
	3	Основные термины. Общая классификация ПОП. Классификация предприятий общественного питания. Современная классификация предприятий общественного питания. Краткая характеристика	О-5 стр 8-12	1	2
	4			1	
	Самостоятельная работа			1	
	Изучение нормативных материалов; подготовка сообщения			1	3
Тема 1.3. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки овощей и грибов	Содержание учебного материала			3	
	6	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных цехов. Общие требования к организации рабочих мест повара	Д-12 стр 75-77	1	1
	7	Организация работы овощного цеха. Организация подготовки технологического процесса обработки овощей и грибов	Д-12 Стр 75-77	1	1
	8	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки овощей и грибов	Д-12 Стр 75-77	1	1
	Практическое занятие			2	
	9			1	2

	10	Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки овощей, грибов, зелени; подбор современного оборудования, инвентаря, инструментов	МУ к ПЗ №2	1	
Тема 1.4. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	<i>Содержание учебного материала</i>			2	
	11	Организация работы мясо-рыбного цеха на предприятиях с полным производственным циклом	Д-12 Стр 86-89	1	1
	12	Организация подготовки технологического процесса для обработки рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Санитарно-гигиенические требования	Д-12 Стр 86-89	1	1
	<i>Практические занятия</i>			4	
	13 14	Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбных продуктов моря; подбор современного оборудования, инвентаря, инструментов	МУ к ПЗ №3	1	2
				1	
	15 16	Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки мяса, птицы, дичи, кролика; подбор современного оборудования, инвентаря, инструментов	МУ к ПЗ №4	1	2
				1	
Тема 1.5. Организация снабжения, складского, тарного и транспортного хозяйства ПОП. Упаковочные материалы. Хранение и отпуск продуктов. Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с планом работы	<i>Содержание учебного материала</i>			4	
	17	Источники снабжения. Оценка наличия ресурсного обеспечения выполнения заказа. Организация снабжения сырьём, продовольственными и материально-техническими товарами	Д-12 Стр 28-29	1	1
	18	Приёмка продовольственного товара. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и пищевого сырья, продуктов и материалов. Организация складского хозяйства. Организация приёмки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству	Д-12 Стр 34-36	1	1
	19	Организация тарного и транспортного хозяйства. Ответственность за сохранность материальных ценностей. Ассортимент и назначение упаковочных материалов. Правила составления заявки (документов) на сырьё, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы	Д-12 Стр 44-49	1	1
	20	Техника порционирования (комплектования), упаковка и маркирование упакованных полуфабрикатов; правила заполнения	ИР	1	1

		этикеток. Требование к условиям и срокам хранения обработанного сырья и полуфабрикатов, упакованных полуфабрикатов			
	<i>Практическое занятие</i>			2	
	21 22	Составить заявку (требования) на сырьё, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы. Органолептический анализ: методы определения качества поступившего сырья	МУ к ПЗ №5	1 1	2
	<i>Самостоятельная работа</i>			1	
	Изучить современные виды упаковочных материалов. Санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения обработанного сырья и полуфабрикатов			1	3
Тема 1.6.	<i>Содержание учебного материала</i>			2	
Организация работ по приготовлению полуфабрикатов различного ассортимента	23	Организация процессов производства полуфабрикатов для кулинарной продукции разнообразного ассортимента с учётом заказа и оптимизацией производственных процессов	ИР	1	1
	24	Обеспечение безопасных условий труда. Требования к организации рабочих мест с учётом оптимизации процессов. Правила правки ножей	ИР	1	1
Тема 1.7.	<i>Содержание учебного материала</i>			2	
Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты	25	Выполнение требований системы ХАССП, как способ обеспечения безопасности процессов и услуг в организации питания	Видео урок	1	1
	26	Контроль состояния рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды при приготовлении полуфабрикатов различного ассортимента и подготовке к реализации согласно инструкциям, регламентам, стандартам (СанПиНы, инструкции, ХАССП и т.д.)	Видео урок	1	1
	<i>Практические занятия</i>			2	
	27 28	Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН к организации по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	МУ к ПЗ №6	1 1	2
Раздел 2. Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				90	

Тема 2.1. Основные правила обработки продуктов	<i>Содержание учебного материала</i>			2	
	29	Основные правила обработки продуктов. Понятие о технологическом процессе, сырье, полуфабрикатах и готовой продукции. Характеристика технологических процессов кулинарной обработки сырья	O-1 стр 3-8	1	1
	30		O-7стр 54-56 56-62	1	
Обработка овощей				14	
Тема 2.2. Механическая кулинарная обработка овощей	<i>Содержание учебного материала</i>				
	31	Пищевая ценность овощей. Классификация овощей. Общая схема обработки	O-1 стр 8-12	1	1
	32		O-7стр 90-103	1	
Тема 2.3. Обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов	<i>Содержание учебного материала</i>				
	33	Обработка клубнеплодов, корнеплодов. Условия хранения. Требования к качеству	O-1 стр 12-24	1	1
	34		O-9 стр 109-124	1	
Тема 2.4. Обработка и нарезка капустных, луковых, листовых, плодовых	<i>Содержание учебного материала</i>				
	35	Технологическая схема обработки капустных, луковых, листовых, плодовых. Формы нарезки овощей. Кулинарное назначение	O-1 стр 20-25	1	1
	36		O-9 стр 124-130	1	
Тема 2.5. Фарширование овощей	<i>Содержание учебного материала</i>				
	37	Особенности подготовки овощей к фаршированию. Условия хранения и требования к качеству	O-1 стр 25-26	1	1
	38		O- 9 131-135	1	
Тема 2.6. Обработка консервированных овощей и грибов	<i>Содержание учебного материала</i>				
	39	Обработка и кулинарное использование консервированных овощей. Обработка свежих, сушеных и маринованных грибов	O-1 стр 28-30	1	1
	40		O-9 стр 138-141	1	
	<i>Практические занятия</i>			4	
	41	Механическая кулинарная обработка овощей		1	2

	42		МУ к ПЗ №7	1	
	43	Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей	МУ к ПЗ №8	1	
	44			1	
Обработка рыбы и нерыбного водного сырья				16	
Тема 2.7. Первичная обработка и разделка чешуйчатой рыбы	Содержание учебного материала				
	45 46	Пищевая ценность рыбы. Классификация рыбы по кулинарным признакам	О-1 стр 31-32 О-4 стр 7-9	1	1
				1	
	47 48	Схема первичной обработки чешуйчатой рыбы. Способы разделки и кулинарное назначение чешуйчатой рыбы	О-1 стр 32-34 О-4 стр 20-29 О-7 стр 135-138	1	
1					
Тема 2.8. Первичная обработка и разделка бесчешуйчатой рыбы	Содержание учебного материала				
	49 50	Первичная обработка и разделка бесчешуйчатой рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб	О-1 стр 40-41 О-4 стр 29-32	1	1
				1	
Тема 2.9. Приготовление натуральной рубленой массы из рыбы и п/ф из нее	Содержание учебного материала				
	51 52	Приемы, применяемые при приготовлении полуфабрикатов. Технология приготовления натуральной рубленой массы из рыбы. Рецепттура натуральной рубленой массы. Ассортимент п/ф и их характеристика. Требования к качеству и условия хранения	О-1 стр 44-51	1	1
				1	
Тема 2.10. Приготовление котлетной массы из рыбы и п/ф из нее	Содержание учебного материала				
	53 54	Характеристика компонентов для котлетной массы из рыбы. Технология приготовления котлетной массы из рыбы. Рецепттура котлетной массы из рыбы. Ассортимент п/ф и их характеристика. Требования к качеству и условия хранения п/ф	О-1 стр 49-51 О-4 стр 53-59	1	1
				1	
Тема 2.11.	Содержание учебного материала				
	55		Д-8	1	1

Приготовление полуфабрикатов «Рыба фаршированная»	56	Приготовление рыбы, фаршированной целиком: щуки, судака, карпа. Приготовление рыбы фаршированной порционными кусками, батоном. Ассортимент и технология приготовления фаршей	О-7 стр 141-144	1	
Тема 2.12.	Содержание учебного материала				
Обработка нерыбного водного сырья	57	Обработка морепродуктов. Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов. Требования к качеству и хранению морепродуктов	О-1 стр 51-56 О-7 стр 153-159	1	1
	58			1	
Тема 2.13.	Содержание учебного материала				
Правила охлаждения и замораживания обработанной рыбы для последующего использования	59	Холодильная обработка рыбы. Влияние замораживания на качество рыбы. Способы замораживания. Размораживание. Шоковое замораживание	Д-8 О-7 стр 67-69, 72-73	1	1
	60			1	
Обработка мяса, птицы				22	
Тема 2.14.	Содержание учебного материала				
Обработка мяса	61	Классификация мяса. Пищевая ценность мяса. Механическая кулинарная обработка мяса	О-1 стр 58 О-6 стр 8-13 О-7 стр 160-173	1	1
	62			1	
Тема 2.15.	Содержание учебного материала				
Кулинарный разруб и разделка полутуши говядины	63	Кулинарный разруб полутуши говядины. Обвалка и сортовое деление. Кулинарное назначение частей	О-1 стр 61-68 О-6 стр 13-18, 22	1	1
	64			1	
Тема 2.16.	Содержание учебного материала				
Технология приготовления полуфабрикатов из говядины	65	Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из говядины: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых. Ассортимент и технология приготовления. Условия и сроки хранения полуфабрикатов	О-1 стр 71-77 О-6 стр 24-25-27	1	1
	66			1	
Тема 2.17.	Содержание учебного материала				

Кулинарный разруб и разделка свинины и баранины	67	Кулинарный разруб и разделка свинины и баранины. Кулинарное назначение частей. Общие приемы, применяемые при приготовлении полуфабрикатов Условия и сроки хранения полуфабрикатов	О-1 стр 69-71 О-6 стр 20, 21, 24-25	1	1
	68			1	
Тема 2.18. Технология приготовления полуфабрикатов из свинины и баранины	<i>Содержание учебного материала</i>				
	69 70	Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из свинины и баранины: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых. Ассортимент и технология приготовления. Условия и сроки хранения полуфабрикатов	О-1 стр 77-80 О-6 стр 27-29, 32-34	1	1
				1	
Тема 2.19. Технология приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикаты из нее	<i>Содержание учебного материала</i>				
	71 72	Приготовление натуральной рубленой массы. Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из натуральной рубленой массы. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из натуральной рубленой массы	О-1 стр 80-82 О-6 стр 40-41	1	1
				1	
Тема 2.20. Технология приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из нее	<i>Содержание учебного материала</i>				
	73 74	Характеристика частей говядины, свинины используемых для приготовления котлетной массы. Приготовление котлетной массы. Рецепт котлетной массы	О-1 стр 80-81 О-6 стр 41-42	1	1
				1	
	75 76	Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из котлетной массы. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из котлетной массы	О-1 стр 80-81	1	
			1		
Тема 2.21. Первичная обработка субпродуктов	<i>Содержание учебного материала</i>				
	77 78	Классификация субпродуктов. Пищевая ценность субпродуктов. Обработка и приготовление полуфабрикатов. Условия и сроки хранения	О-1 стр 83-85 О-6 стр 44-48	1	1
				1	
Тема 2.22. Первичная обработка и технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы	<i>Содержание учебного материала</i>				
	79 80	Подготовка птицы целыми тушками для тепловой обработки. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы мелкими кусками. Приготовление	О-1 стр 86-94 О-6 стр 53-57,	1	1
				1	

	котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия хранения	58-61, 61-63		
	<i>Самостоятельная работа</i>		2	
	Составить таблицы: «Полуфабрикаты из говядины», «Полуфабрикаты из туш мелкого скота», их характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения	МУ к СР №1	1	3
			1	
	<i>Лабораторные занятия</i>		24	
81 82 83 84	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Простые способы нарезки корнеплодов и клубнеплодов	МУ к ЛЗ №1	4	2
85 86	Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом	МУ к ЛЗ №2	2	2
87 88 89 90 91 92	Приготовление п./ф. для варки, припускания, жарки и тушения, фарша с использованием различного оборудования и техник (шоковая заморозка, су-вит и т.д.)	МУ к ЛЗ №3	6	2
93 94 95 96 97 98	Механическая кулинарная обработка рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, птицы, дичи, кролика	МУ к ЛЗ №4	6	2
99 100 101 102 103 104	Приготовление п/ф из рыбы, мяса, птицы, фаршей для простых блюд	МУ к ЛЗ №5	6	2
Консультации	Консультации к курсовой работе		4	
	Консультация к экзамену		2	

Промежуточная аттестация	Экзамен			6	
МДК 07.02. Приготовление, оформлнение и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				186	
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				30	
Тема 1.1. Организация работ и техническое оснащение по приготовлению, хранению и подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание учебного материала			7	
	1	Характеристика, назначение и особенности деятельности деятельности доготовочных цехов	ИР	1	1
	2	Организация работы кулинарного цеха		1	1
	3	Организация работы цеха доготовки полуфабрикатов	Д-12 Стр 89-90	1	1
	4	Организация работы горячего цеха		1	1
	5	Организация работы зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Особенности организации рабочих мест в суповом отделении	Д-12 Стр 92-101	1	1
	6	Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	Д-12 Стр 92-101	1	1
	7	Требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	Д-12 Стр 92-101	1	1
	Практическое занятие			2	
	8 9	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, отваров и различных групп супов	МУ к ПЗ №1	1 1	2
Тема 1.2. Организация работ и техническое оснащение по приготовлению, хранению и подготовке к реализации горячих соусов	Содержание учебного материала			2	
	10	Особенности организации рабочих мест в соусном отделении, по приготовлении горячих соусов. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску	ИР	1	1
	11	Требования к организации рабочих мест (подбор оборудования, инструментов, инвентаря, кухонной посуды) по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	ИР	1	1
	Практическое занятие			2	

	12	Организация рабочего места повара по приготовлению супов и горячих соусов разнообразного ассортимента (заправочные супы)	МУ к ПЗ №2	1	2
	13			1	
Тема 1.3. Организация работ и техническое оснащение по приготовлению, хранению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий	Содержание учебного материала			4	
	14	Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению горячих блюд в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде	ИР	1	1
	15	Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению кулинарных изделий в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде	ИР	1	1
	16	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	Д-12 Стр 92-101	1	1
	17	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий к отпуску	Д-12 Стр 92-101	1	1
	Практические занятия			4	
	18	Расчет количества сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий	МУ к ПЗ №3	1	2
	19			1	
	20	Пересчет количества продуктов и расчет выхода готовых горячих блюд, кулинарных изделий с учетом взаимозаменяемости продуктов	МУ к ПЗ №4	1	2
21	1				
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение по приготовлению, хранению и подготовке к реализации горячих закусок	Содержание учебного материала			3	
	22	Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению горячих закусок различного ассортимента	Д-12 Стр 73-75	1	1
	23	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	О-2 Стр 73-75	1	1
	24	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий к отпуску	Д-12 Стр 73-75	1	1
	Практические занятия			4	
	25	Разработать ассортимент горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)	МУ к ПЗ №5	1	2
	26			1	

	27	Разработать ассортимент горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)	МУ к ПЗ №6	1	2	
	28			1		
	Самостоятельная работа			2		
	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений		МУ к СР №1	1	3	
1						
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				156		
Тепловая обработка продуктов				17		
Тема 2.1. Тепловая обработка продуктов	Содержание учебного материала					
	29 30	Значение тепловой обработки продуктов. Классификация тепловой обработки. Характеристика приемов тепловой обработки	О-1 стр 97-106 Д-1 стр 106-114	1	1	
				1		
Технология приготовления и приготовление супов						
Тема 2.2. Технология приготовления бульонов	Содержание учебного материала					
	31 32	Значение бульонов в питании. Классификация бульонов. Ассортимент и технология приготовления соусов красного основного и его производных. Требования к качеству, подбор соусов к блюдам	О-1 стр 122-127 Д-1 стр 115-119	1	1	
				1		
Тема 2.3. Технология приготовления картофельных супов	Содержание учебного материала					
	33 34	Общие правила варки супов. Ассортимент и технология приготовления картофельных супов, картофельных с крупами, с макаронами изделиями. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 128-130 Д-1 стр 119-122, 132-135, 152	1	1	
				1		
Тема 2.4. Технология приготовления овощных супов, молочных супов	Содержание учебного материала					
	35 36	Ассортимент и технология приготовления: овощных супов; картофельного с фрикадельками; картофельных с бобовыми; молочных супов. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 139-143 Д-1 стр	1	1	
				1		

			132, 135-138, 152		
Тема 2.5. Технология приготовления щей, борщей	<i>Содержание учебного материала</i>				
	37 38	Ассортимент и технология приготовления щей. Ассортимент и технология приготовления борщей. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 130-134 Д-1 стр 122-128, 151-152	1 1	1
Тема 2.6. Технология приготовления рассольников и солянок	<i>Содержание учебного материала</i>				
	39 40	Ассортимент и технология приготовления рассольников. Технология приготовления солянок: мясной сборной; домашней. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 135-139 Д-1 стр 128-132, 151	1 1	1
Тема 2.7. Технология приготовления холодных и сладких супов	<i>Содержание учебного материала</i>				
	41 42	Ассортимент холодных супов. Приготовление жидкой части для холодных супов. Подготовка продуктов для холодных супов. Технология приготовления холодных супов. Технология приготовления сладких супов. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 150-155 Д-1 стр 146-151, 153	1	1
				1	
	<i>Практические занятия</i>			2	
	43 44	Приготовление и отпуск заправочных супов	МУ к ПЗ №7	1 1	2
	<i>Самостоятельная работа</i>			1	
Составить технологические схемы приготовления: супов-пюре из овощей, сладких супов из яблок		МУ к СР №2	1	3	
Технология приготовления и приготовление соусов				6	
Тема 2.8. Технология приготовления соусов красных мясных	<i>Содержание учебного материала</i>				
	45 46	Значение соусов в питании. Классификация соусов. Ассортимент и технология приготовления соусов красного основного и его производных. Требования к качеству, подбор соусов к блюдам	О-1 стр 156-164 Д-1 стр 156-162, 177	1 1	1

Тема 2.9. Технология приготовления соусов белых, молочных, сметанных, грибных	<i>Содержание учебного материала</i>		О-1 стр 165-170 Д-1 стр 162-169, 177	1	1
	47 48	Ассортимент и технология приготовления соусов: белых мясных, рыбных; соусов молочных; соусов сметанных; соусов грибных. Требования к качеству. Правила подбора соусов к блюдам		1	
Тема 2.10. Технология приготовления соусов холодных, соусов сладких	<i>Содержание учебного материала</i>		О-1 стр 173-177 Д-1 стр 171-176, 178	1	1
	49 50	Ассортимент и технология приготовления маринадов, заправок. Ассортимент и технология приготовления сладких соусов. Требования к качеству соусов. Правила подбора соусов к блюдам		1	
Приготовление блюд из овощей				16	
Тема 2.11. Технология приготовления и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей	<i>Содержание учебного материала</i>		О-2 стр 122-129	1	1
	51 52	Значение блюд из овощей в питании. Ассортимент и тепловая обработка блюд из вареных овощей. Ассортимент и тепловая обработка блюд из припущенных овощей. Требования к качеству и правила отпуска		1	
Тема 2.12. Технология приготовления и отпуск блюд и гарниров из натуральных жареных овощей	<i>Содержание учебного материала</i>		О-2 стр 139-145	1	1
	53 54	Общие правила жаренья овощей. Ассортимент и технология приготовления блюд из жареных натуральных овощей. Требования к качеству и правила отпуска		1	
Тема 2.13. Технология приготовления и отпуск блюд и гарниров из протертых овощей	<i>Содержание учебного материала</i>		О-2 стр 145-150	1	1
	55 56	Приготовление картофельной массы. Ассортимент и технология приготовления блюд из картофельной массы. Приготовление блюд из овощных масс: корнеплодов, плодовых, капустных. Требования к качеству; правила отпуска		1	
Тема 2.14. Технология приготовления и отпуск блюд из тушеных овощей	<i>Содержание учебного материала</i>		О-2 стр 150-153	1	1
	57 58	Общие правила тушения овощей. Ассортимент и технология приготовления блюд из тушеных овощей. Требования к качеству и правила отпуска		1	
Тема 2.15.	<i>Содержание учебного материала</i>				

Приготовление и отпуск блюд из запеченных натуральных и протертых овощей	59 60	Общие правила запекания овощей. Ассортимент и технология приготовления блюд из запечённых натуральных и протертых овощей. Требования к качеству и правила отпуска	О-2 стр 153-158	1	1
				1	
Тема 2.16. Технология приготовление и отпуск блюд из запеченных фаршированных овощей	Содержание учебного материала				
	61 62	Подготовка посуды и овощей к запеканию. Характеристика овощных фаршей. Ассортимент и технология приготовления запеченных фаршированных овощей. Требования к качеству и правила отпуска	О-1 стр 158-162	1	1
				1	
	Практические занятия			2	
	63 64	Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	МУ к ПЗ №8	1	2
				1	
	Самостоятельная работа			2	
	Рассчитать набор сырья для приготовления: котлет картофельных 100 п., рагу из овощей 45 п., помидор фаршированных 30 п.		МУ к СР №3	1	3
Составить технологическую схему приготовления: зраз картофельных, капусты тушеной		МУ к СР №4	1	3	
Технология приготовления и приготовление блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых				8	
Тема 2.17. Технология приготовления блюд и гарниров из круп. Каши	Содержание учебного материала				
	65 66	Значение блюд из круп в питании. Изменения в процессе кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Основные правила варки каш	О-1 стр 189-193 О-2 стр 19-23	1	1
				1	
Тема 2.18. Технология приготовления рассыпчатых, вязких и жидких каш. Блюда из каш	Содержание учебного материала				
	67 68	Ассортимент и технология приготовления рассыпчатых каш. Ассортимент и технология приготовления вязких каш. Ассортимент и технология приготовления жидких каш. Ассортимент и технология приготовления блюд из каш. Требования к качеству блюд из каш	О-1 стр 193-198 О-2 стр 24-28, 30-33	1	1
				1	
Тема 2.19. Технология приготовления блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий	Содержание учебного материала				
	69	Подготовка бобовых к варке. Варка бобовых. Ассортимент и технология приготовления блюд из бобовых. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд и гарниров из бобовых	О-1 стр 198-201 О-2 стр	1	1

	70	Подготовка макаронных изделий к варке. Варка макаронных изделий. Ассортимент и технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд и гарниров из макаронных изделий	34, 43-56	1	
	<i>Практическое занятие</i>			2	
	71 72	Приготовление блюд, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, мучных изделий.	МУ к ПЗ №9	1 1	
Технология приготовления и приготовление горячих блюд из рыбы				12	
Тема 2.20. Приготовление и отпуск блюд из отварной рыбы	<i>Содержание учебного материала</i>				
	73 74	Значение блюд из рыбы в питании. Общие приемы варки рыбы. Ассортимент и технология приготовления блюд из вареной рыбы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству и правила отпуска рыбных горячих блюд	О-1 стр 202-206 О-4 стр 76-79	1 1	1
Тема 2.21. Приготовление и отпуск блюд из жареной рыбы	<i>Содержание учебного материала</i>				
	75 76	Общие приемы жарки рыбы. Ассортимент и технология приготовления блюд из жареной рыбы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству и правила отпуска рыбных горячих блюд	О-1 стр 207-209 О-4 стр 84-93	1 1	1
Тема 2.22. Приготовление и отпуск блюд из натуральной рубленой рыбной массы	<i>Содержание учебного материала</i>				
	77 78	Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбной рубленой массы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству и правила отпуска рыбных горячих блюд	О-1 стр 211-212 О-4 стр 101-104	1 1	1
Тема 2.23. Приготовление и отпуск блюд из рыбной котлетной массы	<i>Содержание учебного материала</i>				
	79 80	Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству и правила отпуска рыбных горячих блюд	О-1 стр 211-212 О-4 стр 101-104	1 1	1
	<i>Практические занятия</i>			2	
	81 82	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	МУ к ПЗ №10	1 1	2
	<i>Самостоятельная работа</i>			2	

	Составить таблицу: Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы, их характеристика			1	3
	Рассчитать выход котлет из 3 кг рыбной котлетной массы; зраз – из 7,5 кг рыбной котлетной массы		МУ к СР №5	1	3
Технология приготовления и приготовление горячих блюд из мяса, птицы, субпродуктов				21	
Тема 2.24.	Содержание учебного материала				
Значение блюд из мяса в питании. Процессы, происходящие в мясе при тепловой обработке	83	Значение блюд из мяса в питании. Классификация блюд из мяса. Изменение мышечных белков при кулинарной обработке. Изменение белков соединительной ткани мяса. Изменение веса мяса при тепловой обработке. Изменение миоглобина. Изменение жиров при тепловой обработке	Д-8 О-6 стр 79-81	1	1
	84			1	
Тема 2.25.	Содержание учебного материала				
Технология приготовления блюд из отварного мяса, птицы, субпродуктов	85	Общие правила варки мяса, птицы, субпродуктов. Ассортимент и технология приготовления блюд из отварного мяса, птицы, субпродуктов. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 217-220 О-6 стр 81-85, 99-100, 105, 101- 103, 119-120	1	1
	86			1	
Тема 2.26.	Содержание учебного материала				
Технология приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов, жареного крупными кусками	87	Общие правила жаренья мяса, птицы, субпродуктов. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов, жареных крупным куском. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 221-227 О-6 стр 85-88, 100, 105-108	1	1
	88			1	
Тема 2.27.	Содержание учебного материала				
Технология приготовления и отпуска блюд из мяса, птицы, субпродуктов жареного порционными кусками	89	Общие правила жарки мяса натуральными порционными кусками из мяса, птицы, субпродуктов. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов жаренного порционными кусками. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 221-227 Д-1 стр 251-253	1	1
	90			1	
Тема 2.28.	Содержание учебного материала				

Технология приготовления и отпуск блюд из мяса, птицы, субпродуктов, жареного мелкими кусками	91	Общие требования жарки мяса, птицы, субпродуктов, мелким куском. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов, жареного мелкими кусками. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 221-227 Д-1 стр 253-255	1	1
	92			1	
Тема 2.29. Технология приготовления и отпуск блюд из тушеного мяса, птицы, субпродуктов	Содержание учебного материала				
	93 94	Общие правила тушения мяса, птицы, субпродуктов. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов, тушеных крупными, мелкими и порционными кусками. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 228-232 Д-1 стр 256-261, 266-268, 280-281	1	1
	1				
Тема 2.30. Технология приготовления и отпуск блюд из запеченного мяса, птицы, субпродуктов	Содержание учебного материала				
	95 96	Общие правила запекания мяса, птицы, субпродуктов. Ассортимент и технология приготовления блюд из запеченного мяса, птицы, субпродуктов. Требования к качеству. Правила отпуска	Д-1 стр 261-263	1	1
	1				
Тема 2.31. Технология приготовления и отпуск блюд из натуральной рубленой массы	Содержание учебного материала				
	979 8	Ассортимент и технология приготовления блюд из натуральной рубленой массы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству. Правила отпуска	Д-1 стр 263-264, 271	1	1
	1				
Тема 2.32. Технология приготовления и отпуск блюд из котлетной массы	Содержание учебного материала				
	99 100	Общие требования к котлетной массе. Технология приготовления блюд из котлетной массы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству. Правила отпуска	Д-1 стр 264-265, 271-272	1	1
				1	
	Практические занятия			2	
	101 102	Обработка сырья и приготовления блюд из мяса и птицы	МУ к ПЗ №11	1	2
				1	
	Самостоятельная работа			1	
Составить технологическую схему приготовления рулета из котлетной массы. Составить таблицу: «Возможные дефекты блюд из натуральной рубленой массы»		МУ к СР №6	1	3	
Технология приготовления и приготовление блюд из яиц, творога и пресного теста				10	
Тема 2.33.	Содержание учебного материала				

Технология приготовления блюд из яиц	103	Пищевая ценность блюд из яиц. Классификация блюд из яиц по способу тепловой обработки. Технология приготовления блюд из вареных, жареных, запеченных яиц. Требования к качеству и правила отпуска	О-1 стр 253-256 Д-1 стр 283-291	1	1
	104			1	
Тема 2.34. Блюда из творога	Содержание учебного материала				
	105 106	Пищевая ценность блюд из творога. Классификация блюд из творога по температуре подачи и способу тепловой обработки. Холодные творожные блюда. Холодные творожные блюда. Горячие блюда из творога	О-1 стр 256-258 Д-1 стр 292-298	1	1
				1	
Тема 2.35. Подготовка сырья и пресного теста для блинчиков, вареников, лапши	Содержание учебного материала				
	107 108	Классификация изделий из теста, натурального творога и творожной массы. Подготовка сырья. Приготовление пресного теста для блинчиков, вареников, лапши. Приготовление блинчиков, вареников, лапши	О-1 стр 304, 319-322 О-2 стр 78-79, 81-86, 89-90	1	1
				1	
Тема 2.36. Приготовление фаршей и начинок	Содержание учебного материала				
	109 110	Подготовка фаршей для блинчиков и вареников. Подготовка начинок для изделий из пресного теста	О-1 стр 318-319 О-2 стр 86-88	1	1
				1	
Тема 2.37. Приготовление мантов, чебуреков, пельменей	Содержание учебного материала				
	111 112	Приготовление пресного теста. Приготовление мантов, чебуреков, пельменей Требования к качеству и правила отпуска	О-2 стр 82, 84, 88-90, 91 ИР	1	1
				1	
	Лабораторные занятия			54	
	113 114 115 116 117 118	Технология приготовления простых блюд из овощей и грибов	МУ к ЛЗ №1	6	2

119 120 121 122 123 124	Технология приготовления простых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, пресного теста	МУ к ЛЗ №2	6	2
125 126 127 128 129 130	Технология приготовления бульонов, отваров, супов	МУ к ЛЗ №3	6	2
131 132 133 134 135 136	Технология приготовления основных соусов	МУ к ЛЗ №4	6	2
137 138 139 140 141 142	Технология приготовления простых блюд из рыбы	МУ к ЛЗ №5	6	2
143 144 145 146 147 148	Технология приготовления простых блюд из нерыбных продуктов моря	МУ к ЛЗ №6	6	2
149 150 151 152	Технология приготовления простых блюд из мяса	МУ к ЛЗ №7	6	2

	153	Технология приготовления блюд из рубленой и котлетной массы	МУ к ЛЗ №8	6	2
	154				
	155				
	156				
	157				
	158				
	159	Технология приготовления простых блюд из птицы	МУ к ЛЗ №9	6	2
	160				
	161				
	162				
	163				
	164				
165					
166					
Консультации	Консультации к курсовой работе			4	
	Консультация к экзамену			2	
Промежуточная аттестация	Экзамен			6	
МДК 07.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				144	
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				20	
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала				
	1	Организация работы холодного цеха.	О-5 Стр 91-100	1	1
	2			1	
	3	Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	О-5 Стр 91-100	1	1
	4			1	
	5	Организация подготовки к реализации (порционирования), упаковки для отпуска на вынос, подготовки к хранению на раздаче/прилавке). Техническое оснащение рабочих зон в холодном цехе по приготовлению холодных блюд и закусок, кулинарных изделий	О-5 Стр 91-100	1	1
	6			1	
	7		Видеоурок	1	1

	8	Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью, приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд		1	1	
	9 10	Санитарно-гигиенические требования к рабочему месту повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	ИР	1 1		
	11 12	Организация хранения, отпуска холодных блюд и закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовка готовой холодной кулинарной продукции не сложного ассортимента к отпуску на вынос	ИР	1 1	1	
	Практические занятия			6		
	13 14	Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции	МУ к ПЗ №1	1 1	2	
	15 16	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	МУ к ПЗ №2	1 1		
	17 18	Составление технологической документации (ТК, ТТК)	МУ к ПЗ №3	1 1	2	
	Самостоятельная работа			2		
	Составить схему классификации холодных блюд и холодных закусок.		МУ к СР №1	1 1	3	
	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				124	
	Тема 2.1. Значение в питании холодных блюд и холодных закусок	Содержание учебного материала				
		19 20	Пищевая ценность холодных блюд и холодных закусок. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Инновационные технологии и безопасность готовой продукции.	О-1 стр 259-261	1 1	
Самостоятельная работа						
Составить схему классификации холодных блюд и холодных закусок.		МУ к СР №2	1 1			
Тема 2.2.		Содержание учебного материала				

Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	21	Классификация, ассортимент холодных соусов и заправок. Значение в питании холодных соусов и заправок	О-1 стр 172-175	1	1
	22			1	
	23	Ассортимент и технология приготовления холодных соусов и заправок. Рецептуры и кулинарное назначение. Условия и сроки хранения холодных соусов и заправок	О-1 стр 172-175	1	1
	24			1	
Тема 2.3.	<i>Содержание учебного материала</i>				
Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, бутербродных тортов	25	Классификация бутербродов. Ассортимент, технология приготовления бутербродов: открытых, закрытых, канапе. Требования к качеству, правила оформления и подачи	О-1 стр 261-263	1	1
	26			1	
	27	Ассортимент, технология приготовления бутербродных тортов. Ассортимент, технология приготовления горячих бутербродов. Требования к качеству, правила оформления и подачи	ИР	1	1
	28			1	
	29	Порядок расчета сырья и продуктов для приготовления холодных соусов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Применение нормативно-технологической документации	Сборник рецептур	1	1
30	1				
Тема 2.4.	<i>Содержание учебного материала</i>				
Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	31	Классификация салатов, ассортимент, значение в питании. Актуальные направления в приготовлении салатов	О-1 стр 264-266	1	1
	32			1	
	33	Правила выбора основных продуктов, их характеристика. Подготовка основных продуктов и ингредиентов к ним. Общие правила приготовления и оформления салатов	О-1 стр 264-266	1	1
	34			1	
Тема 2.5.	<i>Содержание учебного материала</i>				
Приготовление салатов из свежих овощей	35	Ассортимент и технология приготовления салатов из свежих овощей. Способы подачи салатов в зависимости от типа предприятия и способов обслуживания. Требования к качеству салатов из свежих овощей	О-1 стр 264-266	1	1
	36			1	
	37	Порядок расчета сырья для приготовления салатов из свежих овощей: из белокочанной капусты с помидорами и перцем, салат «Весна», салат из редиса с яйцом и зеленым луком, салат «Греческий». Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Применение нормативно-технологической документации.	О-1 стр 264-266	1	1
	38			1	

Текущая аттестация				2	
Тема 2.6. Приготовление картофельных салатов	<i>Содержание учебного материала</i>				
	39 40	Ассортимент и технология приготовления салатов картофельных. Актуальные направления в оформлении салатов. Требования к качеству	О-1 стр 264- 272 ИР	1 1	1
Тема 2.7. Приготовление салатов мясных, рыбных, из морепродуктов	<i>Содержание учебного материала</i>				
	41 42	Ассортимент и технология приготовления салатов мясных, рыбных, из морепродуктов. Актуальные направления в оформлении салатов. Требования к качеству	О-1 стр 264- 272 ИР	1 1	1
Тема 2.8. Приготовление винегретов	<i>Содержание учебного материала</i>				
	43 44	Ассортимент и технология приготовления винегретов. Способы подачи винегретов в зависимости от типа предприятия и способов обслуживания. Требования к качеству	О-1 стр 266 ИР	1 1	1
	45 46	Порядок расчета сырья для приготовления салатов и винегретов: винегрет овощной, винегрет с сельдью, винегрет с мясом, салат картофельный с сельдью, салат мясной, салат рыбный. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Применение нормативно-технологической документации	О-1 стр 266 ИР	1 1	1
	<i>Практические занятия</i>			6	
	47 48	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок (салаты и винегреты).	МУ к ПЗ №3	1 1	2
	49 50	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок (блюда из рыбы).	МУ к ПЗ №4	1 1	2
	51 52	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок (блюда из мяса и субпродуктов).	МУ к ПЗ №5	1 1	2
	<i>Содержание учебного материала</i>				
Тема 2.9. Приготовление закусок из овощей	53 54	Ассортимент и технология приготовления закусок из овощей. Ассортимент и технология приготовления закусок из грибов. Требования к качеству. Правила оформления и подачи	О-1 стр 266	1 1	1
	55		О-1	1	1

	56	Порядок расчета сырья для приготовления закусок из овощей, закусок из грибов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Применение нормативно-технологической документации	стр 266	1	
Тема 2.10. Приготовление салатов-коктейлей из овощей и грибов	<i>Содержание учебного материала</i>				
	57 58	Ассортимент и технология приготовления салатов-коктейлей: из овощей, из грибов. Актуальные направления в оформлении салатов-коктейлей из овощей и грибов. Требования к качеству салатов-коктейлей из овощей и грибов	ИР	1 1	1
Тема 2.11. Приготовление салатов-коктейлей из рыбы и морепродуктов	<i>Содержание учебного материала</i>				
	59 60	Ассортимент и технология приготовления салатов-коктейлей: из рыбы, из морепродуктов. Актуальные направления в оформлении салатов-коктейлей из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству салатов-коктейлей из рыбы и морепродуктов	ИР	1 1	1
Тема 2.12. Приготовление салатов-коктейлей из мяса и птицы	<i>Содержание учебного материала</i>				
	61 62	Ассортимент и технология приготовления салатов-коктейлей: из птицы, из мяса и мясных продуктов. Актуальные направления в оформлении салатов-коктейлей из птицы и мяса. Требования к качеству салатов-коктейлей из птицы и мяса	ИР	1 1	1
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из рыбы				16	
Тема 2.13. Приготовление гарниров для отпуска холодных блюд и холодных закусок	<i>Содержание учебного материала</i>				
	63 64	Ассортимент и технология приготовления гарниров для отпуска холодных блюд и холодных закусок: из свежих овощей, из маринованных овощей, приготовление желе рубленного. Актуальные направления в оформлении. Требования к качеству	О-1 стр 260-261	1 1	1
Тема 2.14. Приготовление холодных блюд и холодных закусок из рыбной гастрономии	<i>Содержание учебного материала</i>				
	65 66	Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и холодных закусок из: рыбы горячего копчения, рыбы холодного копчения, вяленой и соленой рыбы, рыбных консервов. Актуальные направления в оформлении. Требования к качеству	О-1 стр 267-268	1 1	1
Тема 2.15.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	67		О-1	1	1

Приготовление холодных закусок из сельди	68	Обработка соленой сельди. Ассортимент и технология приготовления холодных закусок из сельди: сельдь натуральная с картофелем, сельдь с гарниром, сельдь рубленая, сельдь «Рольмопс». Актуальные направления в оформлении закусок из сельди. Требования к качеству	стр 268	1	
Тема 2.16. Приготовление холодных блюд и закусок из морепродуктов	Содержание учебного материала				
	69 70	Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок из морепродуктов: кальмары фаршированные, раки по-русски, раки провансаль, Актуальные направления в оформлении закусок из морепродуктов. Требования к качеству холодных закусок из морепродуктов	О-1 стр 270-272	1	1
				1	
	71 72	Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок из морепродуктов: креветки заливные, морской гребешок в горчичном соусе. Актуальные направления в оформлении закусок из морепродуктов. Требования к качеству холодных закусок из морепродуктов	О-1 стр 270-272	1	1
1					
Тема 2.17. Приготовление холодных блюд и холодных закусок из рыбной кулинарии	Содержание учебного материала				
	73 74	Ассортимент и технология приготовления: рыбы под маринадом, рыбы под майонезом, рыбы жареной с гарниром. Актуальные направления в оформлении холодных блюд и холодных закусок из рыбной кулинарии. Требования к качеству холодных блюд и холодных закусок из рыбной кулинарии	О-1 стр 268-270	1	1
				1	
	Самостоятельная работа			2	
	Рассчитать сколько можно приготовить порций рыбы под маринадом из 27 кг хека	МУ к СР №3	1	3	
1					
Тема 2.18. Приготовление рыбы заливной	Содержание учебного материала				
	75 76	Технология приготовления рыбы заливной в формах, многопорционно. Актуальные направления в оформлении рыбы заливной. Требования к качеству	О-1 стр 268-269	1	1
				1	
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из мяса				18	
Тема 2.19.	Содержание учебного материала				
	77		О-1	1	1

Приготовление холодных блюд и закусок из мясной гастрономии	78	Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок: из колбасных изделий, из окорока, из ветчины и других копченостей, ассорти из мясной гастрономии. Подбор гарниров и соусов. Актуальные направления в оформлении холодных закусок из мясной гастрономии. Требования к качеству.	стр 272-273	1	
Тема 2.20. Приготовление холодных блюд и холодных закусок из мясной кулинарии	Содержание учебного материала				
	79 80	Ассортимент и технология приготовления: мясо отварное с гарниром, ростбиф с гарниром, телятина заливная. Подбор гарниров и соусов. Актуальные направления в оформлении холодных блюд и холодных закусок из мясной кулинарии. Требования к качеству	О-1 стр 272-274	1 1	1
Тема 2.21. Приготовление холодных блюд и холодных закусок из птицы	Содержание учебного материала				
	81 82	Технология приготовления холодных блюд из птицы: птица жареная, куры и дичь под майонезом, птица заливная. Подбор гарниров и соусов. Актуальные направления в оформлении холодных блюд из птицы. Требования к качеству холодных блюд из птицы	О-1 стр 274-276	1 1	1
Тема 2.22. Приготовление рулетов из мяса и птицы	Содержание учебного материала				
	83 84	Технология приготовления рулетов из птицы. Технология приготовления рулетов из мяса. Подбор гарниров и соусов. Актуальные направления в оформлении рулетов из мяса и птицы. Требования к качеству	ИР	1 1	1
Тема 2.23. Приготовление паштетов	Содержание учебного материала				
	85 86	Технология приготовления паштета из печени. Технология приготовления паштета из птицы. Актуальные направления в оформлении и отпуске паштетов. Требования к качеству		1 1	1
				4	
	Практические занятия				
	87 88	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы	МУ к ПЗ №6	1 1	2
				МУ к ПЗ №7	
	Самостоятельная работа				2
	Составить технологическую схему приготовления паштета из печени		МУ К СР №4	1 1	2
Тема 2.24.	Содержание учебного материала				

Приготовление холодных закусок из яиц и сыра	91	Ассортимент и технология приготовления холодных закусок из яиц.	О-1 стр 276	1	1
	92	Ассортимент и технология приготовления холодных закусок из сыра. Оформление, подача и требования к качеству		1	
	<i>Лабораторные занятия</i>			30	
	93	Технология приготовления бутербродов и гастрономических продуктов	МУ к ЛЗ №1	6	2
	94				
	95				
	96				
	97				
	98				
	99	Технология приготовления простых салатов из свежих и отварных овощей	МУ к ЛЗ №2	6	2
	100				
	101				
	102				
	103				
	104				
	105	Приготовление простых салатов из рыбы, мяса, птицы	МУ к ЛЗ №3	6	2
	106				
	107				
	108				
	109				
	110				
	111	Приготовление простых холодных блюд и закусок из овощей, грибов и яиц	МУ к ЛЗ №4	6	2
	112				
	113				
	114				
	115				
	116				
	117	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы	МУ к ЛЗ №5	6	2
	118				
	119				
	120				
	121				
	122				

Консультации	Консультации к курсовой работе			4	
	Консультация к экзамену			2	
Промежуточная аттестация	Экзамен			6	
МДК 07.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				96	
Раздел 1. Приготовление, оформлениe и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				22	
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение цехов по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала				
	1	Организация и техническое оснащение цехов по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	О-5 стр 100	1	1
	2			1	
	3	Виды и назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды. Правила их подбора	О-5 стр 100	1	1
	Практические занятия				
	4	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов с подбором инвентаря, инструментов, оборудования, посуды	МУ к ПЗ №1	1	2
	5	Организация рабочего места повара по приготовлению горячих напитков с подбором инвентаря, инструментов, оборудования и посуды	МУ к ПЗ №2	1	2
Тема 1.2. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования) и упаковки на вынос	Содержание учебного материала				
	6	Виды и назначение посуды для подачи. Методы сервировки и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Температура подачи		1	1
	7			1	
	8	Виды и назначение термосов, контейнеров для отпуска на вынос. Правила разогревания, правила охлаждения, замораживания	О-2 стр 240-245	1	1
	9			1	
	Практическое занятие				
	10	Назначение посуды и инвентаря. Решение ситуационных задач по подбору посуды, инвентаря в соответствии с требованиями НАССР	МУ к ПЗ №3	1	2
	11			1	
	Самостоятельная работа				
	Виды и назначение упаковочных материалов		МУ к СР №1	1	3
			1		

Тема 1.3. Хранение, отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Ресурсное обеспечение в соответствии с планом	<i>Содержание учебного материала</i>				
	12	Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Органолептическая оценка качества блюд перед отпуском	О-2 стр 240-245	1	1
	13			1	
	14	Требования к безопасности хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента перед отпуском	О-2 стр 240-245	1	1
	15	Правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	О-2 стр 240-245	1	
	16			1	
	17	Правила составления заявки на сырьё, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	О-2 стр 42-43	1	1
	18			1	
	<i>Практическое занятие</i>				
19	Составить заявку на сырьё, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	МУ к ПЗ №4	1	2	
20			1		
Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				62	
Тема 2.1. Классификация и ассортимент сладких блюд и напитков, десертов разнообразного ассортимента	<i>Содержание учебного материала</i>				
	21	Классификация, ассортимент, краткая характеристика, требования к качеству сладких блюд и напитков. Значение в питании, пищевая ценность сладких блюд и напитков. 3.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сладких блюд и напитков	О-10 стр. 155-157, 282-285 Д-2 52-54	1	1
	22			1	
Тема 2.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации сладких блюд и напитков	<i>Содержание учебного материала</i>				
	23	Технологический цикл приготовления сладких блюд и напитков. Характеристика, последовательность этапов технологического процесса. Комбинирование различных способов и приемов приготовления сладких блюд и напитков.	О-10 стр. 61, 71.	1	1
	24			1	
Тема 2.3. Подготовка сырья и продуктов при	<i>Содержание учебного материала</i>				
	25	1.Оценка качества сырья и продуктов.	О-10	1	1
	26			1	

приготовлении сладких блюд и напитков		2.Особенности первичной обработки и подготовки сырья и продуктов при приготовлении сладких блюд и напитков.	стр. 157-159стр.159-165		
Тема 2.4. Приготовление холодных сладких блюд	<i>Содержание учебного материала</i>				
	27 28	Ассортимент, рецептура: натуральные фрукты и ягоды. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи	О-10стр.165-177	1 1	1
Тема 2.5. Приготовление компотов и фруктов в сиропе	<i>Содержание учебного материала</i>				
	29 30	Ассортимент, правила варки, особенности отпуска и подачи компотов. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи: фрукты в сиропе.	О-10стр.177-186стр.186-187	1 1	1
Тема 2.6. Приготовление желированных сладких блюд	<i>Содержание учебного материала</i>				
	31 32	Ассортимент, рецептура желированных сладких блюд: желе, муссы, самбуки, кремы, взбитые сливки. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи	О-10стр.187-216.	1 1	1
Тема 2.7. Приготовление мороженого	<i>Содержание учебного материала</i>				
	33 34	Ассортимент, рецептура мороженого.Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи.	О-10стр.216-220	1 1	1
Тема 2.8. Приготовление горячих сладких блюд	<i>Содержание учебного материала</i>				
	35 36	Ассортимент, рецептура горячих сладких блюд: суфле, пудинги, запеканки, каша гурьевская. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи	О-10стр.220-226.	1 1	1
Тема 2.9. Приготовление горячих сладких блюд	<i>Содержание учебного материала</i>				
	37 38	Ассортимент, рецептура горячих сладких блюд: гренки с плодами и ягодами, блинчики, блюда из теста, из яблок. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи	О-10стр.227-237.	1 1	1
Тема 2.10. Оформление сладких блюд	<i>Содержание учебного материала</i>				
	39 40	Общие правила оформления сладких блюд. Простые элементы оформления десертов и сладких блюд.	О-10стр.237-240	1 1	1

		<i>Практическое занятие</i>				
		41 42	Расчет расхода сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.			
Тема 2.11. Приготовление напитков.	горячих	<i>Содержание учебного материала</i>				
		43 44	Ассортимент, рецептура горячих напитков: чай, кофе, какао, шоколад. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи	О-10стр.260-278	1	1
					1	
Тема 2.12. Приготовление напитков	горячих	<i>Содержание учебного материала</i>				
		45 46	Ассортимент, рецептура согревающих напитков: сбитень, пунш, глинтвейн, взвар, грог. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи согревающих напитков	О-10стр.278-281	1	1
					1	
Тема 2.13. Приготовление напитков	холодных	<i>Содержание учебного материала</i>				
		47 48	Ассортимент, рецептура холодных напитков: молоко и кисломолочные продукты, фруктово-ягодные напитки. 2. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи	О-10 стр. 242-256	1	1
					1	
Тема 2.14. Приготовление напитков	холодных	<i>Содержание учебного материала</i>				
		49 50	Ассортимент, рецептура холодных напитков: квас, крушон, напитки на основе чая и кофе с мороженым. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи	О-10стр.256-260.	1	1
					1	
		<i>Практическое занятие</i>				
		51 52	Расчет расхода сырья для приготовления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента			
Тема 2.15. Оценка качества и правила хранения сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента		<i>Содержание учебного материала</i>				
		53 54	Требования к качеству сладких блюд и напитков. Санитарно-гигиенические требования к безопасности холодной и горячей кулинарной продукции	О-10 стр.282-284.С9тр.67-70	1	1
					1	
					1	
		<i>Самостоятельная работа</i>			4	
		Изучить материал «Работа с шоколадом»		МУ к СР №2	1	3
		Изучить материал «Работа с шоколадом»			1	
Изучить материал «Работа с карамелью»			1	3		

	Изучить материал «Работа с карамелью»		МУ к СР №3	1		
	Лабораторные занятия			24		
	55 56 57 58 59 60	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	МУ к ЛЗ №1	6		
	61 62 63 64 65 66	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	МУ к ЛЗ №2	6		
	67 68 69 70 71 72	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	МУ к ЛЗ №3	6		
	73 74 75 76 77 78	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	МУ к ЛЗ №4	6		
	Консультации	Консультации к курсовой работе		4		
		Консультация к экзамену		2		
	Промежуточная аттестация	Экзамен		6		
	МДК 07.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента					
	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				12	

Тема 1.1. Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<i>Содержание учебного материала</i>				
	1	Организация работы цеха мучных изделий. Организация работы кондитерского цеха		1	1
	2			1	
	3	Организация и техническое оснащение рабочих зон на различных участках кондитерского цеха		1	1
	4			1	
	5	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря. Правила безопасного использования		1	1
	6	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		1	1
	7	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в том числе на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		1	1
	8			1	
	<i>Практические занятия</i>				
	9	Организация рабочих мест кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха	МУ к ПЗ №1	1	2
	10			1	
11	Составление заявки на сырьё, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	МУ к ПЗ №2	1	2	
12			1		
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				180	
Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<i>Содержание учебного материала</i>				
	13	Технологический цикл приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Характеристика, последовательность выполнения технологических операций, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Комбинирование способов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом ассортимента продукции. Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	О-3стр 59-70 Д-2 стр 180-185	1	1
	14			1	
Тема 2.2. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	<i>Содержание учебного материала</i>				
	15	Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Классификация и ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и	О-3стр 147-150	1	1
	16			1	

		дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. Качество хлеба и хлебобулочных изделий			
Тема 2.3. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	<i>Содержание учебного материала</i>				
	17	Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов.	Д-2 стр 66-69, 121,122, 176,177	1	1
	18	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости. Оценка их качества		1	
Тема 2.4. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе	<i>Содержание учебного материала</i>				
	19	Приготовление и использование в оформлении сиропов.	О-3стр 108-112	1	1
	20	Характеристика и приготовление различных видов сиропов. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества сиропов		1	
	21	Приготовление и использование в оформлении помады.	О-3стр 112-116 Д-2 стр 66-69	1	1
	22	Характеристика, приготовление: правила и режим варки помадного сиропа. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении и использовании помады. Оценка качества, условия и сроки хранения помады		1	
	23	Приготовление и использование в оформлении карамели.	Д-2 стр 159-163	1	1
	24	Характеристика, виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Использование в оформлении карамели. Оценка качества, условия и сроки хранения карамели		1	
Тема 2.5. Приготовление глазури и желе	<i>Содержание учебного материала</i>				
	25	Приготовление и использование в оформлении глазури и желе.	О-3стр 121-122, 142-144	1	1
	26	Характеристика, виды глазури и желе в зависимости от сырья. Последовательность выполнения технологических операций, оценка качества, условия и сроки хранения. Использование глазури и желе в приготовлении изделий, правила и варианты оформления		1	
Тема 2.6.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	27 28	Приготовление, назначение и использование в оформлении кремов. Классификация кремов в зависимости от использования основного	О-3стр 122-123	1	1

Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов		сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении и оформлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		1	
	29 30	Приготовление и использование в оформлении сливочных кремов. Характеристика, ассортимент, рецептура сливочных кремов. Правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Оценка качества, использование в оформлении сливочных кремов	О-3стр 123-134	1	1
				1	
	31 32	Приготовление и использование в оформлении белковых кремов. Характеристика, ассортимент, рецептура белковых кремов. Правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Оценка качества, использование в оформлении белковых кремов	О-3стр 134-137	1	1
				1	
33 34	Приготовление и использование в оформлении заварных кремов и кремов из молочных продуктов. Характеристика, ассортимент, рецептура заварных кремов и кремов из молочных продуктов. Правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Оценка качества, использование в оформлении заварных кремов, кремов из молочных продуктов	О-3 стр 137-140	1	1	
			1		
Тема 2.7. Приготовление сахарной мастики и марципана	<i>Содержание учебного материала</i>				
	35 36	Приготовление и использование в оформлении сахарной мастики и марципана. Характеристика, ассортимент, рецептура сахарной мастики и марципана. Правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Оценка качества, использование в оформлении сахарной мастики и марципана	Д-2 стр 163-167	1	1
				1	
Тема 2.8. Приготовление посыпок и крошек	<i>Содержание учебного материала</i>				
	37 38	Приготовление и использование в оформлении посыпок и крошек. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Способы приготовления посыпок и крошек. Использование, правила и варианты оформления	О-3стр 141-142	1	1
				1	
Тема 2.9.	<i>Содержание учебного материала</i>				

Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	39	Отделочные полуфабрикаты промышленного производства. Виды, характеристика, назначение отделочных полуфабрикатов промышленного производства. Ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении и оформлении	О-3стр 145-146	1	1
	40			1	
Тема 2.10. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	<i>Содержание учебного материала</i>				
	41 42	Приготовление и использование начинок и фаршей. Виды, ассортимент, рецептура фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья. Методы приготовления. Органолептические способы определения степени готовности фаршей и начинок. Требования к качеству, условия и сроки хранения, использование фаршей и начинок	О-3стр 116-121	1	1
				1	
	<i>Практические занятия</i>				
	43 44	Расчет количества и взаимозаменяемость сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	МУ к ПЗ №3	1	2
				1	
	45 46	Расчет количества и взаимозаменяемость сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	МУ к ПЗ №4	1	2
				1	
	<i>Лабораторные занятия</i>				
	47 48 49 50 51 52	Приготовление отделочных полуфабрикатов	МУ к ЛЗ №1	6	2
Тема 2.11. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	<i>Содержание учебного материала</i>				
	53 54	Замес и образование теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Классификация и характеристика теста: бездрожжевое и дрожжевое. Способы разрыхления теста, механизм действия разрыхлителей	О-3стр 150-151	1	1
				1	
	55			1	1

	56	Технологический процесс приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба. Приготовление теста на дрожжах, закваске, безопарным и опарным способом приготовления. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности теста. Требования к качеству, условия и сроки хранения теста	О-3стр 151-158	1	
	<i>Практические занятия</i>				
	57 58	Расчет упека, припека, расхода муки для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	МУ к ПЗ №5	1 1	2
	59 60	Расчет упека, припека, расхода муки для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	МУ к ПЗ №6	1 1	2
Тема 2.12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	<i>Содержание учебного материала</i>				1
	61 62	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Формование, расстойка, выпечка. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки реализации	О-3стр 158-175	1 1	
	63 64	Приготовление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента. Ассортимент хлебобулочных изделий: особенности формования и отделки. Оценка качества готовых изделий	О-3стр 175-177	1 1	1
	65 66	Приготовление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента. Ассортимент хлебобулочных изделий: особенности формования и отделки. Оценка качества готовых изделий	О-3стр 177-179	1 1	1
	67 68	Изделия из дрожжевого теста жаренные. Характеристика процесса жарки во фритюре. Ассортимент, рецептура, технологический процесс приготовления, требования к качеству изделий жареных во фритюре. Блины и оладьи: технологический процесс приготовления, требования к качеству	О-3 стр 179-184	1 1	1
	69 70	Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него. Характеристика, рецептура, технологический процесс приготовления дрожжевого слоеного теста. Ассортимент, технологический процесс приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста. Оценка качества готовых изделий	Д-2 стр 188-191	1 1	1
	<i>Практические занятия</i>				

	71	Расчет расхода сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	МУ к ПЗ №7	1	2	
	72			1		
	73	Расчет расхода сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	МУ к ПЗ №8	1	2	
	74			1		
	Лабораторные занятия					
	75	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	МУ к ЛЗ №2	6	2	
	76					
	77					
	78					
	79					
	80					
81	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	МУ к ЛЗ №3	6	2		
82						
83						
84						
85						
86						

Тема 2.13. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Содержание учебного материала				
	87 88	Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества, количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Оценка качества, условия и сроки хранения	О-3стр 192-198	1	1
				1	

Тема 2.14. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевых видов теста	Содержание учебного материала				
	89 90	Приготовление и оформление изделий из пресного слоеного теста. Характеристика, ассортимент, рецептура изделий из пресного слоеного теста. Технологический процесс приготовления теста, формование изделий, выпечка. Органолептические способы определения степени готовности изделий. Правила и варианты	О-3стр 247-249	1	1
				1	

		оформления изделий, подготовка к реализации, требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации			
91 92	Приготовление и оформление изделий из песочного и пресного сдобного теста. Характеристика, ассортимент, рецептура изделий из песочного и пресного сдобного теста. Технологический процесс приготовления теста, формование изделий, выпечка. Органолептические способы определения степени готовности изделий. Правила и варианты оформления изделий, подготовка к реализации, требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации	О-3стр 218-228 199-206	1	1	
			1		
93 94	Приготовление и оформление изделий из пряничного теста. Характеристика, ассортимент, рецептура изделий из пряничного теста. Технологический процесс приготовления теста, формование изделий, выпечка. Органолептические способы определения степени готовности изделий. Правила и варианты оформления изделий, подготовка к реализации, требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации	О-3стр 207-213	1	1	
			1		
95 96	Приготовление и оформление изделий из бисквитного и заварного теста. Характеристика, ассортимент, рецептура изделий из бисквитного и заварного теста. Технологический процесс приготовления теста, формование изделий, выпечка. Органолептические способы определения степени готовности изделий. Правила и варианты оформления изделий, подготовка к реализации, требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации	О-3стр 232-247	1	1	
			1		
97 98	Приготовление и оформление изделий из воздушного и миндального теста. Характеристика, ассортимент, рецептура изделий из воздушного и миндального теста. Технологический процесс приготовления теста, формование изделий, выпечка. Органолептические способы определения степени готовности изделий. Правила и варианты оформления изделий, подготовка к реализации, требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации	О-3стр 213-218/ 228-232	1	1	
			1		

	<i>Практические занятия</i>				
	99	Расчет расхода сырья для приготовления изделий из различных видов теста	МУ к ПЗ №9	1	2
	100			1	
	101	Расчет расхода сырья для приготовления изделий из различных видов теста	МУ к ПЗ №10	1	2
	102			1	
	<i>Лабораторные занятия</i>				
	103	Приготовление и оформление изделий из пресного слоеного теста	МУ к ЛЗ №4	6	2
	104				
	105				
	106				
	107				
	108				
	109	Приготовление и оформление изделий из песочного и пресного сдобного теста	МУ к ЛЗ №4	6	2
	110				
	111				
	112				
	113				
	114				
	115	Приготовление и оформление изделий из пряничного теста	МУ к ЛЗ №5	6	2
	116				
	117				
	118				
	119				
	120				
	121	Приготовление и оформление изделий из бисквитного и заварного теста	МУ к ЛЗ №6	6	2
	122				
	123				
	124				
	125				
	126				
	127	Приготовление и оформление изделий из воздушного и миндального теста	МУ к ЛЗ №7	6	2
	128				
	129				
	130				

	131				
	132				
Тема 2.15. Приготовление и оформление пирожных	Содержание учебного материала				1
	133 134	Приготовление и оформление пирожных. Классификация и характеристика пирожных. Основные процессы приготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации	О-3стр 273-280	1	
				1	
	135 136	Приготовление и оформление пирожных из различных видов теста. Ассортимент, рецептура, виды пирожных. Технологический процесс приготовления пирожных в зависимости от применяемых выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству пирожных	О-3стр 292-306	1	1
				1	
	137 138	Приготовление и оформление пирожных из различных видов теста. Ассортимент, рецептура, виды пирожных. Технологический процесс приготовления пирожных в зависимости от применяемых выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству пирожных	О-3стр 308-319	1	1
				1	
	Лабораторные занятия				
	139 140 141 142 143 144	Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	МУ к ЛЗ №8	6	2
	Тема 2.16. Приготовление и оформление тортов	Содержание учебного материала			
145 146		Приготовление и оформление тортов. Классификация, характеристика, виды тортов. Технологический процесс приготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации	О-3 стр 273-292	1	
				1	
147				1	1

	148	Приготовление и оформление тортов. Ассортимент, рецептура, виды тортов. Технологический процесс приготовления тортов в зависимости от выпеченных и отделочных полуфабрикатов	О-3 стр 292-303	1	
	149	Приготовление и оформление тортов. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	О-3 стр 303-308	1	1
		Лабораторные занятия			
	150 151 152 153 154 155	Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	МУ к ЛЗ №9	6	
Консультации	Консультации к курсовой работе			4	
	Консультация к экзамену			2	
Промежуточная аттестация	Экзамен			6	
Всего				687	
	Самостоятельная работа обучающихся				
	Раздел 1. МДК 07.01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				
	Самостоятельная работа № 1. Изучение нормативных материалов; подготовка сообщения Самостоятельная работа № 2. Самостоятельно изучить: современные виды упаковочных материалов. Санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения обработанного сырья и полуфабрикатов				
	Раздел 2. МДК 07.01.Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				
	Самостоятельная работа № 3.Составить таблицы: «Полуфабрикаты из говядины», «Полуфабрикаты из туш мелкого скота», указать их характеристику, требования к качеству, условия и сроки хранения				
	Раздела 1. МДК 07.02. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Самостоятельная работа № 4.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела				
	Раздел 2. МДК 07.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимент				
	Самостоятельная работа № 5. Составить технологические схемы приготовления: супов-пюре из овощей, сладких супов из яблок				

	<p><i>Самостоятельная работа № 6.</i> Рассчитать набор сырья для приготовления: котлет картофельных 100 порций, рагу из овощей 45 порций, помидор фаршированных 30 порций</p> <p><i>Самостоятельная работа № 7.</i> Составить таблицу: «Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы, их характеристика»</p> <p><i>Самостоятельная работа № 8.</i> Рассчитать выход котлет из 3кг рыбной котлетной массы; зраз – из 7,5 кг рыбной котлетной массы</p>
	Раздел 1. МДК 07.03. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	<p><i>Самостоятельная работа № 9.</i> Составить технологическую схему приготовления рулета из котлетной массы. Составить таблицу: «Возможные дефекты блюд из натуральной рубленой массы»</p>
	Раздел 2. МДК 07.03. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	<p><i>Самостоятельная работа № 10.</i> Составить схемы подбора оборудования, инвентаря, инструментов, посуды на рабочем месте для приготовления холодных блюд, закусок, кулинарных изделий (по заданию преподавателя)</p> <p><i>Самостоятельная работа № 11.</i> Составить схему классификации холодных блюд и холодных закусок</p> <p><i>Самостоятельная работа № 12.</i> Рассчитать: сколько можно приготовить порций рыбы под маринадом из 27 кг хека</p> <p><i>Самостоятельная работа № 13.</i> Составить технологическую схему приготовления паштета из печени</p>
	Раздел 1. МДК 07.04. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	<i>Самостоятельная работа № 14.</i> Изучить виды и назначение упаковочных материалов
	Раздел 2. МДК 07.04. Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	<p><i>Самостоятельная работа № 15.</i> Изучить материал по теме «Работа с шоколадом»</p> <p><i>Самостоятельная работа № 16.</i> Изучить материал по теме «Работа с карамелью»</p>
	Раздел 1. МДК 07.05. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	<i>Самостоятельная работа № 17.</i> Анализ ситуационных задач по подбору технологического оборудования, инструментов, инвентаря, посуды в различных отделениях кондитерского цеха
	Раздел 2. МДК 07.05. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	<p><i>Самостоятельная работа № 18.</i> Самостоятельно изучить и подготовить сообщения на тему: «Сахар и сахаристые вещества в кондитерском производстве»</p> <p><i>Самостоятельная работа № 19.</i> Подготовить компьютерные презентации по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий народов Крыма» - «История возникновения пряников»

	<p><i>Самостоятельная работа № 20.</i>Выполнить творческие работы: изготовление муляжей и макетов тортов, фотоальбомов с ассортиментом хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><i>Самостоятельная работа № 21.</i> Самостоятельно осуществить поиск новых, необоснованно забытых видов сырья и оригинальных рецептур хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p>
	Тематика домашних заданий при изучении МДК 07.01.
	<ul style="list-style-type: none"> - Схема кулинарной разделки говядины - Схема кулинарной разделки туш мелкого скота - Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой - Описать главные статьи ГОСТ 31985- 2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования - Подобрать инструменты, инвентарь и оборудования на рабочем месте повара по обработке и приготовлению п/ф (нарезка овощей) из луковых (плодовых, капустных) овощей в овощном цехе. - Составить технологическую линию, с подбором малогабаритного оборудования, в мясо-рыбном цехе, по обработке птицы и приготовлению п/ф из котлетной массы - Системная проработка конспектов лекций - Проработка специальной и технической литературы - Изучение стандартов и законов - Подготовка к практическим занятиям и лабораторным работам - Подготовка отчетов по практическим занятиям и лабораторным работам
	Тематика домашних заданий при изучении МДК 07.02.
	<p>Составить таблицу: «Возможные дефекты заправочных супов»</p> <p>Составить технологическую схему приготовления окрошки</p> <p>Составить технологическую схему приготовления супа овощного</p> <p>Составить технологическую схему приготовления борща украинского</p> <p>Составить конспект на тему: требования к качеству заправочных супов</p> <p>Составить конспект на тему: блюда из спаржи</p> <p>Составить таблицу: «Возможные дефекты овощных блюд»</p> <p>Подготовить информацию о блюдах из рыбы: тельное, «рыба по-монастырски»</p> <p>Рассчитать выход котлет из 3 кг рыбной котлетной массы</p> <p>Рассчитать выход зраз из 7,5 кг рыбной котлетной массы</p> <p>Произвести расчеты сырья для приготовления 50 порций бифштекса с яйцом.</p> <p>Произвести расчеты сырья для приготовления 75 порций «печени по-строгановски»</p> <p>Составить конспект по теме: блюда из субпродуктов</p>

	<p>Составить схему подбора оборудования, для горячего цеха, на рабочем месте повара в соусном отделении, по приготовлению блюд из мелкокусковых полуфабрикатов</p> <p>Подобрать инструменты, инвентарь и оборудования, в горячем цехе супового отделения, на рабочем месте повара по приготовлению первых блюд</p> <p>Сгруппируйте оборудование соусного отделения в технологические схемы</p> <p>Системная проработка конспектов лекций</p> <p>Проработка специальной и технической литературы</p> <p>Изучение стандартов и законов</p> <p>Подготовка к практическим занятиям и лабораторным работам</p> <p>Подготовка отчетов по практическим занятиям и лабораторным работам</p>
	Тематика домашних заданий при изучении МДК 07.03.
	<p>Составить конспект по теме: приготовление салатов-коктейлей</p> <p>Описать месторасположение холодного цеха</p> <p>Составьте таблицу необходимого инвентаря, инструментов и средства малой механизации, применяемые в холодном цехе</p> <p>Системно проработать конспекты лекций</p> <p>Проработать специальную и техническую литературу</p> <p>Изучить стандарты и законы</p> <p>Подготовиться к практическим и лабораторным занятиям</p> <p>Подготовить отчеты по практическим и лабораторным занятиям</p>
	Тематика домашних заданий при изучении МДК 07.04.
	<p>Сгруппировать оборудование в технологическую схему для приготовления горячих сладких блюд и напитков</p> <p>Составите таблицу необходимого инвентаря, инструментов и средства малой механизации, применяемые для приготовления холодных десертов</p> <p>Системно проработать конспекты лекций</p> <p>Проработать специальную и техническую литературу</p> <p>Изучить стандарты и законы</p> <p>Подготовиться к практическим и лабораторным занятиям</p> <p>Подготовить отчеты по практическим и лабораторным занятиям</p>
	Тематика домашних заданий при изучении МДК 07.05.
	<p>Составить таблицу по подбору инвентаря, инструментов на рабочем месте повара, по стадиям технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>Составить технологическую схему по организации рабочего места повара по разделке теста</p> <p>Составить алгоритмы подготовки различных видов сырья для кондитерского производств</p>

	<p>Составить технологические схемы приготовления различных видов теста, полуфабрикатов, изделий</p> <p>Законспектировать домашние задания</p> <p>Письменно ответить на вопросы учебника по изучаемой теме</p> <p>Составить сравнительные таблицы, таблицы дефектов готовых изделий и причины их возникновения</p> <p>Подготовить доклады, рефераты, кроссворды по темам</p> <p>Решить ситуационные задачи</p> <p>Выписать раскладки на изделия</p> <p>Изготовить муляжи изделий, макетов тортов</p> <p>Подготовить презентации на заданные темы</p> <p>Системно проработать конспекты лекций</p> <p>Проработать специальную и техническую литературу</p> <p>Изучить стандарты и законы</p> <p>Подготовиться к практическим и лабораторным занятиям</p> <p>Подготовить отчеты по практическим и лабораторным занятиям</p>
	Темы курсовых работ
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технология приготовления и отпуск блюда: «Борщ украинский», с применением стандартов World Skills. 2. Технология приготовления и отпуск блюда: «Рассольник по-ленинградски», с применением стандартов World Skills. 3. Технология приготовления и отпуск блюда: «Суп с фрикадельками», с применением стандартов World Skills. 4. Технология приготовления и отпуск блюда: «Зразы картофельные с соусом красным основным», с применением стандартов World Skills. 5. Технология приготовления и отпуск блюда: «Рыба жареная по-ленинградски», с применением стандартов World Skills. 6. Технология приготовления и отпуск блюда: «Рыба в тесте кляр, соус майонез с корнишонами», с применением стандартов World Skills. 7. Технология приготовления и отпуск блюда: «Тельное с гарниром и соусом томатным», с применением стандартов World Skills. 8. Технология приготовления и отпуск блюда: «Бифштекс рубленый с яйцом и сложным гарниром», с применением стандартов World Skills. 9. Технология приготовления и отпуск блюда: «Котлета отбивная со сложным гарниром», с применением стандартов World Skills. 10. Технология приготовления и отпуск блюда: «Шницель из (мясной котлетной массы) с гарниром и соусом», с применением стандартов World Skills. 11. Технология приготовления и отпуск блюда: «Тефтели с гарниром», с применением стандартов World Skills. 12. Технология приготовления и отпуск блюда: «Салат столичный», с применением стандартов World Skills. 13. Технология приготовления и отпуск блюда: «Винегрет с сельдью», с применением стандартов World Skills. 14. Технология приготовления и отпуск блюда: «Салат-коктейль из морепродуктов», с применением стандартов World Skills. 15. Технология приготовления и отпуск блюда: «Судак заливной порционными кусками», с применением стандартов World Skills.

	<div>16. Технология приготовления и отпуск блюда: «Рулет из мякоти птицы фаршированный», с применением стандартов World Skills.</div> <div>17. Технология приготовления и отпуск блюда: «Солянка сборная мясная», с применением стандартов World Skills.</div> <div>18. Технология приготовления и отпуск блюда: «Перец фаршированный мясным фаршем», с применением стандартов World Skills.</div> <div>19. Технология приготовления и отпуск блюда: «Тефтели рыбные из котлетной массы с гарниром и соусом», с применением стандартов World Skills.</div> <div>20. Технология приготовления и отпуск блюда: «Люля-кебаб», с применением стандартов World Skills.</div> <div>21. Технология приготовления и отпуск блюда: «Бефстроганов с гарниром», с применением стандартов World Skills.</div> <div>22. Технология приготовления и отпуск блюда: «Запеканка картофельная с мясным фаршем», с применением стандартов World Skills.</div> <div>23. Технология приготовления и отпуск блюда: «Крупеник гречневый», с применением стандартов World Skills.</div> <div>24. Технология приготовления и отпуск блюда: «Зразы мясные из котлетной массы с гарниром и соусом», с применением стандартов World Skills.</div> <div>25. Технология приготовления и отпуск блюда: «Желе многослойное», с применением стандартов World Skills.</div> <div>26. Технология приготовления и отпуск блюда: «Крем ванильный из сметаны», с применением стандартов World Skills.</div> <div>27. Технология приготовления и отпуск блюда: «Яблоки жаренные в тесте», с применением стандартов World Skills.</div> <div>28. Технология приготовления и отпуск напитка: «Какао с молоком», с применением стандартов World Skills.</div> <div>29. Технология приготовления и отпуск блюда: «Оладьи», с применением стандартов World Skills.</div> <div>30. Технология приготовления и отпуск изделия: «Ватрушки с творожным фаршем», с применением стандартов World Skills.</div> <div>31. Технология приготовления и отпуск изделия: «Пирожки печеные с различными фаршами», с применением стандартов World Skills.</div> <div>32. Технология приготовления и отпуск изделия: «Пирожки жаренные с различными фаршами», с применением стандартов World Skills.</div> <div>33. Технология приготовления и отпуск изделия: «Расстегаи», с применением стандартов World Skills.</div> <div>34. Технология приготовления и отпуск изделия: «Сочник с творогом», с применением стандартов World Skills.</div> <div>35. Технология приготовления и отпуск изделия: «Кулебяка из пресного слоеного теста», с применением стандартов World Skills.</div> <div>36. Технология приготовления и отпуск изделия: «Пряники тульские», с применением стандартов World Skills.</div> <div>37. Технология приготовления и отпуск изделия: «Рулет фруктовый», с применением стандартов World Skills.</div> <div>38. Технология приготовления и отпуск изделия: «Пирожное «Песочное, глазированное помадой», с применением стандартов World Skills.</div> <div>39. Технология приготовления и отпуск изделия: «Пирожное «Трубочка с кремом», с применением стандартов World Skills.</div> <div>40. Технология приготовления и отпуск изделия: «Торт бисквитный «Подарочный», с применением стандартов World Skills.</div>		
	Учебная практика по ПМ 07.		144
	Виды работ		
	<div>- Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом</div> <div>- Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья</div>		

- Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой
- Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом
- Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом
- Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
- Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь
- Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде
- Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него
- Упаковывать продукции на вынос и для транспортировки
- Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов
- Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости
- Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом)
- Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья
- Размораживать мороженую, потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье
- Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы)
- Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика
- Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.)
- Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
- Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке
- Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика
- Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов
- Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без

	<ul style="list-style-type: none"> - Оценивать наличие, выбирать 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 - Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Проверять соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной - Выбирать, подготавливать пряности, приправы специи (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом - Взвешивать продукты, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью - Изменять закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. - Осуществлять выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. - Осуществлять выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования - Производить расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Быть готовым к консультированию потребителей, оказывать им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективно использовать профессиональную терминологию - Поддерживать визуальный контакт с потребителями при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания) - Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырьё, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты - Выбирать, применять, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа - Готовить, оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента, в том числе региональные, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции - Оценивать качество готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. - Хранить с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче - Порционировать (комплектовать), сервировать и творчески оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции - Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдать режимы хранения - Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции - Проводить текущую уборку 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 - Оценивать качество, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд, и закусок - Подготавливать их к использованию - Организовать рабочее место 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. - Поддержка рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями - Использовать различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы - Определить степень готовности основных холодных блюд и закусок, определить достаточность специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок для подачи - Сервировать стол и оформлять простые холодные блюда и закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции - Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов - Соблюдать температурный и временной режимы при хранении основных холодных блюд и закусок - Оценивать наличие, выбор в соответствии с технологическими требованиями, качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил - Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - Проверять соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной - Выбирать, подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом - Взвешивать продукты, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонность
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Изменять закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. Выбирать с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. - Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать готовые холодные и горячие десерты, напитки на вынос и для транспортирования - Разработать ассортимент холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - Разработать, адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания - Расчитать стоимости холодных и горячих десертов, напитков - Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективно использовать профессиональную терминологию - Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания) - Приготавливать, оформлять холодные и горячих сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции - Выбирать, применять, комбинировать методы 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. - Оценивать качество холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос - Хранить с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче - Порционировать (комплектовать), сервировать и творчески оформлять холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции - Охлаждать и замораживать готовые холодные десерты, напитки, полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов - Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные холодные и горячие десерты, напитки с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения - Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты - Проводить текущую уборку 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
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - Оценивать наличие, 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 - Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - Проверять соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной - Выбирать, подготавливать дополнительные ингредиенты с учетом их сочетаемости с основным продуктом - Взвешивать продукты, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью - Изменять закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок - Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования - Рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - Консультировать потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии - Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания) - Выбирать и применять методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа - Приготавливать, оформлять хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции - Выбирать с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда - Хранить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом использования отделочных полуфабрикатов - Творчески оформлять хлебобулочные, мучные кондитерские изделия и подготавливать к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции - Охлаждать и замораживать готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия и полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов - Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения - Размораживать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции - Выбирать, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты
--	--

	- Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика по ПМ 07. (по профилю специальности)		144
	<i>Виды работ</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил - Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной - Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью - Изменение закладки продуктов - Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования - Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты - Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами - Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом - Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами - Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования - Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами, организации питания – базы практики - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) - Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом) - Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов 	

	<ul style="list-style-type: none"> - Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска - Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. - Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос - Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана - Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции - Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. - Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции - Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.) - Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам, и закусок при приемке продуктов со склада - Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе - Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями - Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию - Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов - Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса - Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) - Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). - - Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов - Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги - Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии - Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на выно - Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. - Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции - Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования - Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. - Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения - Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.) - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) - Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом) Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов - Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги
--	---

<ul style="list-style-type: none"> - Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии - Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос - Выполнение задания (заказа) по приготовлению отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана - Подготовка к презентации отделочных полуфабрикатов для готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода отделочных полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности - Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции - Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана - Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции - Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования - Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения - Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции - Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т. д.) 				
Промежуточная аттестация	Демонстрационный экзамен		6	
Всего			1014	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля имеются:

- учебный кабинет «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»;
- учебные кабинеты Технология приготовления пищи»;
- лаборатория «Учебный цех по производству полуфабрикатов»;
- лаборатория «Учебный кулинарный цех»
- лаборатория «Учебный кондитерский цех»
- лаборатория «Учебный ресторан».

Оборудование учебных кабинетов и рабочие места кабинетов оснащены: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; имеются наглядные пособия.

Оборудование лаборатории «Учебный кулинарный цех» включает рабочие места лаборатории и рабочее место преподавателя, а также место для презентации готовой кулинарной продукции: обеденные столы, стулья, шкаф для столовой посуды. Имеются технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Профессиональная лаборатория по компетенции «Поварское дело» оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

Механическое оборудование

Взбивальная машина

Тестомесильная машина

Тестораскаточная машина

Машина посудомоечная

Аппарат упаковочный вакуумный

Миксер планетарный

Диспенсер для тарелок

Гастрономическая машина

Процессор кухонный

Нитрат тестер

Овоскоп (определитель качества яиц)

Овощерезка

Мясорубка

Охлаждаемый кондитерский шкаф

Кофемашина полуавтомат

Кофемолка

Куттер

Картофелечистка

Тепловое оборудование

Конвекционные печи
Плита электрическая
Пекарский шкаф
Плиты индукционные
Плиты инфракрасного излучения
Поверхность жарочная
Плита вок индукционная
Гриль саламандра
Печь конвекционная
Фритюрница
Пароконвектомат
Кипятильник с подключением к водопроводу
Мармит электрический для вторых блюд
Мармит электрический суповой

Холодильное оборудование

Холодильник шоковой заморозки
Холодильная камера
Холодильник бытовой двухкамерный
Витрина холодильная
Шкаф холодильный
Стол холодильный с охлаждаемой столешницей

Весоизмерительное оборудование

Весы электронные настольные
Набор для карвинга

Лаборатория **«Учебное кафе»** оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

Механическое оборудование

Взбивальная машина
Тестомесильная машина
Тестораскаточная машина
Машина посудомоечная
Аппарат упаковочный вакуумный
Миксер планетарный
Диспенсер для тарелок
Гастрономическая машина
Процессор кухонный
Нитрат тестер
Овоскоп (определитель качества яиц)
Овощерезка
Мясорубка
Охлаждаемый кондитерский шкаф

Кофемашина полуавтомат
 Кофемолка
 Куттер
 Картофелечистка

Тепловое оборудование

Конвекционные печи
 Плита электрическая
 Пекарский шкаф
 Плиты индукционные
 Плиты инфракрасного излучения
 Поверхность жарочная
 Плита вок индукционная
 Гриль саламандра
 Печь конвекционная
 Фритюрница
 Пароконвектомат
 Кипятильник с подключением к водопроводу
 Мармит электрический для вторых блюд
 Мармит электрический суповой

Холодильное оборудование

Холодильник шоковой заморозки
 Холодильная камера
 Холодильник бытовой двухкамерный
 Витрина холодильная
 Шкаф холодильный
 Стол холодильный с охлаждаемой столешницей

Весомизмерительное оборудование

Весы электронные настольные
 Набор для карвинга

Профессиональная лаборатория по компетенции **«Кондитерское дело»** оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

Оборудование профессиональной лаборатории по компетенции **«Кондитерское дело»** рабочее место преподавателя, место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды. Имеются технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Механическое оборудование

Лампа для карамели
 Температор для шоколада
 Миксер планетарный
 Тестораскаточная машина
 Тестомесильная машина

Тепловое оборудование

Печь конвекционная

Плита индукционная

Пароконвектомат

Холодильное оборудование

Шкаф шоковой заморозки

Витрина холодильная

Аппарат упаковочный вакуумный

Сифон для взбивания сливок (кремер)

Весомизмерительное оборудование

Весы электронные

4.2. Информационное обеспечение обучения**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,
дополнительной литературы***Основные источники*

1. Богачева А.А. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01): учеб.пособие/ авт.-сост. А.А.Богачева, Д.Р.Алхасова. – Ростов на Дону: Феникс, 2018. – 237с. – (Среднее профессиональное образование). [текст непосредственный].
2. Богачева А.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) / авт.-сост. А.А.Богачева [и др.] – Ростов на Дону: Феникс, 2018. –188с.: ил. – (Среднее профессиональное образование). [текст непосредственный].
3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В.Ермилова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336с., [16] с цв. ил. [текст непосредственный].
4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ Т.А.Качурина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. –160с. [текст непосредственный].
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. [текст непосредственный].
6. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. 2-е изд. – Москва.: «Академия», 2018. – 128 с. – [текст непосредственный].
7. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.П.Семичева. – 3-е изд., испр. – Москва. : Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с. [текст непосредственный].
8. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для

студ. учреждений сред. проф. образования/Г.П.Семичева. – 4-е изд., стер. – Москва. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240с., [8] с цв. ил.[текст непосредственный].

9. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – Москва.: Академия, 2018. – 288 с. – [текст непосредственный].

10. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.В.Синицына, Е.И.Соколова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с., [16] с. цв. вкл. [текст непосредственный].

Дополнительные источники

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.пособие для студ.учреждений сред. проф. образования / Н.А.Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с.[текст непосредственный].

2. Бурчакова, И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. / И.Ю.Бурчакова, С.В Ермилова – Москва: Издательский центр «Академия», 2018,-384с. [текст непосредственный]

3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 ч. Ч. 2: учеб. пособие для нач. проф. образования. – 3-е изд., стер. – Москва.: «Академия», 2013. – 112 с. [текст непосредственный].

4. Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. 2-е изд. – Москва.: «Академия», 2015. – 28 с. Электронный формат. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44191>. – Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).

5. Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. 2-е изд. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2015. -128 с. [текст непосредственный].

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник: рекомендовано ФГУ «ФИРО». – 12-е изд., стер. Москва.: Издательский центр «Академия», 2012. – 320 с.

7. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учебное пособие для сред. проф. образования. – Москва.: «Академия», 2015. – 96 с. – [текст непосредственный].

8. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., В.А.Кравцова Технология приготовления пищи. Под ред. доктора техн. наук М.А.Николаевой. Для средних специальных учебных заведений. – Москва: «Деловая литература», 2008. – 480 с.[текст непосредственный].

9. Лутошкина Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие. – 2-е изд., стер. – М.: «Академия», 2012. – 64 с. – (Повар, кондитер). [текст непосредственный].

10. Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий (4-е изд.), 2016. -64с. Электронный формат. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44191>. Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).

11. Потапова И.И. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. (3-е изд.), 2014. – 64с. Электронный формат. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44191>. Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).
12. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – Москва.: КНОРУС, 2016. – 328 с. – (Начальное и среднее профессиональное образование).
13. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. –1-е изд.– Москва. Академия, 2014. – 128 с. – [текст непосредственный].
14. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: «Академия», 2013. – 304 с. – Электронный формат. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44191>. Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).
15. Шитякова Т.Ю., Качурина Т.А., Сопачева Т.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник. 2016. – 208 с. Электронный формат. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44191>. Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).

Интернет-ресурсы

1. Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru>
2. Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cook-alliance.ru/library/>
3. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>
4. Библиотека кулинара – кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://wau.com.ua/bibl/kulinariya.html>
5. Электронный журнал «Еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/>
6. Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://travelfood.ru/>
7. «Мегаполис про еду» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://newfork.ru/>
8. Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://chocomocco.ru/>
9. Все о коктейлях [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ru.inshaker.com/>
10. Кухня на здоровье [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://kuhnya-na-zdorove.ru/>
11. Пироги [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.iamcook.ru/showsubsection/pirogi>
12. Журнал школа кулинара [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://jurnali-online.ru/shkola-kulinara>
13. Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html>

14. Журнал Хлебопек [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.hlebopek.by>
15. Журнал Хлебопечение [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.hleb.net
16. Сообщество специалистов хлебопекарной и кондитерской отраслей «Bread.su» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://bread.su>
17. Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.breadsalt.ru/>
18. Журнал Гастрономъ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/>
19. Журнал Контроль качества продукции [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>

Заведующий информационно-библиотечным
центром ГБПОУ РК «РКИГ»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Подготовка специалистов по профессиональному модулю ПМ 07. «Выполнение работ по специальности повар, кондитер» обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы: методическими рекомендациями и указаниями к практическим и лабораторным занятиям, (в т.ч. руководство по решению типовых задач), самостоятельному изучению МДК, по выполнению курсовых работ, учебной и производственной практике, а также планами лекций.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемым на выполнение самостоятельной работы.

Для самостоятельной подготовки каждый обучающийся имеет доступ к библиотечным фондам и информационным ресурсам сети Интернет, вход в электронные библиотеки базовых версий ЭБС IPRbooks и издательства «Академия» осуществляется по индивидуальному паролю.

Вся учебная и производственная практика проводится концентрированно в сроки, предусмотренные учебным планом.

Учебная практика проводится на базе колледжа в учебных лабораториях, оснащенных в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50: «Учебный цех по производству полуфабрикатов», «Учебный кулинарный цех», «Учебный кондитерский цех», «Учебный ресторан».

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Итогом освоения профессионального модуля является **демонстрационный экзамен**.

Освоению данного профессионального модуля предшествует изучение следующих дисциплин: «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Техническое оснащение организаций питания», «Охрана труда».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства», 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 поварским и кондитерским делом, что соответствует направлению реализуемой образовательной программы, имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация преподавателей и мастеров производственного обучения должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н, зарегистрированным в Минюсте РФ 24 сентября 2015 г. № 38993.

Для преподавания профессиональных модулей учебного цикла программ СПО преподаватели и мастера производственного обучения обязаны пройти обучение по дополнительным профессиональным программам – программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Преподаватели и мастера производственного обучения обязаны иметь опыт работы в области профессиональной деятельности и образование, соответствующее преподаваемому профессиональному модулю.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

ПК ОК	Оцениваемые знания, умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
МДК 07.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
ПК 7.1.1. ПК 7.1.2. ПК 7.1.3. ПК 7.1.4. ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07.	<p style="text-align: center;"><i>Знания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними - Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов - Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов - Нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС) - Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены - Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды - Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования - Правила утилизации отходов - Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов - Виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов - Виды, назначение технологического оборудования производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов - Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов - Способы правки кухонных ножей 	<p>Письменное тестирование</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов 61% правильных ответов</p> <p>Оценка процесса</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>
	<p style="text-align: center;"><i>Умения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием 	Лабораторное занятие	Экспертное наблюдение и оценка результатов в

	<ul style="list-style-type: none"> - Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства - Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием - Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты - Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании - Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; - включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда - Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов - Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты 	<p>Практическое анятие</p> <p>Экзамен</p>	<p>соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	Действия		
	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика - Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов 	<p>Лабораторное анятие</p> <p>Практическое анятие</p> <p>Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
Раздел 2. Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
ПК 7.1.1.	Знания		
ПК 7.1.2.	<ul style="list-style-type: none"> - Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика 		
ПК 7.1.3.			
ПК 7.1.4.			
ОК 01.			

<p>ОК 02. Ок 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. .</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Правила оформления заявок на склад - Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов; правила обращения с тарой поставщика - Ответственность за сохранность материальных ценностей - Правила поверки весоизмерительного оборудования - Правила приема продуктов по количеству и качеству - Правила снятия остатков на рабочем месте - Правила проведения контрольного взвешивания продуктов - Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними - Нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС) - Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика - Способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов - Способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей - Способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения - Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов - Формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов - Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов - Способы упаковки, складирования пищевых продуктов - Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов - Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними - Регламенты, стандарты, в том числе систему анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов - Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания 		
---	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними - Нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС) - Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных - Методы приготовления полуфабрикатов - Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов - Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика - Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов - Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов - Правила заполнения этикеток - Правила складирования упакованных полуфабрикатов - Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции - Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов - Нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС) - Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей - Правила торговли - Виды оплаты по платежам - Виды и характеристика контрольно-кассовых машин, правила осуществления кассовых операций - Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными денежными средствами, при безналичной форме оплаты - Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями - Базовый словарный запас на иностранном языке - Правила, техника общения, ориентированная на потребителя 		
	<p style="text-align: center;">Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения - Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота 	<p>Лабораторное анятие</p> <p>Практическое анятие</p> <p>Экзамен</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным - Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов - Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства - Пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов - Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями - Обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами - Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья - Безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ПС) - Распознавать недоброкачественные продукты - Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья - Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке - Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке - Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов; - обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования - Удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов - Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте - Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья-различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности - Соблюдать правила утилизации непищевых отходов - Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья - Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов - Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика 	<p>Виды работ на практике</p>	<p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
--	---	-------------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов - Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании; - Безопасно использовать оборудование для упаковки-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов - выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции - Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты - Править кухонные ножи - нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу кролика вручную или механическим способом - Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика - Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде - Соблюдать санитарно- гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов - Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости - Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ПС) - Проверять качество полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием - Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки - Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации - Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов - Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании) - применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ПС) - Рассчитывать стоимость полуфабрикатов - Вести учет реализованных полуфабрикатов - Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей 		
--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Принимать оплату наличными денежными средствами - Принимать и оформлять безналичные платежи - Составлять отчет по платежам - поддерживать визуальный контакт с потребителем - Владеть профессиональной терминологией - Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе - Разрешать проблемы в рамках своей компетенции 		
	Действия		
	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика), продуктов и других расходных материалов - Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика - Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов - Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика - Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных - Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов - Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос - Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<p>Лабораторное анятие</p> <p>Практическое анятие</p> <p>Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
МДК 07.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
ПК 7.2.1. ПК 7.2.2. ПК 7.2.3. ПК 7.2.4. ПК 7.2.5. ПК 7.2.6. ПК 7.2.7. ПК 7.2.8.	Знания		
	<ul style="list-style-type: none"> - Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними - Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, нарушения санитарии и гигиены - Нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС) - Требования к личной гигиене персонала 	<p>Письменное и устное тестирование</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов: 61% правильных ответов</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования - правила утилизации отходов; - Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов - Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 		
Умения			
	<ul style="list-style-type: none"> - Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием - Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать требования; - Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства - Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей; - Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов - Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда 	<p>Лабораторное заявление</p> <p>Практическое заявление</p> <p>Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
Действия			
	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 	Лабораторное заявление	Экспертное наблюдение

	- Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Практическое задание Экзамен Виды работ на практике	Оценка результатов Оценка результатов Экспертное наблюдение
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
ПК 7.2.1. ПК 7.2.2. ПК 7.2.3. ПК 7.2.4. ПК 7.2.5. ПК 7.2.6. ПК 7.2.7. ПК 7.2.8. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. .	Знания Знания - Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных вегетарианских, для диетического питания - Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй - Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи - Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных - Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных - Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Письменное и устное тестирование Экзамен Оценка результатов: 61% правильных ответов Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями

	<ul style="list-style-type: none"> - Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток; - ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей - Правила торговли - Виды оплаты по платежам; - Виды и характеристика контрольно-кассовых машин - Виды и правила осуществления кассовых операций - Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными денежными средствами, при безналичной форме оплаты - Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями - Правила общения с потребителями - Базовый словарный запас на иностранном языке - Техника общения, ориентированная на потребителя 		
Умения			
	<ul style="list-style-type: none"> - Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов - Организовывать их хранение до момента использования - Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи - Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью - Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад - Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа - Рационально использовать продукты, полуфабрикаты - Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления - Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок; - определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок 	<p>Лабораторное занятие</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции - Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Подбирать гарниры, соусы - Соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости - Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду - Рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, пропусканию; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки - Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос - Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче - Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции - Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании) - Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов - Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения - Разогреть охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции - Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования - Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 		
--	---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей - Принимать оплату наличными денежными средствами - Принимать и оформлять безналичные платежи - Составлять отчет по платежам - Поддерживать визуальный контакт с потребителем - Владеть профессиональной терминологии - Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Разрешать проблемы в рамках своей компетенции 		
	Действия		
	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов - Приготовление горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	Лабораторное анятие Практическое анятие Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение Оценка результатов Оценка результатов Экспертное наблюдение
МДК 07.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			
ПК 7.3.1. ПК 7.3.2. ПК 7.3.3. ПК 7.3.4. ПК 7.3.5. ПК 7.3.6.	Знания		
	<ul style="list-style-type: none"> - Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними - Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала - Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования - Правила утилизации отходов - Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов 	Письменное тестирование Собеседова- ние Экзамен	Оценка результатов 61% правильных ответов Оценка процесса. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями*

	<ul style="list-style-type: none"> - Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - Способы и правила порционирования (комплектования) - Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 		
Умения			
	<ul style="list-style-type: none"> - Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты - Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда - Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования - Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства - Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием - Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей - Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов технологического оборудования 	<p>Лабораторное задание</p> <p>Практическое задание</p> <p>Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
Действия			
	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых 	Лабораторное задание	Экспертное наблюдение и

	<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 	<p>Практическое задание</p> <p>Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			
<p>ПК 7.3.2.</p> <p>ПК 7.3.3.</p> <p>ПК 7.3.4.</p> <p>ПК 7.3.5.</p> <p>ПК 7.3.6.</p>	Знания		
	<ul style="list-style-type: none"> - Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости - Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах - Правила составления заявки на склад - Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания - Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ - Ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента на день принятия платежей - Правила торговли - Правила общения с потребителями - Базовый словарный запас на иностранном языке - Техника общения, ориентированная на потребителя 	<p>Письменное тестирование</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка процесса</p> <p>61% правильных ответов</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними - Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены - Требования к личной гигиене персонала - Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования - Правила утилизации отходов - Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов - Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 		
	<p style="text-align: center;">Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов - Организовывать их хранение до момента использования - Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил - Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с рецептурой 	<p>Лабораторное знание</p> <p>Практическое знание</p> <p>Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью - Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа - Рационально использовать продукты, полуфабрикаты - Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления - Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - Определять степень готовности холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - Доводить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента до вкуса, до определенной консистенции; - Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - Подбирать гарниры, соусы - Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости - Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил - Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду - Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - Вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - Владеть профессиональной терминологией 		<p>соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
--	---	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции - Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования - Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства - Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием - Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты - Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования - Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов - Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда - Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты 		
	<p style="text-align: center;">Действия</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов - Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи - Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, 	<p>Лабораторное анятие</p> <p>Практическое анятие</p> <p>Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов</p>

	<p>кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 		<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
ОК 01.	Знания		
	<ul style="list-style-type: none"> - Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте - Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - Методы работы в профессиональной и смежных сферах - Структура плана для решения задач - Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности 	<p>Письменное тестирование</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка процесса 61% правильных ответов</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>
	Умения		
	<ul style="list-style-type: none"> - Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте - Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части - Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - Составить план действий - 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) 	<p>Лабораторное задание</p> <p>Практическое задание</p> <p>Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	Действия		
	<ul style="list-style-type: none"> - Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах - Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности - Определение этапов решения задачи - Определение потребности в информации - Осуществление эффективного поиска - Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных - Разработка детального плана действий - Оценка рисков на каждом шагу 	<p>Лабораторное задание</p> <p>Практическое задание</p> <p>Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка</p>

	- Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана		результатов соответствии требованиями Экспертное наблюдение	в с
ОК 04.	Знания			
	- Психологии коллектива - Психологии личности - Основ проектной деятельности	Лабораторноез анятие	Экспертное наблюдение	и
		Практическоез анятие	результатов соответствии требованиями	в с
		Экзамен	Оценка результатов	
		Виды работ на практике	Экспертное наблюдение оценка результатов соответствии требованиями. Экспертное наблюдение	и в с
	Умения			
	- Организовывать работу коллектива и команды - Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Лабораторноез анятие	Экспертное наблюдение	и
		Практическоез анятие	результатов соответствии требованиями.	в с
		Экзамен	Оценка результатов	
		Виды работ на практике	Экспертное наблюдение оценка результатов соответствии требованиями Экспертное наблюдение	и в с
	Действия			
	- Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач - Планирование профессиональной деятельности	Лабораторноез анятие	Экспертное наблюдение	и
		Практическое занятие	результатов соответствии требованиями.	в с
		Экзамен	Оценка результатов.	
		Виды работ на практике	Экспертное наблюдение оценка результатов соответствии требованиями Экспертное наблюдение	и в с

ОК 07.	Знания		
	- Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности - Пути обеспечения ресурсосбережения	Лабораторное анятие	Экспертное наблюдение и оценка
		Практическое анятие	результатов соответствии с требованиями.
		Экзамен	Оценка результатов
		Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов соответствии с требованиями
	Умения		
	- Соблюдать нормы экологической безопасности - Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности(специальности)	Лабораторное анятие	Экспертное наблюдение и оценка
		Практическое анятие	результатов соответствии с требованиями.
		Экзамен	Оценка результатов
		Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов соответствии с требованиями.
	Действия		
	- Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Лабораторное анятие	Экспертное наблюдение и оценка
Практическое анятие		результатов соответствии с требованиями	
Экзамен		Оценка результатов	
Виды работ на практике		Экспертное наблюдение и оценка результатов соответствии с требованиями	
Экспертное наблюдение			
МДК 07.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			
ПК 7.4.1.	Знания		

ПК 7.4.2. ПК 7.4.3. ПК 7.4.4. ПК 7.4.5.	<ul style="list-style-type: none"> - Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними - Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, требования к личной гигиене персонала - Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования - Правила утилизации отходов - Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов - Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 	Письменное тестирование Собеседование Экзамен	Оценка результатов 61% правильных ответов Оценка процесса Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями*
	<p style="text-align: center;">Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты - Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда - Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты 	Лабораторное занятие Практическое занятие Экзамен Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями Оценка результатов Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями Экспертное наблюдение

	<ul style="list-style-type: none"> - Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования - Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием - Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты - Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей - Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов технологического оборудования 		
	Действия		
	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 	Лабораторное занятие Практическое занятие Экзамен Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями Оценка результатов Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями Экспертное наблюдение
Раздел 2. Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			
ПК 7.4.2. ПК 7.4.3. ПК 7.4.4. ПК 7.4.5.	Знания		
	<ul style="list-style-type: none"> - Правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости - Критериев оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - Ассортимента, характеристики региональных видов сырья, продуктов - Норм взаимозаменяемости сырья и продуктов - Правил расчета потребности в сырье и пищевых продуктах - Правила составления заявки на склад - Ассортимента, рецептуры, пищевой ценности, требований к качеству, методов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе 	Письменное тестирование Собеседование Экзамен	Оценка результатов 61% правильных ответов Оценка результатов Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями

	<p>региональных, вегетарианских, для диетического питания</p> <ul style="list-style-type: none"> - Температурного режима и правил приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - Видов, назначения и правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - Норм взаимозаменяемости сырья и продуктов - Ассортимента, характеристики, кулинарного использования, безопасности ароматических и красящих веществ - Ассортимента и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки на день принятия платежей - Правил торговли - Правил общения с потребителями - Базового словарного запаса на иностранном языке - Техники общения, ориентированной на потребителя - Требований охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания - Видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними - Организации работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - Последовательности выполнения технологических операций, современных методов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - Регламентов, стандартов, в том числе систем анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов - Возможных последствий нарушения санитарии и гигиены - Требования к личной гигиене персонала - Правил безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования - Правила утилизации отходов - Видов, назначения упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов - Видов, назначения оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - Способов и правил порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - Условий, сроков, способов хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 		
	Умения		
	- Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество	Лабораторное анализ	Экспертное наблюдение и

	<p>и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организовывать их хранение до момента использования - Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил - Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с рецептурой - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью - Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов - Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа - Рационально использовать продукты, полуфабрикаты - Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления - Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - Доводить холодных и горячих сладких блюд, десерты, напитки до вкуса, до определенной консистенции - Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - Подбирать гарниры, соусы - Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом норм взаимозаменяемости - Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил - Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду 	<p>Практическое занятие</p> <p>Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - Владеть профессиональной терминологией - Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - Разрешать проблемы в рамках своей компетенции - Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования - Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства - Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием - Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты - Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования - Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов - Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда - Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты 		
Действия			
	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов - Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	Лабораторное анализ Практическое занятие Экзамен	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.

	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 	Виды работ на практике	<p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
ОК 01.	Знания		
	<ul style="list-style-type: none"> - Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте - Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах - Структура плана для решения задач - Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности 	<p>Письменное тестирование</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка процесса. 61% правильных ответов</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>
	Умения		
	<ul style="list-style-type: none"> - Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте - Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части - Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - Составить план действий - 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) 	<p>Лабораторная Лабораторное задание</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	Действия		
	<ul style="list-style-type: none"> - Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах - Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности - Определение этапов решения задачи - Определение потребности в информации - Осуществление эффективного поиска - Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных - Разработка детального плана действий 	<p>Лабораторное задание</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов</p>

	<ul style="list-style-type: none">- Оценка рисков на каждом шагу- Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана		Экспертное наблюдение и оценка результатов соответствия требованиями Экспертное наблюдение
ОК 04.	Знания		
	<ul style="list-style-type: none">- Психологии коллектива- Психологии личности- Основ проектной деятельности	Лабораторное занятие	Экспертное наблюдение и оценка результатов соответствия требованиями Оценка результатов
		Практическое занятие	
		Экзамен	
		Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов соответствия требованиями Экспертное наблюдение
	Умения		
	<ul style="list-style-type: none">- Организовывать работу коллектива и команды- Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Лабораторное занятие	Экспертное наблюдение и оценка результатов соответствия требованиями Оценка результатов
		Практическое занятие	
		Экзамен	
		Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов соответствия требованиями Экспертное наблюдение
Действия			
<ul style="list-style-type: none">- Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач- Планирование профессиональной деятельности	Лабораторное занятие	Экспертное наблюдение и оценка результатов соответствия требованиями. Оценка результатов	
	Практическое занятие		
	Экзамен		
	Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка	

			результатов соответствии требованиями Экспертное наблюдение	в с
ОК 07.	Знания			
	<ul style="list-style-type: none"> - Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности - Пути обеспечения ресурсосбережения 	Лабораторноез анятие	Экспертное наблюдение	и
		Практическое занятие	результатов соответствии требованиями	в с
		Экзамен	Оценка результатов	
		Виды работ на практике	Экспертное наблюдение	и
			оценка результатов соответствии требованиями Экспертное наблюдение	в с
	Умения			
	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать нормы экологической безопасности - Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности(специальности) 	Лабораторноез анятие	Экспертное наблюдение	и
		Практическое занятие	результатов соответствии требованиями.	в с
		Экзамен	Оценка результатов	
		Виды работ на практике	Экспертное наблюдение	и
			оценка результатов соответствии требованиями. Экспертное наблюдение	в с
	Действия			
	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте 	Лабораторноез анятие	Экспертное наблюдение	и
		Практическое занятие	результатов соответствии требованиями.	в с
		Экзамен	Оценка результатов	
		Виды работ на практике	Экспертное наблюдение	и
			оценка результатов соответствии требованиями.	в с

			Экспертное наблюдение
МДК 07.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
ОК 07.	Знания		
	<ul style="list-style-type: none"> - Правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - Основных ресурсов, задействованных в профессиональной деятельности - Путей обеспечения ресурсосбережения 	Лабораторное занятие Практическое занятие Экзамен Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями Оценка результатов Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями Экспертное наблюдение
	Умения		
	<ul style="list-style-type: none"> - Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием - Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства - Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием - Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты - Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании-выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки - Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; -выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для 	Практическое занятие Экзамен Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями Оценка результатов Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями Экспертное наблюдение

	упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов - Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты		
	Действия		
	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - Упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления 	<p>Практическое задание</p> <p>Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
МДК 07.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
ПК 7.5.1. ПК 7.5.2. ПК 7.5.3. ПК 7.5.4. ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07.	Знания		
	<ul style="list-style-type: none"> - Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними - Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов - Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов - Нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС) - Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены - Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды - Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования - Правила утилизации отходов - Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов 	<p>Письменное тестирование</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов</p> <p>61% правильных ответов</p> <p>Оценка процесса</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов - Виды, назначение технологического оборудования производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов - Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов - Способы правки кухонных ножей 		
Умения			
	<ul style="list-style-type: none"> - Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием - Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства - Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием - Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты - Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании-выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки - Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; -выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов - Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты 	<p>Практическое задание</p> <p>Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
Действия			
	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов 	<p>Практическое задание</p> <p>Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - Упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления 		<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
ПК 7.5.1. ПК 7.5.2. ПК 7.5.3. ПК 7.5.4. ПК 7.5.5. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. . .	<p align="center">Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости - Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов - Виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства - Характеристика региональных видов сырья, продуктов - Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - Методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта - Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов - Ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов - Органолептические способы определения готовности; - Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов - Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов - Правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток 	<p>Письменное тестирование</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка процесса. 61% правильных ответов</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>
	<p align="center">Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> Подбирать в соответствии с технологическими требованиями - Оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов - Организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства - Выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества - Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой 	<p>Лабораторное задание</p> <p>Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа - Использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба - Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств - Подготавливать продукты - Замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования - Подготавливать начинки, фарши - Подготавливать отделочные полуфабрикаты - Прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования - Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба - Проводить оформление хлебобулочных изделий - Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - Проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции - Соблюдать выход при порционировании - Выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий из хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции - Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба - Рассчитывать стоимость - Вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента - Составлять отчет по платежам; - Поддерживать визуальный контакт с потребителем - Владеть профессиональной терминологией - Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба - Разрешать проблемы в рамках своей компетенции 		<p>результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
Действия			
	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов - Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента - Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента - Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос 	<p>Лабораторное з анятие</p> <p>Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка</p> <p>результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов</p>

	- Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи		Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
--	---	--	---