

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АКСУБАЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ УНИВЕРСАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

**Рассмотрено**

на заседании  
педагогического совета

протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

Утверждаю  
Директор ГАПОУ «АТУТ»



/Ф.Ф. Аюпов/

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05,  
ПМ 06, ПМ 07**

**По специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2022г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, приказ Министерства образования и науки от 09 декабря 2016 года № 1565 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016г. №44828), Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); Профессиональный стандарт 33.01 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); примерной образовательной программой учебной практики для профессиональных образовательных организаций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Обсуждена и одобрена на заседании \_\_\_\_\_ Протокол № \_\_\_\_\_

предметно-цикловой комиссии:

мастеров п/о и преподавателей профессиональных  
дисциплин \_\_\_\_\_

(подпись, инициалы фамилия)

Разработчик:

1. Сулейманова Гульназ Нагимовна, преподаватель.
2. Сидорова Раиса Петровна, преподаватель

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ

РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики (далее - программа) - является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС.

Программа разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по специальности.

### 1.2. Цели и задачи учебной практики

Целью учебной практики является формирование у обучающихся практических умений и навыков, профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта; комплексное освоение видов профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС, отработка трудовых приемов, операций и способов выполнения трудовых процессов в рамках видов профессиональной деятельности.

### 1.3 Место и время проведения учебной практики

Время проведения учебной практики:

- на базе среднего общего образования:

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - 72 часа в четвертом семестре;

ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей, видов и форм обслуживания - 144 часа в четвертом семестре;

ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 108 часов в шестом семестре;

ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 72 часа в шестом семестре;

ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 108 часов в восьмом семестре;

ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала - 108 часа в шестом семестре.

ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь - 216 часов в восьмом семестре

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**2.1 Результатом освоения рабочей программы учебной практики** является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получение опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД).

Результаты учебной практики, подлежащие оценке:

<b>ВПД</b>	<b>ПК</b>	<b>ПО (практический опыт)</b>	<b>Показатели результата</b>
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Осуществления выбора сырья продуктов, исходных материалов для обработки и приготовления полуфабрикатов в соответствии с регламентами	Соблюдает правила мытья кухонного инвентаря и острых предметов. Осуществляет выбор сырья для обработки и приготовления полуфабрикатов.
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Соблюдения т/б при обработке экзотических овощей, грибов, рыбы, птицы, дичи.	Выполняет обработку экзотических овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Выполнения подготовки ручным и механическим способом полуфабрикаты для реализации разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий	Осуществляет подготовку полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий различными способами, соблюдая потерю отходов.
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей посетителей	Осуществляет разработку рецептур, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей посетителей различных категорий потребителей
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для	Владения техникой и выбор весоизмерительного оборудования, производственного	Производит уборку рабочего места. Владеет и выбирает производственным

подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	инвентаря, исходного материала. Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного разнообразного ассортимента	инвентарем, весоизмерительным оборудованием. Готовит горячие блюда, сложные закуски и кулинарные изделия
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Проведения методов приготовления и оформления супов разнообразного ассортимента. Соблюдения хранений и отпуска супов	Демонтирует методы приготовления творческое оформление супов комбинированными способами. Соблюдает сроки хранения супов разнообразного ассортимента
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Проведения технологического процесса приготовления и оформления горячих супов сложного ассортимента.	Применяет специальный инструмент, приборы, оборудование при приготовлении супов, соблюдая температурный и временной режим варки.
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соблюдения технологического процесса приготовления и творческого оформления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий	Устраняет недоброкачественность продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий. Соблюдает температурный режим приготовления пищи.
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц,	Проведения контроля качества продуктов до момента использования. Применения комбинированных	Проверяет на качество продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного

	творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	методов приготовления, оформления к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	ассортимента.
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнения рационального использования продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	Соблюдает санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Рационально использует продукты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Определения качества продуктов для приготовления и творческого оформления продуктов для реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	Использует необходимый инвентарь для приготовления пищи. Соблюдает температурный режим при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Выполнения выбора способа приготовления, безопасным использованием технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления пищи	Порционирует, творчески оформляет горячие блюда кулинарные изделия и закуски авторские, брендовые, региональные. Соблюдает выход блюда с учетом потребностей
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных	Соответствия выбора с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь,	Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями. Владеет техникой ухода

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциям регламентами, стандартами чистоты.	за весоизмерительным оборудованием.
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнения подготовки к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Выполнения приготовления холодных соусов с соблюдением температурного режима	Подготавливает рабочее место, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь. Выполняет приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения комбинированных методов приготовления салатов сложного ассортимента, творческого оформления и подготовки к реализации	Осуществляет приготовление салатов сложного ассортимента комбинированными способами для реализации
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Осуществляет творческое оформление и приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного	Применяет творческое оформление и приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья



	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ассортимента.	разнообразного ассортимента
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного	Применяет творческое оформление и приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	Применяет творческое оформление и приготовление авторских, брендовых, региональных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных	Применяет творческое оформление и приготовление

	подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	десертов сложного ассортимента	холодных, десертов сложного ассортимента
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление горячих десертов сложного ассортимента
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовление холодных напитков сложного ассортимента
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление горячих напитков сложного ассортимента
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе	Выполнения выбора способа приготовления, безопасным использованием технологического	Порционирует, творчески оформляет горячие блюда кулинарные изделия и закуски авторские,

	авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	оборудования, производственного инвентаря для приготовления пищи	брендовые, региональные. Соблюдает выход блюда с учетом потребностей
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, кондитерское сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Осуществления подготовки отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Подготавливает необходимое сырье отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Применения творческого оформления и изготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных	Применения творческого оформления и изготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и изготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Применения разработки, адаптации авторских, брендовых, региональных рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Применяет творческое оформление и приготовления авторских, брендовых, региональных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь	ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка рабочего места необходимого оборудования, исходных материалов. Подготовка сырья для полуфабрикатов кулинарных блюд, закусок	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. подготавливаем продукты для приготовления кулинарных блюд, закусок
	ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий	Применения подготовки к приготовлению полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд, кулинарных изделий	Применяет оформление и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд, кулинарных изделий
	ПК 7.3. Осуществлять	Применения подготовки к	Применяет оформление

	приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента	приготовлению бульонов, супов, отваров	и приготовления бульонов, супов, отваров
	ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Применения технологии приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента	Соблюдает технологию приготовления горячих соусов
	ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления горячих блюд и гарниров	Применяет различные методы приготовления и оформления горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента
	ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок	Применяет различные методы приготовления и оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
	ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления приготовления холодных блюд	Применяет различные методы приготовления и оформления холодных блюд разнообразного ассортимента
	ПК 7.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления сладких блюд, десертов, напитков	Применяет различные методы приготовления и оформления сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	ПК 7.9. Осуществлять изготовление, творческое	Применения творческого оформления и	Применяет различные методы приготовления и

	оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	оформления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	ПК 7.10. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления мучных кондитерских изделий	Применяет различные методы приготовления и оформления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

### 3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Разделы (темы)	Виды работ	Объем времени (в часах)
<b>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>			<b>72</b>
1	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.	1. Ознакомление с предприятием общественного питания 2. Инструктаж по технике безопасности, систематизация учебного материала 3. Оформление заявок на материалы	3
2	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	1. Организация рабочего места 2. Оформление накладной по заявке продуктов 3. Оформление заявок на материалы	3
3	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	1. Организация рабочего места. 2. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления	3
4	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	1. Организация рабочего места 2. Оформление накладной по заявке продуктов 3. Оформление заявок на материалы	3
5	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры,	1. Организация рабочего места 2. Оформление накладной по заявке продуктов 3. Оформление заявок на материалы	3

	последовательности приготовления, особенностей заказа.		
6	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	1. Организация рабочего места 2. Выбор производственного оборудования для хранения полуфабрикатов 3. Выбор упаковочного инвентаря для отпуска на вынос	3
7	Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.	1. Организация рабочего места 2. Выбор производственного оборудования для хранения полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	6
8	Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.	1. Организация рабочего места 2. Соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований	6
9	Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.	1. Организация рабочего места. 2. Приготовление полуфабрикатов 3. Помощь потребителям при выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6
10	Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	1. Организация рабочего места 2. Выбор производственного оборудования для хранения полуфабрикатов 3. Выбор упаковочного инвентаря для отпуска на вынос	6
11	Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	1. Организация рабочего места 2. Выбор производственного оборудования для хранения полуфабрикатов Выбор упаковочного инвентаря для отпуска на вынос	3
12	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	1. Организация рабочего места 2. Выбор производственного оборудования для хранения полуфабрикатов Выбор упаковочного инвентаря для отпуска на вынос	3

13	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	1. Организация рабочего места 2. Выбор производственного оборудования для хранения полуфабрикатов 3. Выбор упаковочного инвентаря для отпуска на вынос	6
14	Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1. Организация рабочего места 2. Выбор производственного оборудования для хранения полуфабрикатов 3. Выбор упаковочного инвентаря для отпуска на вынос	3
15	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	1. Организация рабочего места 2. Выбор производственного оборудования для хранения полуфабрикатов 3. Выбор упаковочного инвентаря для отпуска на вынос	3
16	Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	1. Организация рабочего места 2. Выбор производственного оборудования для хранения полуфабрикатов 3. Выбор упаковочного инвентаря для отпуска на вынос	3
17	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	1. Организация рабочего места 2. Выбор производственного оборудования для хранения полуфабрикатов 3. Выбор упаковочного инвентаря для отпуска на вынос	3
18	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.	1. Организация рабочего места 2. Выбор производственного оборудования для хранения полуфабрикатов 3. Выбор упаковочного инвентаря для отпуска на вынос	3
19	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	1. Организация рабочего места 2. Выбор производственного оборудования для хранения полуфабрикатов 3. Выбор упаковочного инвентаря для отпуска на вынос	3
<b>ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей, видов и форм обслуживания</b>			<b>144</b>



1	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	1. Организация рабочего места. 2. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления	12
2	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования 3. Подготовка продуктов для приготовления блюд	12
3	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	1. Организация рабочего места. 2. Проверка качества продуктов 3. Подготовка продуктов для приготовления блюд 4. Хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания	12
4	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) учебной программой кухни ресторана.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования 3. Подготовка продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	18
5	Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря 3. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 4. Творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	18
6	Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	18
7	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для хранения (охлаждение и заморозка готовой продукции)	18

8	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	1. Организация рабочего места 2. Соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований	12
9	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске сраздачи, на вынос	1. Организация рабочего места 2. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 3. Помощь потребителям при выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	12
10	Демонстрационный экзамен	1. Выполнение практической работы.	12
<b>ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>			<b>72</b>
1	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.	1. Организация рабочего места. 2. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления	3
2	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования 3. Подготовка продуктов для приготовления блюд	3
3	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	1. Организация рабочего места. 2. Проверка качества продуктов 3. Подготовка продуктов для приготовления блюд 4. Хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания	3

4	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования 3. Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3
5	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря 3. Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 4. Творческое оформление супов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	3
6	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	3
7	Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для хранения (охлаждение и заморозка готовой продукции)	6
8	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	1. Организация рабочего места 2. Соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований	3
9	Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.	1. Организация рабочего места 2. Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 3. Помощь потребителям при выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3
10	Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря 3. Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Творческое оформление супов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	6

11	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Творческое оформление супов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	6
12	Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Творческое оформление супов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	3
13	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Творческое оформление супов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	3
14	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Творческое оформление супов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	3
15	Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Творческое оформление супов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	3
16	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Творческое оформление супов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	6
17	Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Творческое оформление супов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	3

18	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Творческое оформление супов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	3
19	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.	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Творческое оформление супов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	3
20	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Творческое оформление супов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	3
<b>ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>			<b>72</b>
1	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.	Организация рабочего места. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления	3
2	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования Подготовка продуктов для приготовления блюд	3
3	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	Организация рабочего места. Проверка качества продуктов Подготовка продуктов для приготовления блюд Хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания	3
4	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3

5	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Творческое оформление супов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	3
6	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	3
7	Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для хранения (охлаждение и заморозка готовой продукции)	3
8	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	Организация рабочего места Соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований	3
9	Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.	Организация рабочего места Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Помощь потребителям при выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3
10	Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Творческое оформление супов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	3
11	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Творческое оформление супов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	3

12	Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Творческое оформление супов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	3
13	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Творческое оформление супов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	3
14	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Творческое оформление супов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	3
15	Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Творческое оформление супов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	3
16	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Творческое оформление супов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	3
17	Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Творческое оформление супов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	6

18	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Творческое оформление супов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	6
19	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.	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Творческое оформление супов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	6
20	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Творческое оформление супов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	6
<b>ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>			<b>72</b>
1	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.	1. Организация рабочего места. 2. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления	3
2	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования 3. Подготовка продуктов для приготовления блюд	3
3	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	1. Организация рабочего места. 2. Проверка качества продуктов 3. Подготовка продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 4. Хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания	3



4	Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования 3. Подготовка продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	3
5	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря 3. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 4. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	3
6	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.	1. Организация рабочего места 2. Выбор инвентаря и оборудования для хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	3
7	Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для хранения (охлаждение и заморозка готовой продукции)	3
8	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	1. Организация рабочего места 2. Соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований	3
9	Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.	1. Организация рабочего места 2. Приготовление холодных и горячих блюд, десертов, напитков сложного ассортимента 3. Помощь потребителям при выборе холодных и горячих блюд, десертов, напитков сложного ассортимента	3
10	Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.	1. Выполнение практической работы	3

11	Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря 3. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 4. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	3
12	Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря 3. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 4. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	3
13	Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря 3. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 4. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6
14	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря 3. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 4. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6
15	Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря 3. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 4. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6
16	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря 3. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 4. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6
17	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.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря 3. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 4. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских	6

		изделий сложного ассортимента	
18	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря 3. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 4. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6
<b>ПМ 07. Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь</b>			<b>108</b>
1	<p>Приготовление дрожжевого теста.</p> <p>Краткая характеристика сырья для изготовления мучных кондитерских изделий.</p> <p>Правила развешивания и отмеривания продуктов для приготовления кондитерских изделий.</p> <p>Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий. Фарши и начинки. Виды фарша и начинок в зависимости от применяемого сырья, их характеристика и использование. Сиропы и помады. Рецепттура и технология приготовления сиропа для пропитки тиража, для глазировки, помады (основной и шоколадной).</p> <p>Возможные виды брака, причины их возникновения, меры предупреждения и устранения.</p> <p>Фруктовая начинка. Рецепттуры и технологии приготовления фруктовой начинки. Виды и использование.</p> <p>Крем сливочный. Рецепттура, технология приготовления основного, шоколадного, орехового кремов, требования к качеству. Условия и сроки хранения, использование.</p> <p>Замес теста и способы его разрыхления.</p> <p>Дрожжевое тесто и изделия из него; Характеристика дрожжевого теста; сырья; процессы, происходящие при замесе теста.</p> <p>Значение обминки теста. Безопарный и опарный способы приготовления дрожжевого теста. Режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность, определение готовности.</p> <p>Охлаждение изделий, режим, допустимые отклонения в весе мучных изделий.</p> <p>Изделия из дрожжевого теста: блины, оладьи, пироги, пирожки, ватрушки, булочки. Рецепттура, особенность изготовления. Требования к качеству. Дрожжевое слоёное тесто и изделия из него. Жарка изделия в жире. Характеристика процессов.</p> <p>Изделия, жаренные в жире: пирожки, пончики, беляши. Режим жарки, шры используемые при жарке, их изменение при жарке.</p>	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря	36

2	<p>Бездрожжевое тесто. полуфабрикаты. изделия из него. Классификация бездрожжевого теста (тесто для блинчиков, вафельное, песочное, пряничное, заварное, миндальное, бисквитное и т.д.)</p> <p>Приготовление штучных изделий из песочного теста, (песочные кольца, корзиночки, печенья, пласты для пирожных ж тортов).</p> <p>Пресное, сдобное тесто. Характеристика, рецептура, технология приготовления.</p> <p>Бисквитное тесто. Характеристика, порядок подбора сырья, влияние рецептуры на качество теста.</p> <p>Изделия из бисквитного теста. Подготовка выпеченного полуфабриката для тортов и пирожных. Требования к качеству.</p> <p>Заварное тесто. Характеристика, рецептура, технология приготовления заварного теста, признаки его готовности. Выпечка, температурный режим. Виды изделий: профитроли, пирожные.</p> <p>Слоёное тесто. Характеристика, рецептура слоёного теста. Влияние соли, кислоты на слоеобразование. Замес теста. Подготовка масла. Технология приготовления теста, условия хранения теста. Процессы происходящие при выпечке слоёного теста. Изделия из слоёного теста: языки, пирожки, полуфабрикаты для пирожных, особенности их приготовления и требования к качеству</p>	<p>1. Организация рабочего места.</p> <p>2. Выбор производственного инвентаря</p>	36
	<p>Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов. Виды. Виды отделочных полуфабрикатов их назначение. Украшения из крема: сливочного, масляного, шарлот, крема белкового сырцового, заварного. Способы украшения кремом при помощи кондитерского мешка с различными трубочками. Виды отделки, сочетание вкусовых и эстетических качеств. Украшения из помады.</p> <p>Порядок подготовки помады, глазирование помадой тортов и пирожных.</p> <p>Украшения из желе: нарезные, выемные, многослойные и т.д. Украшения из посыпок: ореховой, сахарной, бисквитной, шоколадной и т.д. Украшения из марципана и засахаренных фруктов.</p> <p>Украшения из глазури, шоколада. Их характеристика, рецептура, порядок отделки тортов и пирожных.</p> <p>Восточные изделия их характеристика и питательные свойства, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Условия и сроки реализации.</p>	<p>1. Организация рабочего места.</p> <p>2. Выбор производственного инвентаря</p>	36

## **4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Общие требования к организации учебной практики** Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла и наставниками на базовых предприятиях.

Учебная практика проводится в соответствии с учебным планом после освоения теоретической части профессионального модуля концентрированно.

В завершении проводится промежуточная аттестация по профессиональному модулю в форме демонстрационного экзамена.

### **4.2. Учебно-методическое обеспечение**

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает:

- технологические карты по производственным процессам;
- тестовые задания;
- комплект практических квалификационных работ;
- образцы выполнения заданий;
- алгоритм выполнения работ по операционно;
- методические рекомендации по выполнению работ.

### **4.3. Информационное обеспечение**

### **4.4. Кадровое обеспечение**

Мастер производственного обучения, осуществляющий руководство учебной практикой обучающихся, должен иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по направлению подготовки; проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Наставник, осуществляющий руководство учебной практикой обучающихся, должен быть высококвалифицированным работником предприятия с опытом работы не менее 5 лет, владеющий современными технологиями, специально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками образовательной организации.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Текущий контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от предприятия.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место, подготавливает оборудование, материалы, сырье для приготовления полуфабрикатов	

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Производит обработку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Осуществляет процесс приготовления полуфабрикатов для блюд	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур полуфабрикатов	
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Использует творческое приготовление и оформление супов сложного ассортимента	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Соблюдает температурный режим хранения горячих соусов сложного ассортимента	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соблюдает температурный режим хранения холодных соусов, заправок	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление салатов сложного ассортимента	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных	Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	
категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	



ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление холодных напитков сложного ассортимента	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление горячих напитков сложного ассортимента	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков	
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделия	Применяет приготовление и соблюдает хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Применяет творческое приготовление и оформление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление пирожных и тортов сложного ассортимента	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности

ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий	Применяет и соблюдает технику безопасности при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента	
ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров	Применяет приготовление и соблюдает хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента	

разнообразного ассортимента		
ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Применяет приготовление и соблюдает хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	
ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента	
ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	
ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд разнообразного ассортимента	
ПК 7.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПК 7.9. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	
ПК 7.10. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	