



государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Челябинский колледж индустрии питания и торговли»

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА**

ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

## **ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Челябинск 2022

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	3
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	5
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	111
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	116

# 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1 Область применения программы

Программа производственной практики (далее программа практики) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 «Сервис и туризм», в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) профессии и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

### 1.1.1 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД 1</i>	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
<i>ВД 2</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
<i>ВД 3</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,</i>

	<i>кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
<i>ВД 4</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
<i>ВД 5</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

### 2.1 Объем и виды производственной практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Наименование вида практики	Количество часов	Форма проведения	Вид аттестации
<b>Практика по профилю специальности</b>	<b>756</b>		
<i>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>	<b>108</b>	<i>Распределенная</i>	<i>Экзамен по модулю (практико-ориентированный)</i>
<i>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	<b>252</b>	<i>Распределенная</i>	<i>Экзамен по модулю (практико-ориентированный)</i>
<i>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий</i>	<b>108</b>	<i>Распределенная</i>	<i>Экзамен по модулю (практико-ориентированный)</i>
<i>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>	<b>108</b>	<i>Распределенная</i>	<i>Экзамен по модулю (практико-ориентированный)</i>
<i>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>	<b>180</b>	<i>Распределенная</i>	<i>Экзамен по модулю (практико-ориентированный)</i>

### 2.2 Содержание практики

#### 2.2.1 Содержание практики производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

##### Цели и задачи производственной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Содержание показателей
<b>Иметь практический опыт</b>	
<b>П 1.1</b>	- подготовки, уборки рабочего места;
<b>П 1.2</b>	- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
<b>П 1.3</b>	- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
<b>П 1.4</b>	- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
<b>П 1.5</b>	- ведения расчетов с потребителями

**Тематика и содержание производственной практики ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<b>Раздел модуля 2 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</b>		<b>108</b>	
<b>Тема. 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</b>		<b>18</b>	
<p><i>2.1.1 Обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционных видов овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Оценивание качества обработанных овощей, плодов и грибов органолептическим способом</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</li> <li>- Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</li> <li>- Оценивание наличия, проверка годности традиционных видов овощей и плодов, органолептическим способом.</li> <li>- Обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционных видов овощей и плодов (вручную и механическим способом).</li> <li>- Владение приемами минимизации отходов при обработке сырья.</li> <li>- Нарезка вручную и механическим способом различных форм традиционных видов овощей и плодов.</li> <li>- Оценивание качества обработанных овощей, плодов органолептическим способом.</li> <li>- Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных овощей, плодов.</li> <li>- Хранение обработанных овощей, плодов, предохранение от потемнения обработанных овощей, удаление излишней горечи.</li> </ul>	6	П1.1-П1.5
<p><i>2.1.2 Подготовка к фаршированию традиционных видов овощей, плодов. Измельчение пряностей и приправ вручную и механическим способом. Оценивание качества обработанных овощей, плодов органолептическим способом</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</li> <li>- Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</li> <li>- Оценивание наличия, проверка годности традиционных видов овощей, плодов, пряностей, приправ органолептическим способом.</li> <li>- Измельчение пряностей и приправ вручную и механическим способом.</li> <li>- Подготовка к фаршированию традиционных видов овощей, плодов.</li> <li>- Оценивание качества обработанных овощей, плодов органолептическим способом.</li> <li>- Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных овощей, плодов.</li> <li>- Хранение обработанных овощей, плодов, предохранение от потемнения обработанных овощей, удаление излишней горечи.</li> </ul>	6	П1.1-П1.5

<p>2.1.3. <i>Обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов грибов (вручную и механическим способом). Нарезка вручную и механическим способом грибов. Оценка качества обработанных грибов органолептическим способом</i></p>	<p>Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</li> <li>- Оценка наличия, проверка годности грибов, других ресурсов грибов.</li> <li>- Владение приемами минимизации отходов при обработке сырья.</li> <li>- Нарезка вручную и механическим способом грибов.</li> <li>- Оценка качества обработанных грибов органолептическим способом.</li> <li>- Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных грибов.</li> <li>- Хранение обработанных грибов, предохранение от потемнения обработанных грибов.</li> </ul>	6	П1.1-П1.5
<p><b>Тема 2.2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы</b></p>		<b>30</b>	
<p>2.2.1 <i>Обработка различными методами рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы). Порционирование (комплектовка) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Оценка качества обработанной рыбы органолептическим способом</i></p>	<p>- Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</li> <li>- Оценка наличия, проверка качества живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья.</li> <li>- Размораживание мороженой потрошеной и непотрошеной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья.</li> <li>- Обработка различными методами рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы).</li> <li>- Порционирование (комплектовка) обработанного сырья, полуфабрикатов из него.</li> <li>- Оценка качества обработанной рыбы органолептическим способом.</li> <li>- Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных полуфабрикатов из рыбы.</li> <li>- Упаковывание на вынос или для транспортирования.</li> <li>- Хранение обработанной рыбы, полуфабрикатов из них в охлажденном и замороженном виде.</li> </ul>	6	П1.1-П1.5
<p>2.2.2 <i>Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания. Порционирование (комплектовка) обработанного сырья,</i></p>	<p>- Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</li> <li>- Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы);</li> </ul>	6	П1.1-П1.5



<p><i>полуфабрикатов из него. Оценивание качества обработанной рыбы органолептическим способом</i></p>	<p>порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы. - Порционирование (комплектовка) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. - Оценивание качества обработанной рыбы органолептическим способом. - Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных полуфабрикатов из рыбы. - Упаковывание на вынос или для транспортирования. - Хранение обработанной рыбы, полуфабрикатов из нее в охлажденном и замороженном виде.</p>		
<p><i>2.2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для жарки. Порционирование (комплектовка) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Оценивание качества обработанной рыбы органолептическим способом</i></p>	<p>- Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. - Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. - Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для жарки (основным способом, на гриле, во фритюре): 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. - Порционирование (комплектовка) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. - Оценивание качества обработанной рыбы органолептическим способом. - Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных полуфабрикатов из рыбы. - Упаковывание на вынос или для транспортирования. - Хранение обработанной рыбы, полуфабрикатов из нее в охлажденном и замороженном виде.</p>	6	П1.1-П1.5
<p><i>2.2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Порционирование (комплектовка) полуфабрикатов из рыбы. Оценивание качества полуфабрикатов органолептическим способом</i></p>	<p>- Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. - Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. - Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). - Порционирование (комплектовка) полуфабрикатов из рыбы. - Оценивание качества полуфабрикатов органолептическим способом. - Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. - Осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. - Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных полуфабрикатов из рыбы. - Упаковывание на вынос или для транспортирования.</p>	6	П1.1-П1.5

	- Хранение полуфабрикатов из рыбы в охлажденном и замороженном виде.		
2.2.5 <i>Обработка нерыбного водного сырья</i> <i>Порционирование (комплектовка) обработанного сырья, полуфабрикатов из него</i> <i>Оценивание качества нерыбного водного сырья органолептическим способом</i>	- Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. - Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. - Оценивание наличия, проверка качества нерыбного водного сырья. - Размораживание нерыбного водного сырья. - Обработка нерыбного водного сырья. - Порционирование (комплектовка) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. - Оценивание качества нерыбного водного сырья органолептическим способом. - Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных полуфабрикатов. - Упаковывание на вынос или для транспортирования. - Хранение нерыбного водного сырья в охлажденном и замороженном виде.	6	П1.1-П1.5
<b>Тема 2.3 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</b>		<b>36</b>	
2.3.1. <i>Размораживание, обработка, подготовка различными способами мяса.</i> <i>Оценивание качества обработанного мяса органолептическим способом</i>	- Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. - Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. - Оценивание наличия, проверка качества говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов перед обработкой. - Размораживание, обработка, подготовка различными способами мяса. - Оценивание качества обработанного мяса органолептическим способом. - Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанного мяса. - Хранение обработанного мяса, мясных продуктов в охлажденном и замороженном виде. - Упаковывание на вынос или для транспортирования.	6	П1.1-П1.5
2.3.2 <i>Размораживание, обработка, подготовка различными способами мясных субпродуктов.</i> <i>Оценивание качества обработанных мясных субпродуктов органолептическим способом</i>	- Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. - Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. - Оценивание наличия, проверка качества мясных субпродуктов перед обработкой. - Размораживание, обработка, подготовка различными способами мясных субпродуктов. - Оценивание качества обработанных мясных субпродуктов органолептическим способом. - Охлаждение, замораживание, вакуумирование мясных субпродуктов.	6	П1.1-П1.5

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Упаковывание на вынос или для транспортирования.</li> <li>- Хранение обработанных мясных субпродуктов в охлажденном и замороженном виде.</li> </ul>		
<p>2.3.3 Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса. Порционирование (комплектовка) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Оценивание качества обработанного мяса органолептическим способом</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</li> <li>- Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</li> <li>- Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.</li> <li>- Порционирование (комплектовка) обработанного сырья, полуфабрикатов из него.</li> <li>- Оценивание качества обработанного мяса органолептическим способом.</li> <li>- Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанного мяса.</li> <li>- Хранение обработанного мяса, мясных продуктов в охлажденном и замороженном виде.</li> <li>- Упаковывание на вынос или для транспортирования.</li> </ul>	6	П1.1-П1.5
<p>2.3.4 Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса. Порционирование (комплектовка) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Оценивание качества обработанного мяса органолептическим способом</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</li> <li>- Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</li> <li>- Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса.</li> <li>- Порционирование (комплектовка) обработанного сырья, полуфабрикатов из него.</li> <li>- Оценивание качества обработанного мяса органолептическим способом.</li> <li>- Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанного мяса.</li> <li>- Хранение обработанного мяса, мясных продуктов в охлажденном и замороженном виде.</li> <li>- Упаковывание на вынос или для транспортирования.</li> </ul>	6	П1.1-П1.5
<p>2.3.5 Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Порционирование (комплектовка) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Оценивание качества обработанного мяса органолептическим способом</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</li> <li>- Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</li> <li>- Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.</li> <li>- Порционирование (комплектовка) обработанного сырья, полуфабрикатов из него.</li> <li>- Оценивание качества обработанного мяса органолептическим способом.</li> <li>- Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанного мяса.</li> <li>- Хранение обработанного мяса, мясных продуктов в охлажденном и замороженном виде.</li> <li>- Упаковывание на вынос или для транспортирования.</li> </ul>	6	П1.1-П1.5
<p>2.3.6 Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без. Порционирование</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</li> <li>- Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</li> </ul>		П1.1-П1.5

<i>(комплектовка) обработанных полуфабрикатов из мяса</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без.</li> <li>- Порционирование (комплектовка) обработанных полуфабрикатов из мяса.</li> <li>- Оценивание качества полуфабрикатов органолептическим способом.</li> <li>- Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.</li> <li>- Осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</li> <li>- Охлаждение, замораживание, вакуумирование полуфабрикатов.</li> <li>- Упаковывание на вынос или для транспортирования.</li> <li>- Хранение обработанных полуфабрикатов из мяса в охлажденном и замороженном виде.</li> </ul>	6	
<b>Тема 2.4 Обработка домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</b>		<b>24</b>	
<i>2.4.1 Размораживание, обрабатывание домашней птицы, дичи, кролика. Заправка тушек домашней птицы, дичи, подготовка к последующей тепловой обработке. Оценивание качества обработанных домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</li> <li>- Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</li> <li>- Оценивание наличия, проверка качества домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.</li> <li>- Размораживание, обрабатывание домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>- Заправка тушек домашней птицы, дичи, подготовка к последующей тепловой обработке.</li> <li>- Оценивание качества обработанных домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом.</li> <li>- Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>- Упаковывание на вынос или для транспортирования.</li> <li>- Хранение обработанных домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из них в охлажденном и замороженном виде.</li> </ul>	6	П1.1-П1.5
<i>2.4.2 Приготовление порционных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Оценивание качества обработанных домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</li> <li>- Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</li> <li>- Приготовление порционных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>- Оценивание качества обработанных домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом.</li> <li>- Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>- Упаковывание на вынос или для транспортирования.</li> <li>- Хранение обработанных домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из них в охлажденном и замороженном виде.</li> <li>- Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.</li> </ul>	6	П1.1-П1.5

<p>2.4.3 Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Оценивание качества обработанных домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</li> <li>- Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</li> <li>- Приготовление порционных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>- Оценивание качества обработанных домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом.</li> <li>- Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных домашней птицы, дичи, кролика. - Упаковывание на вынос или для транспортирования.</li> <li>- Хранение обработанных домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из них в охлажденном и замороженном виде.</li> <li>- Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.</li> </ul>	6	П1.1-П1.5
<p>2.4.4 Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Порционирование (комплектовка) полуфабрикатов из птицы. Оценивание качества полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</li> <li>- Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>- Оценивание качества обработанных домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом.</li> <li>- Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных домашней птицы, дичи, кролика. - Упаковывание на вынос или для транспортирования. Хранение обработанных домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из них в охлажденном и замороженном виде.</li> </ul>	6	П1.1-П1.5
<b>Зачет</b>			
<b>Производственная практика</b>			<b>108</b>
<b>ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЕ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.01</b>			

**Содержание производственной практики (по профилю специальности)  
 профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к  
 реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**Цели и задачи производственной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями:

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

обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Содержание показателей
<b>Иметь практический опыт</b>	
<b>П 2.1</b>	- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
<b>П 2.2</b>	- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
<b>П 2.3</b>	- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
<b>П 2.4</b>	- оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
<b>П 2.5</b>	- ведении расчетов с потребителями.

**Тематика и содержание производственной практики ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<b>Раздел модуля 2 Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</b>		<b>66</b>	
<b>Тема 2 Ознакомление с предприятием, его структурой, организацией работы производства</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ознакомление с предприятием, его структурой, организацией работы производства, с видами и типами оборудования, эксплуатация оборудования;</li> <li>- Ознакомление с сырьем производства. Работы с нормативными документами: сборник рецептур. Оформление технологической документации: технологических карт, накладных</li> </ul>	6	П2.1 П2.3
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Отработка практических навыков по подготовке сырья</li> <li>- Отработка практических навыков по подготовке полуфабрикатов</li> </ul>	6	П2.4
<b>Тема 2.1 Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</b>		<b>6</b>	
<p><i>2.1.1 Приготовление, оформление и отпуск бульонов, отваров. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление, оформление бульонов и отваров с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Оценка качества готовых бульонов и отваров.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление бульонов и отваров для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления бульонов и отваров с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и</li> </ul>	6	П2.1, П2.2

	регламентами, стандартами чистоты		
<b>Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</b>		<b>6</b>	
<i>2.2.1 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление, оформление супов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Оценка качества готовых супов.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> <li>- Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</li> </ul>	6	П2.1-П2.5
<b>Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента</b>		<b>30</b>	
<i>2.3.1 Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление, оформление супов, разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Оценка качества готовых супов.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов,</li> </ul>	6	П2.1-П2.5



	<ul style="list-style-type: none"> <li>требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> <li>- Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p>2.3.2 <i>Приготовление, оформление и отпуск молочных супов разнообразного ассортимента</i>  <i>Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление, оформление супов, разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Оценка качества готовых супов.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> <li>- Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>	6	П2.1-П2.5
2.3.3 <i>Приготовление,</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление, оформление супов, разнообразного ассортимента, с учетом</li> </ul>	6	П2.1-П2.5

<p><i>оформление и отпуск сладких супов разнообразного ассортимента</i>  <i>Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<p>рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка качества готовых супов.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> <li>- Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>2.3.4. Приготовление, оформление и отпуск диетических супов разнообразного ассортимента</i>  <i>Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление, оформление супов, разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Оценка качества готовых супов.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического</li> </ul>	6	П2.1-П2.5

	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> <li>- Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>2.3.5 Приготовление, оформление и отпуск вегетарианских супов разнообразного ассортимента</i> <i>Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление, оформление супов, разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Оценка качества готовых супов.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> <li>- Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>	6	П2.1-П2.5
<b>Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни</b>		<b>12</b>	
<p><i>2.4.1 Приготовление, оформление и отпуск холодных супов.</i> <i>Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление, оформление супов, разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Оценка качества готовых супов.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов,</li> </ul>		П2.1-П2.5

	<p>соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>	6	
<p>2.4.2 Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление, оформление региональных супов разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Оценка качества готовых супов.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>	6	П2.1-П2.5
<b>Раздел модуля 3 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов</b>		<b>6</b>	

<b>и соусных полуфабрикатов</b>			
<p><i>3.1.1 Приготовление, оформление и отпуск соусов на муке разнообразного ассортимента</i></p> <p><i>Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления соусов.</li> <li>- Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>- Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</li> <li>- Приготовление, оформление соусов разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества готовых соусов.</li> <li>- Хранение с учетом температуры подачи соусов.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>	6	П2.1-П2.5
<b>Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках</b>		6	
<p><i>3.2.1 Приготовление, оформление и отпуск яично-масляных соусов, соусов на сливках разнообразного ассортимента</i></p> <p><i>Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления соусов.</li> <li>- Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>- Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> </ul>	6	П2.1-П2.5

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</li> <li>- Приготовление, оформление соусов разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества готовых соусов.</li> <li>- Хранение с учетом температуры подачи соусов.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<b>Тема 3.3 Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов</b>		<b>24</b>	
<p><i>3.3.1 Приготовление, оформление и отпуск сладких (десертных) соусов разнообразного ассортимента</i>  <i>Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления соусов.</li> <li>- Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>- Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</li> <li>- Приготовление, оформление соусов разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> </ul>	6	П2.1-П2.5

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка качества готовых соусов.</li> <li>- Хранение с учетом температуры подачи соусов.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>3.3.2 Приготовление, оформление и отпуск региональных соусов разнообразного ассортимента</i>  <i>Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления соусов.</li> <li>- Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>- Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</li> <li>- Приготовление, оформление соусов разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества готовых соусов.</li> <li>- Хранение с учетом температуры подачи соусов.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>	6	П2.1-П2.5
<p><i>3.3.3 Приготовление, оформление и отпуск вегетарианских соусов разнообразного</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>	6	П2.1-П2.5

<p><i>ассортимента</i> <i>Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления соусов.</li> <li>- Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>- Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</li> <li>- Приготовление, оформление соусов разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества готовых соусов.</li> <li>- Хранение с учетом температуры подачи соусов.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>3.3.4 Приготовление, оформление и отпуск диетических соусов разнообразного ассортимента</i> <i>Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления соусов.</li> <li>- Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>- Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</li> <li>- Приготовление, оформление соусов разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> </ul>	6	П2.1-П2.5



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества готовых соусов.</li> <li>- Хранение с учетом температуры подачи соусов.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<b>Раздел модуля 4 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>42</b>	
<b>Тема 4.1 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</b>		<b>30</b>	
<i>4.1.1 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных овощей и грибов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления.</li> <li>- Приготовление, оформление горячих блюд с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества готовых горячих блюд.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к</li> </ul>	6	П2.1-П2.5

	<p>безопасности пищевых продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Расчет стоимости горячих блюд.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>4.1.2 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из припущенных овощей и грибов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Выбор, подготовка приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления.</li> <li>- Приготовление, оформление горячих блюд с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества готовых горячих блюд.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Расчет стоимости горячих блюд.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами</li> </ul>	6	П2.1-П2.5

	<p>чистоты.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p>4.1.3 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления.</li> <li>- Приготовление, оформление горячих блюд с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества готовых горячих блюд.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Расчет стоимости горячих блюд.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>	6	П2.1-П2.5
<p>4.1.4 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов,</li> </ul>	6	П2.1-П2.5

<p><i>гарниров из жареных овощей и грибов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<p>организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления.</li> <li>- Приготовление, оформление горячих блюд с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества готовых горячих блюд.</li> <li>- Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Расчет стоимости горячих блюд.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>4.1.5 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> </ul>	6	П2.1-П2.5

<p><i>продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления.</li> <li>- Приготовление, оформление горячих блюд с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества готовых горячих блюд.</li> <li>- Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Расчет стоимости горячих блюд.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><b>Тема 4.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий.</b></p>		<p><b>12</b></p>	
<p><i>4.2.1 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд и гарниров из круп.</li> <li>- Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> </ul>	<p>6</p>	<p>П2.1-П2.5</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд и гарниров из круп.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд и гарниров из круп с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления.</li> <li>- Приготовление, оформление блюд и гарниров из круп с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества готовых блюд и гарниров из круп.</li> <li>- Хранение с учетом температуры подачи блюд и гарниров из круп на раздаче.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд и гарниров из круп для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Расчет стоимости блюд и гарниров из круп.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>4.2.2 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.</li> <li>- Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки,</li> </ul>	6	П2.1-П2.5

	<p>особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления.</li> <li>- Приготовление, оформление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества готовых блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.</li> <li>- Хранение с учетом температуры подачи блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий на раздаче.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Расчет стоимости блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<b>Раздел модуля 5 Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 5.1 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</b>		<b>6</b>	
<i>5.1.1 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот),</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для</li> </ul>	6	П2.1-П2.5

<p><i>яичницы, омлетов для различных типов питания.</i>  <i>Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из сыра.</i>  <i>Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания.</i>  <i>Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<p>приготовления горячих блюд из яиц и яичных продуктов, блюд из сыра, блюд из творога.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд из яиц и яичных продуктов, блюд из сыра, блюд из творога.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд из яиц и яичных продуктов, блюд из сыра, блюд из творога с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление горячих блюд из яиц и яичных продуктов, блюд из сыра, блюд из творога, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества готовых горячих блюд из яиц и яичных продуктов, блюд из сыра, блюд из творога перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из яиц и яичных продуктов, блюд из сыра, блюд из творога для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение горячих блюд из яиц и яичных продуктов, блюд из сыра, блюд из творога закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Расчет стоимости горячих блюд из яиц и яичных продуктов, блюд из сыра, блюд из творога.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> </ul>		
---	---	--	--



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<b>Тема 5.2 Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</b>		<b>24</b>	
<p><i>5.2.1 Приготовление, оформление и отпуск блюд из муки: лапши домашней. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд из муки.</li> <li>- Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из муки с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление блюд из муки разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества готовых блюд из муки перед отпуском.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд из муки для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых блюд из муки с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд из муки с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Расчет стоимости блюд из муки.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами</li> </ul>	6	П2.1-П2.5

	<p>чистоты.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p>5.2.2 Приготовление, оформление и отпуск блюд из муки: пельменей, вареников. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд из муки.</li> <li>- Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из муки с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление блюд из муки разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества готовых блюд из муки перед отпуском.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд из муки для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых блюд из муки с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд из муки с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Расчет стоимости блюд из муки.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами</li> </ul>	6	П2.1-П2.5

	<p>чистоты.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>5.2.3 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки: блинчиков, блинов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд из муки.</li> <li>- Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из муки с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление блюд из муки разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества готовых блюд из муки перед отпуском.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд из муки для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых блюд из муки с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд из муки с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Расчет стоимости блюд из муки.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами</li> </ul>	6	П2.1-П2.5

	<p>чистоты.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p>5.2.4 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки: оладий, пончиков. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд из муки.</li> <li>- Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из муки с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление блюд из муки разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества готовых блюд из муки перед отпуском.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд из муки для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых блюд из муки с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд из муки с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Расчет стоимости блюд из муки.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами</li> </ul>	6	П2.1-П2.5

	<p>чистоты.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<b>Раздел модуля 6 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 6.1 Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</b>		<b>36</b>	
<p><i>6.1.1 Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной рыбы. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд из рыбы.</li> <li>- Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд из рыбы, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление горячих блюд из рыбы разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества готовых горячих блюд из рыбы перед отпуском.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из рыбы для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд из рыбы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, с учетом</li> </ul>	6	П2.1-П2.5

	<p>требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Расчет стоимости горячих блюд из рыбы.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>6.1.2 Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеной рыбы. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд из рыбы.</li> <li>- Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд из рыбы, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление горячих блюд из рыбы разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества готовых горячих блюд из рыбы перед отпуском.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из рыбы для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой</li> </ul>	6	П2.1-П2.5

	<ul style="list-style-type: none"> <li>продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд из рыбы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Расчет стоимости горячих блюд из рыбы.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>6.1.3 Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы.</i> <i>Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд из рыбы.</li> <li>- Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд из рыбы, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление горячих блюд из рыбы разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> </ul>	6	П2.1-П2.5

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка качества готовых горячих блюд из рыбы перед отпуском.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из рыбы для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд из рыбы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Расчет стоимости горячих блюд из рыбы.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>6.1.4 Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд из рыбы.</li> <li>- Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд из рыбы, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление горячих блюд из рыбы разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты,</li> </ul>	6	П2.1-П2.5



	<p>обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества готовых горячих блюд из рыбы перед отпуском.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из рыбы для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд из рыбы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Расчет стоимости горячих блюд из рыбы.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>6.1.5 Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбной котлетной массы. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд из рыбы.</li> <li>- Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд из рыбы, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления,</li> </ul>	6	П2.1-П2.5

	<p>особенностей заказа.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление, оформление горячих блюд из рыбы разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества готовых горячих блюд из рыбы перед отпуском.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из рыбы для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд из рыбы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Расчет стоимости горячих блюд из рыбы.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>6.1.6 Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд из нерыбного водного сырья.</li> <li>- Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с</li> </ul>	6	П2.1-П2.5

	<p>изменением выхода блюд.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд из рыбы, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление горячих блюд из рыбы разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества готовых горячих блюд из нерыбного водного сырья перед отпуском.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из нерыбного водного сырья для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд из нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Расчет стоимости горячих блюд из нерыбного водного сырья рыбы.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<b>Раздел модуля 7 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b>		<b>42</b>	
<b>Тема 7.1 Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов</b>		<b>30</b>	
<i>7.1.1 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul>	6	П2.1-П2.5

<p><i>продуктов в отварном, припущенном виде. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<p>санитарных правил.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов.</li> <li>- Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление горячих блюд из мяса, мясных продуктов, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества готовых горячих блюд из мяса, мясных продуктов перед отпуском.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из мяса, мясных продуктов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Расчет стоимости горячих блюд из мяса, мясных продуктов.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>7.1.2 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>	6	П2.1-П2.5

<p><i>Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов.</li> <li>- Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление горячих блюд из мяса, мясных продуктов, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества готовых горячих блюд из мяса, мясных продуктов перед отпуском.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из мяса, мясных продуктов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Расчет стоимости горячих блюд из мяса, мясных продуктов.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>7.1.3. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном виде. Органолептическая оценка</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для</li> </ul>	6	П2.1-П2.5

<p>качества (бракераж) готовой продукции.</p>	<p>приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление горячих блюд из мяса, мясных продуктов, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества готовых горячих блюд из мяса, мясных продуктов перед отпуском.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из мяса, мясных продуктов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Расчет стоимости горячих блюд из мяса, мясных продуктов.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p>7.1.4 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в запеченном (с соусом и без) виде. Органолептическая оценка</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов.</li> </ul>	6	П2.1-П2.5

<p><i>качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление горячих блюд из мяса, мясных продуктов, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества готовых горячих блюд из мяса, мясных продуктов перед отпуском.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из мяса, мясных продуктов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Расчет стоимости горячих блюд из мяса, мясных продуктов.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>7.1.5 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рубленой мясной массы с хлебом и без. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов.</li> <li>- Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом)</li> </ul>	6	П2.1-П2.5

	<p>с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление горячих блюд из мяса, мясных продуктов, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества готовых горячих блюд из мяса, мясных продуктов перед отпуском.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из мяса, мясных продуктов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Расчет стоимости горячих блюд из мяса, мясных продуктов.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<b>Тема 7.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</b>		<b>12</b>	
<p><i>7.2.1 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>- Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом)</li> </ul>	6	П2.1-П2.5



	<p>с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества готовых горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Расчет стоимости горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>7.2.2 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из котлетной массы домашней птицы, дичи, кролика. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>- Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом)</li> </ul>	6	П2.1-П2.5

	<p>с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества готовых горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Расчет стоимости горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<b>Зачет</b>			
<b>Производственная практика</b>			<b>252</b>
<b>ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЕ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.02</b>			

**Содержание производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**Цели и задачи производственной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Содержание показателей
<b>Иметь практический опыт</b>	
<b>П 3.1</b>	- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
<b>П 3.2</b>	- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
<b>П 3.3</b>	- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
<b>П 3.4</b>	- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
<b>П 3.5</b>	- ведения расчетов с потребителями.

**Тематика и содержание производственной практики ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<b>Тема 2</b> <b>Ознакомление с предприятием, его структурой, организацией работы производства</b>	- Ознакомление с предприятием, его структурой, организацией работы производства, с видами и типами оборудования, эксплуатация оборудования.	6	ПЗ.1, ПЗ.2
	- Ознакомление с сырьем производства. Работы с нормативными документами: сборник рецептур. Оформление технологической документации: технологических карт, накладных	6	ПЗ.1, ПЗ.2
	- Отработка практических навыков по подготовке сырья	6	ПЗ.1-ПЗ.5
	- Отработка практических навыков по подготовке полуфабрикатов	6	ПЗ.1-ПЗ.5
<b>Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</b>		<b>6</b>	
<i>Приготовление, оформление и отпуск холодных соусов, салатных заправок. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям холодных соусов, салатных заправок.</li> <li>- Подготовка их к использованию.</li> <li>- Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки, измельчения, смешивания, порционирования, взбивания, варке.</li> <li>- Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>- Использование различных технологий приготовления холодных соусов, салатных заправок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>- Определение степени готовности холодных соусов, салатных заправок, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовке холодных соусов, салатных заправок для подачи.</li> <li>- Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных соусов, салатных заправок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных соусов, салатных заправок.</li> </ul>	6	ПЗ.1-ПЗ.5
<b>Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</b>		<b>18</b>	
<i>2.2.1 Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей. Органолептическая</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям салатов. Подготовка их к использованию.</li> <li>- Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивания,</li> </ul>	6	ПЗ.1-ПЗ.5

<p><i>оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<p>прослаивании, порционировании, взбивании, настаивании, заливании желе.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>- Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>- Определение степени готовности салатов, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке салатов для подачи.</li> <li>- Сервировка стола и оформление салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Обеспечивать температурный и временной режим салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов.</li> </ul>		
<p><i>2.2.2 Приготовление, оформление и отпуск салатов из фруктов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям салатов. Подготовка их к использованию.</li> <li>- Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, взбивании, настаивании, заливании желе.</li> <li>- Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>- Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>- Определение степени готовности салатов, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке салатов для подачи.</li> <li>- Сервировка стола и оформление салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Обеспечивать температурный и временной режим салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов.</li> </ul>	6	ПЗ.1-ПЗ.5
<p><i>2.2.3 Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям салатов. Подготовка их к использованию.</li> <li>- Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, взбивании, настаивании.</li> <li>- Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>- Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>- Определение степени готовности салатов, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке салатов для подачи.</li> </ul>	6	ПЗ.1-ПЗ.5

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Сервировка стола и оформление салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Обеспечивать температурный и временной режим салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов.</li> </ul>		
<b>Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</b>		<b>36</b>	
<p><i>2.3.1 Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к открытым, закрытым бутербродам, закусочным бутербродам – канапе, роллам. Подготовка их к использованию.</li> <li>- Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, порционировании, взбивании, запекании.</li> <li>- Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>- Использование различных технологий приготовления открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>- Подготовка открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов для подачи.</li> <li>- Сервировка стола и оформление открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Обеспечивать температурный и временной режим подачи открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Соблюдение температурного и временного режима при хранении открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов.</li> </ul>	6	ПЗ.1-ПЗ.5
<p><i>2.3.2 Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к гастрономическим продуктам порциями, холодным закускам из яиц, сыра. Подготовка их к использованию.</li> <li>- Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, запекании, варке, заливании желе.</li> <li>- Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>- Использование различных технологий приготовления гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> </ul>	6	ПЗ.1-ПЗ.5

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определение степени готовности холодных закусок из яиц, сыра, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовке закусок для подачи.</li> <li>- Сервировка стола и оформление закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Соблюдение температурного и временного режима при хранении закусок.</li> </ul>		
<p><i>2.3.3 Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным закускам из овощей. Подготовка их к использованию.</li> <li>- Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, запекании, варке, заливании желе.</li> <li>- Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>- Использование различных технологий приготовления холодных закусок из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>- Определение степени готовности холодных закусок из овощей, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовке закусок для подачи.</li> <li>- Сервировка стола и оформление закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Соблюдение температурного и временного режима при хранении закусок.</li> </ul>	6	ПЗ.1-ПЗ.5
<p><i>2.3.4 Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из сельди, рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к закускам из сельди, рыбы. Подготовка их к использованию.</li> <li>- Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе.</li> <li>- Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>Использование различных технологий приготовления к закускам из сельди, рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>- Определение степени готовности к закускам из сельди, рыбы определение достаточности специй,</li> </ul>	6	ПЗ.1-ПЗ.5

	<p>доведение до вкуса, подготовка закусок из сельди, рыбы для подачи.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Сервировка стола и оформление закусок из сельди, рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок из сельди, рыбы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Соблюдение температурного и временного режима при хранении закусок из сельди, рыбы.</li> </ul>		
<p><i>2.3.5 Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным закускам из мяса. Подготовка их к использованию.</li> <li>- Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, запекании, варке, заливании желе.</li> <li>- Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>- Использование различных технологий приготовления холодных закусок из мяса с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>- Определение степени готовности холодных закусок из мяса, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовке закусок для подачи.</li> <li>- Сервировка стола и оформление холодных закусок из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных закусок из мяса.</li> </ul>	6	ПЗ.1-ПЗ.5
<p><i>2.3.6 Приготовление, оформление и отпуск, холодных закусок из птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к гастрономическим продуктам порциями, холодным закускам из птицы. Подготовка их к использованию.</li> <li>- Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, запекании, варке, заливании желе.</li> <li>- Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>- Использование различных технологий приготовления холодных закусок из птицы овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>- Определение степени готовности холодных закусок из птицы, определение достаточности специй,</li> </ul>	6	ПЗ.1-ПЗ.5



	<p>доведение до вкуса, подготовке закусок для подачи.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Сервировка стола и оформление закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных закусок из птицы, с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных закусок из птицы.</li> </ul>		
<b>Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</b>		<b>24</b>	
<p><i>2.4.1 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам из рыбы и при приемке продуктов со склада.</li> <li>- Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</li> <li>- 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, варка, охлаждение, заливание желе.</li> <li>- Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>- Использование различных технологий приготовления холодных блюд из рыбы по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</li> <li>- Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</li> <li>- Оформление и подача холодных блюд из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</li> <li>- Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения холодных блюд из рыбы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</li> </ul>	6	ПЗ.1-ПЗ.5
<p><i>2.4.2 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам из нерыбного водного сырья при приемке продуктов со склада.</li> <li>- Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</li> <li>- 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, варка, охлаждение, заливание желе.</li> <li>- Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> </ul>	6	ПЗ.1-ПЗ.5

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Использование различных технологий приготовления холодных блюд из нерыбного водного сырья по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</li> <li>- Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</li> <li>- Оформление и подача холодных блюд из нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</li> <li>- Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения холодных блюд из нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</li> </ul>		
<p><i>2.4.3 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам мяса при приемке продуктов со склада.</li> <li>- Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</li> <li>- 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, варка, охлаждение, заливание желе.</li> <li>- Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>- Использование различных технологий приготовления холодных блюд из мяса по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</li> <li>- Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</li> <li>- Оформление и подача холодных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</li> <li>- Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения холодных блюд из мяса с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</li> </ul>	6	ПЗ.1-ПЗ.5
<p><i>2.4.4 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам из домашней птицы при приемке продуктов со склада.</li> <li>- Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</li> <li>- Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих</li> </ul>	6	ПЗ.1-ПЗ.5

<i>продукции</i>	<p>действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>- Использование различных технологий приготовления холодных блюд из домашней птицы по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</li> <li>- Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</li> <li>- Оформление и подача холодных блюд из домашней птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</li> <li>- Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения холодных блюд из домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</li> </ul>		
<b>Зачет</b>			
<b>Производственная практика</b>			<b>108</b>
<b>ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЕ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.03</b>			

**Содержание практики по профилю специальности профессионального модуля  
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих  
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

**Цели и задачи производственной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Содержание показателей
<b>Иметь практический опыт</b>	
<b>П 4.1</b>	- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
<b>П 4.2</b>	- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
<b>П 4.3</b>	- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
<b>П 4.4</b>	- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
<b>П 4.5</b>	- ведении расчетов с потребителями.

**Тематика и содержание производственной практики ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<b>Раздел модуля 2 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов</b>		<b>72</b>	
<b>Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b>		<b>48</b>	
<p><i>2.1.1 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, фруктов в сиропе</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных сладких блюд разнообразного ассортимента.</li> <li>- Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> <li>- Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных сладких блюд.</li> <li>- Приготовление, оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества холодных десертов перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида.</li> <li>- Расчет стоимости холодных сладких блюд.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники</li> </ul>	6	П4.1-П4.5

	<p>безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p>2.1.2 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд: киселей, компотов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных сладких блюд разнообразного ассортимента.</li> <li>- Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> <li>- Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных сладких блюд.</li> <li>- Приготовление, оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества холодных десертов перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида.</li> <li>- Расчет стоимости холодных сладких блюд.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>	6	П4.1-П4.5
<p>2.1.3 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>	6	П4.1-П4.5

<p><i>традиционных желированных, сладких блюд: желе, мусса</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных сладких блюд разнообразного ассортимента.</li> <li>- Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> <li>- Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных сладких блюд.</li> <li>- Приготовление, оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества холодных десертов перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида.</li> <li>- Расчет стоимости холодных сладких блюд.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>2.1.4 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных, сладких блюд: самбука, крема</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных сладких блюд разнообразного ассортимента.</li> <li>- Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> </ul>		<p>П4.1-П4.5</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных сладких блюд.</li> <li>- Приготовление, оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества холодных десертов перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида.</li> <li>- Расчет стоимости холодных сладких блюд.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>	6	
<p><i>2.1.5 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных сладких блюд разнообразного ассортимента.</li> <li>- Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> <li>- Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных сладких блюд.</li> <li>- Приготовление, оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического</li> </ul>	6	П4.1-П4.5



	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка качества холодных десертов перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида.</li> <li>- Расчет стоимости холодных сладких блюд.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>2.1.6 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд региональных кухонь мира</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных сладких блюд разнообразного ассортимента.</li> <li>- Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> <li>- Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных сладких блюд.</li> <li>- Приготовление, оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества холодных десертов перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой</li> </ul>	6	П4.1-П4.5

	<p>продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида.</li> <li>- Расчет стоимости холодных сладких блюд.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>2.1.7 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов. Оценка качества готовой продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</li> <li>- Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> <li>- Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных десертов.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных десертов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества холодных десертов перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>- Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов сложного ассортимента,</li> </ul>	6	П4.1-П4.5

	<p>полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида.</li> <li>- Расчет стоимости холодных десертов.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> </ul> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>		
<p><i>2.1.8 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов региональных кухонь мира. Оценка качества готовой продукции</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</li> <li>- Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> <li>- Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных десертов.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных десертов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества холодных десертов перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>- Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой</li> </ul>	6	П4.1-П4.5

	<p>продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида.</li> <li>- Расчет стоимости холодных десертов.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> </ul> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>		
<b>Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</b>		<b>24</b>	
<p><i>2.2.1 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента: пудингов, суфле</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.</li> <li>- Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> <li>- Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих десертов.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих десертов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества горячих десертов перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>- Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких</li> </ul>	6	П4.1-П4.5

	<p>блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих десертов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> <li>- Расчет стоимости горячих десертов.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>2.2.2 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента: сладких блинчиков, яблок в тесте, шарлотки</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.</li> <li>- Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> <li>- Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих сладких блюд.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой</li> </ul>	6	П4.1-П4.5

	<p>продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Расчет стоимости горячих сладких блюд.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>2.2.3 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд сложного ассортимента</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.</li> <li>- Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> <li>- Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих сладких блюд.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Расчет стоимости горячих сладких блюд.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> </ul>	6	П4.1-П4.5

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p>2.2.4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд региональных кухонь мира</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.</li> <li>- Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> <li>- Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих сладких блюд.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Расчет стоимости горячих сладких блюд.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>	6	П4.1-П4.5
<p><b>Раздел модуля 3 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</b></p>		36	

Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков	18	
<p>3.1.1 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления напитков разнообразного ассортимента.</li> <li>- Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> <li>- Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода напитков.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества напитков перед отпуском.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых напитков, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> <li>- Расчет стоимости напитков.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и</li> </ul>	<p>6</p> <p>П4.1-П4.5</p>



<p>3.1.2 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента</p>	<p>регламентами, стандартами чистоты</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления напитков разнообразного ассортимента.</li> <li>- Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> <li>- Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода напитков.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества напитков перед отпуском.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых напитков, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> <li>- Расчет стоимости напитков.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и</li> </ul>	<p>6</p>	<p>П4.1-П4.5</p>
--	---	----------	------------------

<p>3.1.3 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков региональных кухонь мира</p>	<p>регламентами, стандартами чистоты</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления напитков разнообразного ассортимента.</li> <li>- Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> <li>- Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода напитков.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества напитков перед отпуском.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых напитков, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> <li>- Расчет стоимости напитков.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и</li> </ul>	<p>6</p>	<p>П4.1-П4.5</p>
---	---	----------	------------------

	регламентами, стандартами чистоты		
<b>Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков</b>		<b>18</b>	
<i>3.2.1 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления напитков разнообразного ассортимента.</li> <li>- Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> <li>- Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода напитков.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества напитков перед отпуском.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых напитков, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> <li>- Расчет стоимости напитков.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды,</li> </ul>	6	П4.1-П4.5

	<p>сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>3.2.2 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления напитков разнообразного ассортимента.</li> <li>- Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> <li>- Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода напитков.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества напитков перед отпуском.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых напитков, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> </ul>	6	П4.1-П4.5

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Расчет стоимости напитков.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>3.2.3 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков региональных кухонь мира</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления напитков разнообразного ассортимента.</li> <li>- Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> <li>- Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода напитков.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества напитков перед отпуском.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых напитков, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> </ul>	6	П4.1-П4.5

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> <li>- Расчет стоимости напитков.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<b>Зачет</b>			
<b>Производственная практика</b>			<b>108</b>
<b>ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЕ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.04</b>			

**Содержание практики по профилю специальности профессионального модуля  
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных  
кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

**Цели и задачи производственной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Содержание показателей
<b>Иметь практический опыт</b>	
<b>П 5.1</b>	- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
<b>П 5.2</b>	- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
<b>П 5.3</b>	- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
<b>П 5.4</b>	- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
<b>П 5.5</b>	- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
<b>П 5.6</b>	- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
<b>П 5.7</b>	- ведении расчетов с потребителями

**Тематика и содержание производственной практики ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

Наименование разделов/тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<b>Раздел модуля 2 Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>60</b>	
<b>Тема 2.1 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе</b>		<b>24</b>	
<p><i>2.1.1 Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки). Требования к качеству, условия и сроки хранения.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Выбор и применение методов приготовления отделочных полуфабрикатов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление отделочных полуфабрикатов разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Хранение отделочных полуфабрикатов с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых отделочных полуфабрикатов и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Размораживание отделочных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Расчет стоимости отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> </ul>	6	П5.1-П5.7



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>2.1.2 Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной). Требования к качеству, условия и сроки хранения</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Выбор и применение методов приготовления отделочных полуфабрикатов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление отделочных полуфабрикатов разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Хранение отделочных полуфабрикатов с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых отделочных полуфабрикатов и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Размораживание отделочных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Расчет стоимости отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>	6	П5.1-П5.7
<p><i>2.1.3 Приготовление карамели. Требования к качеству, условия и сроки хранения</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Выбор и применение методов приготовления отделочных полуфабрикатов в</li> </ul>		П5.1-П5.7

	<p>зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление отделочных полуфабрикатов разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Хранение отделочных полуфабрикатов с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых отделочных полуфабрикатов и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Размораживание отделочных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Расчет стоимости отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>	6	
<p><i>2.1.4 Приготовление желе. Требования к качеству, условия и сроки хранения</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Выбор и применение методов приготовления отделочных полуфабрикатов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление отделочных полуфабрикатов разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с</li> </ul>	6	П5.1-П5.7

	<p>правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Хранение отделочных полуфабрикатов с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых отделочных полуфабрикатов и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Размораживание отделочных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Расчет стоимости отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<b>Тема 2.2 Приготовление глазури, сырцовой, заварной, шоколадной глазури</b>		<b>12</b>	
<p><i>2.2.1 Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, для украшения изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Выбор и применение методов приготовления отделочных полуфабрикатов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление отделочных полуфабрикатов разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Хранение отделочных полуфабрикатов с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых отделочных полуфабрикатов и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> </ul>	6	П5.1-П5.7

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Размораживание отделочных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Расчет стоимости отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>2.2.2 Приготовление глазури заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Требования к качеству, условия и сроки хранения</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Выбор и применение методов приготовления отделочных полуфабрикатов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление отделочных полуфабрикатов разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Хранение отделочных полуфабрикатов с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых отделочных полуфабрикатов и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Размораживание отделочных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>	6	П5.1-П5.7

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Расчет стоимости отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<b>Тема 2.3 Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</b>		<b>6</b>	
<p><i>2.3.1 Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Требования к качеству, условия и сроки хранения</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Выбор и применение методов приготовления отделочных полуфабрикатов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление отделочных полуфабрикатов разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Хранение отделочных полуфабрикатов с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых отделочных полуфабрикатов и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Размораживание отделочных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Расчет стоимости отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>	6	П5.1-П5.7
<b>Тема 2.4 Приготовление сахарной мастики и марципана.</b>		<b>12</b>	

<p><i>2.4.1 Приготовление сахарной мастики. Требования к качеству, условия и сроки хранения</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Выбор и применение методов приготовления отделочных полуфабрикатов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление отделочных полуфабрикатов разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Хранение отделочных полуфабрикатов с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых отделочных полуфабрикатов и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Размораживание отделочных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Расчет стоимости отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>	6	П5.1-П5.7
<p><i>2.4.2 Приготовление сахарной марципана. Требования к качеству, условия и сроки хранения</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> </ul>		П5.1-П5.7

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбор и применение методов приготовления отделочных полуфабрикатов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление отделочных полуфабрикатов разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Хранение отделочных полуфабрикатов с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых отделочных полуфабрикатов и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Размораживание отделочных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Расчет стоимости отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>	6	
<b>Раздел модуля 3 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 3.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</b>		<b>18</b>	
<i>3.1.1 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста. Требования к качеству, условия и сроки хранения</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>- Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> </ul>		П5.1-П5.7

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>- Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>	6	
<p><i>3.1.2 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста. Требования к</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul>		П5.1-П5.7



<p><i>качеству, условия и сроки хранения</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>- Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>	6	
<p><i>3.1.3 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>		П5.1-П5.7

<p><i>теста с фаршем (начинками). Требования к качеству, условия и сроки хранения</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>- Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>- Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>	6	
---	--	---	--

<b>Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	42		
<b>Тема 4.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента</b>	42		
<p><i>4.1.1 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста. Требования к качеству, условия и сроки хранения</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>- Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Размораживание мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря,</li> </ul>	6	П5.1-П5.7

	<p>посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>4.1.2 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста</i> <i>Требования к качеству, условия и сроки хранения</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>- Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Размораживание мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря,</li> </ul>	6	П5.1-П5.7

	<p>посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>4.1.3 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста. Требования к качеству, условия и сроки хранения</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>- Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Размораживание мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря,</li> </ul>	6	П5.1-П5.7

	<p>посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>4.1.4 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста. Требования к качеству, условия и сроки хранения</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>- Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Размораживание мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря,</li> </ul>	6	П5.1-П5.7

	<p>посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>4.1.5 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста. Требования к качеству, условия и сроки хранения</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>- Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Размораживание мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря,</li> </ul>	6	П5.1-П5.7

	<p>посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>4.1.6 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>- Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Размораживание мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря,</li> </ul>	6	П5.1-П5.7



	<p>посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>4.1.7 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из воздушного теста. Требования к качеству, условия и сроки хранения</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>- Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Размораживание мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря,</li> </ul>	6	П5.1-П5.7

	<p>посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<b>Раздел модуля 5 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>		<b>66</b>	
<b>Тема 5.1 Изготовление и оформление пирожных</b>		<b>36</b>	
<p><i>5.1.1 Приготовление бисквитных пирожных. Требования к качеству, условия и сроки хранения</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>- Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Размораживание мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности</li> </ul>	6	П5.1-П5.7

	<p>готовой продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>5.1.2 Приготовление песочных пирожных. Требования к качеству, условия и сроки хранения</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>- Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Размораживание мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности</li> </ul>	6	П5.1-П5.7

	<p>готовой продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>5.1.3 Приготовление слоеных пирожных. Требования к качеству, условия и сроки хранения</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>- Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Размораживание мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности</li> </ul>	6	П5.1-П5.7

	<p>готовой продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>5.1.4 Приготовление заварных пирожных. Требования к качеству, условия и сроки хранения</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>- Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Размораживание мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности</li> </ul>	6	П5.1-П5.7

	<p>готовой продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>5.1.5 Приготовление воздушных и миндальных пирожных. Требования к качеству, условия и сроки хранения</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>- Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Размораживание мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности</li> </ul>	6	П5.1-П5.7

	<p>готовой продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>5.1.6 Приготовление крошковых пирожных. Требования к качеству, условия и сроки хранения</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>- Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Размораживание мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности</li> </ul>	6	П5.1-П5.7

	<p>готовой продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<b>Тема 5.2 Изготовление и оформление тортов</b>		<b>30</b>	
<p><i>5.2.1 Приготовление бисквитных тортов. Требования к качеству, условия и сроки хранения</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>- Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Размораживание мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности</li> </ul>	6	П5.1-П5.7



	<p>готовой продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>5.2.2 Приготовление песочных тортов. Требования к качеству, условия и сроки хранения</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>- Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Размораживание мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности</li> </ul>	6	П5.1-П5.7

	<p>готовой продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> <li>-</li> </ul>		
<p>5.2.3 Приготовление слоеных тортов. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>- Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> </ul>	6	П5.1-П5.7

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Размораживание мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><i>5.2.4 Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов. Требования к качеству, условия и сроки хранения</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>- Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> </ul>	6	П5.1-П5.7

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Размораживание мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p>5.2.5 Приготовление миндальных тортов. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>- Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> </ul>	6	П5.1-П5.7

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Размораживание мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<b>Зачет</b>			
<b>Производственная практика</b>			<b>180</b>
<b>ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЕ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.05</b>			

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

##### Производственная практика

Реализация программы практики производится на базовых предприятиях соответствующего профиля, с которыми у колледжа заключены договора.

Необходимое оборудование и технологическое оснащение рабочих мест в организациях или на предприятиях для проведения производственной практики:

##### **Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные

Пароконвектомат

Конвекционная печь или жар

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Фритюрница

Электрогриль (жарочная поверхность)

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Стол холодильный с охлаждаемой горкой

Тестораскаточная машина

Планетарный миксер

Диспенсер для подогрева тарелок

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)

Мясорубка

Овощерезка;

Процессор кухонный

Слайсер

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)

Миксер для коктейлей

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Машина для вакуумной упаковки

Кофемашина с капучинатором

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)

Кофемолка

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Машина посудомоечная

Стол производственный с моечной ванной

Стеллаж передвижной

Моечная ванна двухсекционная.

##### **Кондитерский цех организации питания:**

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско - решетчатый, спиральный)  
Тестомесильная машина (настольная)  
Миксер (погружной)  
Мясорубка  
Куттер  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)  
Пресс для пиццы  
Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада  
Сифон  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфрокрасный  
Термометр со щупом  
Овоскоп  
Машина для вакуумной упаковки  
Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной

### **3.2. Информационное обеспечение организации и проведения производственной практики**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. - 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.
11. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
12. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
13. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
14. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 160 с.
15. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.
20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
21. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 128 с.
22. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 282 с.
23. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

#### **Нормативные источники:**

- 1 Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569.
- 2 Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России от 18.04.2013г. № 291)
- 3 Единый тарифно-квалификационный справочник работ и рабочих профессий



4 Конституция (Основной закон) Российской Федерации – России. - М.: Верховный Совет Российской Федерации, 1993.

5 Трудовой кодекс Российской Федерации. – М.: Издательство «Омега-Л», 2009.

#### **Интернет ресурсы:**

1 «Консультант Плюс» - законодательство РФ: кодексы, законы, указы <http://www>.

2 «Гарант» - информационно-правовое обеспечение: законодательство с комментариями: законы, кодексы указы, постановления, приказы...<http://www>.

### **3.3 Требования к проведению производственной практики**

Практика производственная направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Производственная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по неделям при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики. Продолжительность одного занятия составляет – 6 часов, продолжительность рабочей недели не более 36 часов.

Перед выходом обучающихся на производственную практику образовательное учреждение:

- планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ОПОП СПО учетом договоров с организациями;

- заключает договоры на организацию и проведение практики;

- разрабатывает и согласовывает с организациями программы практики, содержание и планируемые результаты практики;

- осуществляет руководство практикой;

- мастер производственного обучения/руководитель практики от колледжа контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;

- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;

- определяет совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;

- разрабатывает и согласовывает с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Организации:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;

- согласовывают программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;

- предоставляют рабочие места обучающимся, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;

- участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке таких результатов;

- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики;

- при наличии вакантных должностей могут заключать с обучающимися срочные трудовые договоры;

- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Направление на практику оформляется приказом директора Колледжа с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить производственную практику в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

К производственной практике допускаются обучающиеся имеющие:

- полный комплект специальной одежды, соответствия с санитарными требованиями:

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки).

2 передника или фартука: 1 – при работе корпоративного цвета (фиолетовый) возможен вариант с грудкой, 2 - *при сервировке и подаче белого цвета.*

Брюки – поварские корпоративного цвета (фиолетовый);

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой (кожа, кожзаменитель, светлых оттенков);

- личную медицинскую книжку установленного образца, утвержденного приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 402 от 20.05.2005 г. «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» с действующим медицинским осмотром, пройденным в соответствии с приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 302н1 от 12.04.2011 г. (приложение 1 п. 15).

### **3.4 Кадровое обеспечение организации и проведения производственной практики**

Реализация программы производственной практики обеспечивается мастерами производственного обучения или руководителями практики из числа педагогических работников колледжа, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», по направлению подготовки 43.01.09 Повар, кондитер имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы производственной практики, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», по направлению подготовки 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

В период прохождения производственной практики обучающиеся обязаны вести *дневник практики*.

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

Контроль и оценка результатов прохождения производственной практики осуществляется руководителями практики от образовательного учреждения в процессе выполнения обучающимися заданий, проектов, выполнения практических проверочных работ.

Формы и методы контроля и оценки результатов практики позволяют проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций, обеспечивающих их практический опыт.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p><b>ПК 1.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> <li>- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>- рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- соответствие методов мытья (вручную и в</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете; - экспертная оценка защиты отчетов по</p>

	<p>посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>- точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>- соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p>производственной практике</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> </ul>
<p><b>ПК 1.2</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>ПК 1.3</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>ПК 1.4</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>- соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>- оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>- соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>- точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>- соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>- аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>- эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>- рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правильное выполнение работ по уходу за</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на</p>

	<p>весомизмерительным оборудованием;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>- соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<p>зачете;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> </ul>
<p><b>ПК 2.2</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.3</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.5</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного</p>	<p><i>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>- соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>- оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках)</li> </ul>	

<p>ассортимента</p> <p><b>ПК 2.6</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.7</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.8</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>- соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>- соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>- аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>- эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 3.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда,</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по производственной практике;</li> </ul> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и</p>

	<p>техники безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>- рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>- соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<p>оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> </ul>
<p><b>ПК 3.2</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.3</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.4</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p><i>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>- соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>- оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> </ul>	



<p><b>ПК 3.5</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.6</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>- соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>- соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;</li> <li>- аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>- эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по производственной практике;</li> </ul>

инструкциями регламентами	и - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	<i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике - выполнения заданий экзамена по модулю;
<p><b>ПК 4.2</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.3</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.4</b> Осуществлять</p>	<p><i>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>- соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>- оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,</li> </ul>	

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.5</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>- соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>- соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>- соответствие температуры подачи;</li> <li>- аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</li> <li>- соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</li> <li>- эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуски на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 5.1</b> Подготавливать рабочее место кондитера,</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и</i></p>	<p><i>Текущий контроль: экспертное</i></p>

<p>оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</li> <li>- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>- своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</li> <li>- правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</li> <li>- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>- соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<p>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по производственной практике;</li> </ul> <p><i>Промежуточная аттестация:</i></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> </ul>
<p><b>ПК 5.2</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации</p>	<p><i>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>- соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</li> <li>- оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора</li> </ul>	

<p>хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.4</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.5</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>- соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>- соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>- гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> <li>- эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 6.1</b> Рассчитывать основные экономические показатели деятельности</p>	<p><i>- Выполнение всех действий по расчету основных экономических показателей деятельности организации и по работе с нормативными правовыми документами:</i></p>	<p><i>Текущий контроль: экспертное наблюдение и</i></p>

<p>организации, оценивать эффективность деятельности организации</p> <p><b>ПК 6.2</b> Работать с нормативными правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности, защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства</p> <p><b>ПК 6.3</b> Ориентироваться на рынке труда, составлять, заполнять и предоставлять документы, необходимые для трудоустройства.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять документы для регистрации предпринимательской деятельности;</li> <li>- рассчитывать налог при УСН и ЕНВД;</li> <li>- себестоимость продукции;</li> <li>- разрабатывать и защищать бизнес-план;</li> <li>- оформлять договоры;</li> <li>- ориентироваться в ситуации на рынке труда своего региона;</li> <li>- находить и пользоваться информацией о вакантных рабочих местах;</li> <li>- заполнять анкеты и опросники;</li> <li>- подготавливать резюме;</li> <li>- оформлять документы при трудоустройстве.</li> </ul>	<p>оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по производственной практике.</li> </ul> <p><i>Промежуточная аттестация:</i></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю.</li> </ul>
---	--	---

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

Код и наименование общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>• адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>• оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>• адекватность определения потребности в</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль:</i></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

	<p>информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• эффективность поиска;</li> <li>• адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>• разработка детального плана действий;</li> <li>• правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>• точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>• адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>• точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>• адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>• точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>• оптимальность</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p>

коллегами, руководством, клиентами	планирования профессиональной деятельности	<i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на зачете
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>• грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>• толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	<i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике  <i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на зачете
ОК 06 Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватно проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;</li> <li>• адекватно применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul>	<i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике  <i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на зачете
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>• точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>• эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	<i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике  <i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на зачете
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	<i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике  <i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на зачете
ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватность</li> </ul>	<i>Текущий контроль:</i>



<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>• точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>• правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
<p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватно использовать знания по финансовой грамотности;</li> <li>• адекватно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль:</i></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на зачете</p>