

Согласовано

директор ООО «Граф Плюс»



А.И. Гимаева

20 20 г.

20 г.

« » 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

директор ГАПОУ «АТТ»

М.А. Шамсулова

Л.Я. Шамсулова



« 28 » 01 20 20 г.

« » 20 г.

« » 20 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 08 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 12901 КОНДИТЕР**

2020 г.

Организация разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Актанышский технологический техникум» (ГАПОУ АТТ)

Разработчики:

Шакиров И.А. заместитель директора УПР ГАПОУ АТТ

Хазиев А.Г. старший мастер ГАПОУ АТТ

Нуруллин Р.З. преподаватель ГАПОУ АТТ

Валиева Л.Р. мастер по ГАПОУ АТТ

Шаймарданова А.К. мастер по ГАПОУ АТТ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	43
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	47

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Выполнение работ по профессии 16675 Повар, Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер)» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

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

	ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
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
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
ВД 4 Приготовление, оформление и	ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в

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

1.1.3 В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов, горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных
--------------------------------	--

	кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями.
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; своевременно оформлять заявку на склад; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1.1.4. В процессе освоения, обучающиеся должны овладеть личностными результатами

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **604**

в том числе в форме практической подготовки - **437**

Из них на освоение МДК **167**

в том числе самостоятельная работа -

практики, в том числе учебная **144**

производственная **132**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес- сиональ- ных общих компетен- ций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовател ьной программы, час	Объем образовательной программы, час						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самост оательн ая работа	Промежу точная аттестаци я	
			Обучение по МДК, час.			Практики			
			всего, часов	В том числе		Учебная			Производ ственная
лабораторных и практических занятий, часов	курсовой проект (работа), часов								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1-1.4	Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	32	32	14	-	144	132	-	
ПК 2.1-2.8	Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		44	48	-			-	
ПК 3.1-3.6	Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	18	18	8	-			-	
ПК 4.1-4.5	Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,	16	12	6	-			-	

	десертов, напитков разнообразного ассортимента								
ПК 5.1-5.5	Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	132	61	73	-				
Учебная практика		144		144					
Производственная практика		132		132					
Квалификационный экзамен		12		12					
Всего:		604	167	437					12

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)(если предусмотрены)		Объем часов	Уровень
1	2		3	
МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар			182	
Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			182	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.	Содержание		8	
	1/1 			

		Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание		10	
	9/10	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2	2
	11/12	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	2	
	13	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	1	
	14	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	1	
	15	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	1	
	16	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней	1	
	17	птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.	1	
	18	Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	1	
		Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	1	
Тема 1.3. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание		2	2
	Тематика практических занятий		2	
	19/20	Практическое занятие №1. Расчет массы сырья и отходов при первичной обработке овощей и грибов. Решение ситуационных задач.	2	
Тема 1.4. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание		2	
	Тематика практических занятий		2	
	21/22	Практическое занятие № 2 Расчет массы сырья и отходов при первичной обработке рыбы. Составление технологических схем на п/ф. Решение ситуационных задач.	2	

Тема 1.5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание		2
	Тематика практических занятий		2
	Практические занятия		
	23/24	Практическое занятие № 3 Расчет сырья при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, решение ситуационных задач.	
Тема 1.6. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание		2
	Тематика практических занятий		2
	25/26	Практическое занятие № 4 Расчет сырья при обработке мяса, мясных продуктов, решение ситуационных задач.	
Тема 1.7 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание		2
	Тематика практических занятий		
	Практические занятия		
	27/28	Практическое занятие № 5 Расчет сырья при приготовлении полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, решение ситуационных задач.	
Тема 1.8. Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		2
	Тематика практических занятий		2
	29/30	Практическое занятие № 6 Расчет сырья при обработке домашней птицы, дичи, кролика, решение ситуационных задач.	
Тема 1.9. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		2
	Тематика практических занятий		2
	31/32	Практическое занятие № 7 Расчет сырья при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика, решение ситуационных задач.	
Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.			86
Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и	Содержание		8
	33/34	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	2
	35/36	Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2

закусо.				2
Тема 2.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	37/38	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	2
	39/40	Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос.	2	
		Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.		
Тема 2.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание		8	
	41/42	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	2
	43/44	Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.	2	
	45/46	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	
Тема 2.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	47/48	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
		Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.		
		Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.		

Тема 2.5. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание		2		2
	Тематика практических занятий		2		
	49/50	Практическое занятие № 8 Составление инструкционно-технологических карт и схем приготовления супов, бульонов и отваров. Расчет массы сырья и отходов.	2		
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание		12		2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		12		
	Практические занятия		6		
	51/52	Практическое занятие № 9 Составление инструкционно-технологических карт и схем приготовления заправочных супов. Расчет массы сырья и отходов.	2		
	Лабораторные работы		4		
	53-56	Лабораторная работа № 1 Технология приготовления заправочных супов	4		
Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного	Содержание		2		
	Тематика практических занятий		2		
	Практические занятия		2		
	57/58	Практическое занятие № 12 Составление инструкционно-технологических карт и схем приготовления супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов. Расчет массы сырья и отходов.	2		
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Содержание		6		
	59/60	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
		Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2		
	61/62 63/64	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.	2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		8		
	Практические занятия		2		

	65/66	Практическое занятие № 13 Составление инструкционно-технологических карт и схем приготовления холодных супов, супов региональной кухни. Расчет массы сырья и отходов.	2		2
Тема 2.9. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке	Содержание		22		
	67/68	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	2		
	69/70	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства.	2		
	71/72	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам.	2		
Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	73/74	Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу.	2		
	75/76	Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов.	2		
	77/78	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных, белого основного и его производных, грибного, молочного, сметанного и их производных, соусов на основе концентратов промышленного производства.	2		
	79/80	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами.	2		
	81/82	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках.	2		
Тема 2.11. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных,	83/84	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	2		
	85/86	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения сладких (десертных) региональных, вегетарианских, диетических соусов.	2		

вегетарианских, диетических соусов.	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов. Практические занятия				
	Тематика практических занятий		2		2
	Практические занятия		2		
	87/88	Практическое занятие № 14 Расчет массы сырья при приготовлении соусов на муке, ячно-масляных соусов, соусов на сливках, сладких, вегетарианских, диетических соусов.	2		
Тема 2.12. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров	Содержание		6		2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6		
	Практические занятия		2		
	89/90	Практическое занятие № 16 Составление инструкционно-технологических карт приготовления блюд из овощей, плодов, грибов, пряностей и приправ. Расчет массы сырья и отходов при приготовлении блюд.	2		
	Лабораторные работы		4		
	91-94	Лабораторная работа № 3 «Технология приготовления блюд из овощей и грибов».	4		
Тема 2.13. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4		
	Практические занятия		2		
	95/96	Практическое занятие № 17 Расчет массы сырья и отходов для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2		
	Лабораторные работы		2		
	97/98	Лабораторная работа № 4 «Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий».	2		
Тема 2.14. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание		12		
	99/100	Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правил взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правил расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.	2		
	101/102	Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра.	2		

	103/104	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без(пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	105/106	Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	107/108	Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	109/110	Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра.	2	
		Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.		
Тема 2.15. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание		6	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6	
	Практические занятия		2	
	111/ 112	Практическое занятие № 18 «Расчет массы сырья и отходов для приготовления блюд из яиц, творога, теста».	2	
	Лабораторные работы		4	
	113- 116	Лабораторная работа № 5 «Технология приготовления блюд из яиц и творога, кулинарных изделий из теста»	4	
Тема 2.16. Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание		2	
	117- 118	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	2	
		Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов(приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа.		

	119/120	Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).	2	
	121/122	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	2	
	123/124	Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.	2	
	125/126	Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2	
		Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.		
		Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6	
	Практические занятия		2	
	127/128	Практическое занятие № 20 «Разработка алгоритма приготовления блюд из морепродуктов».	2	
	Лабораторные работы		4	
	129-132	Лабораторная работа № 6 «Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов».	4	
Тема 2.17. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,	Содержание		6	
	133/134	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	2	
		Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного	2	

	135/136	типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями		
кролика	137/138	Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.	2	
Тема 2.18. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание		10	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6	
	Практические занятия		2	
	139/140	Практическое занятие № 22 «Разработка алгоритма приготовления блюд из мяса».	2	
	Лабораторные работы		4	
	141-144	Лабораторная работа № 7 «Технология приготовления блюд из мяса».	4	
Тема 2.19. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		6	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6	
	Практические занятия		2	
	145/146	Практическое занятие № 23 Расчет массы сырья и отходов при приготовлении блюд из домашней птицы, дичи и кролика. Решение ситуационных задач.	2	
	Лабораторные работы		4	
	147-150	Лабораторная работа № 8 «Технология приготовления блюд из птицы, дичи и кролика».	4	
Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			16	
Тема 3.1.	Содержание		4	
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	151-152	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	2	
	153/154	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	2	
		Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.		
Тема 3.2.	Содержание		6	

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	155/156	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2	
	157/158	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.		
	159/160	Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».		
		Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.		
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание		2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2	
	Практические занятия		2	
	161/ 162	Практическое занятие № 24 Расчет массы сырья при приготовлении холодных соусов, салатных заправок. Решение ситуационных задач.	2	
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание		2	
	Тематика практических занятий		2	
	Практические занятия		2	
	163/ 164	Практическое занятие № 25 Расчет массы сырья при приготовлении салатов. Решение ситуационных задач.	2	
Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Содержание		2	
	Тематика практических занятий		2	
	Практические занятия		2	
	165/ 166	Практическое занятие № 26 Расчет массы сырья при приготовлении бутербродов, холодных закусок. Решение ситуационных задач.	2	
Тема 3.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы,	Содержание		2	
	Тематика лабораторных работ		2	
	Лабораторные работы		2	
	167/	Лабораторная работа № 9 «Технология приготовления холодных блюд,	2	

мяса, птицы	168	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».		
Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			12	
Тема 4.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание		4	
	169/170	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	171/172	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции	2	
		Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание		2	
	173/174	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение	2	
	175/176	технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
		Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос		
		Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.		
Тема 4.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание		2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2	
	Практические занятия		2	
	177/178	Практическое занятие № 27 Расчет массы сырья при приготовлении сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Решение ситуационных задач.	2	
Тема 4.4. Приготовление, подготовка к реализации	Содержание		4	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2	
	Лабораторные работы		2	

горячих сладких блюд, десертов	179/180	Лабораторная работа № 10 «Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».	2	
	181/182	Дифференцированный зачет	2	
МДК 07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер			132	
Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			132	
Тема 5.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		4	
	1/2	Повторение технологического цикла приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
		Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
кондитерских изделий	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2	
	Практические занятия		2	
	3/4	Практическое занятие Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления изделий из теста.	2	
Тема 5.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		4	
	5/6	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	7	Организация хранения, упаковка и подготовка к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	8	Соблюдение санитарно-гигиенических требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4	
	Практические занятия		4	
	9/10	Практическая работа Товароведная характеристика, сравнительный анализ химического состава разных видов муки для приготовления	2	

		хлеба.		
	11/12	Практическая работа Товароведная характеристика, сравнительный анализ дрожжей, пекарских порошков, разрыхлителей. Способы разрыхления теста.	2	
Тема 5.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание		2	
	13	Повторение классификации и ассортимента кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	1	
	14	Применение сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Оформление заявок на склад.	1	
		Использование приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.		
Тема 5.4. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание		2	
	15	Повторение различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначения различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	
	16	Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	1	
Тема 5.5. Приготовление сиропов, и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление глазури.	Содержание		6	
	17	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов.	2	
	18	Выбор, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.		
	19	Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования		

	20	сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.		
	21/22	Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режимварки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады		
		Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания ирецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
		Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила ирежим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
		Повторение видов глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой дляглазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
		Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практические занятия		2	
	27/28	Практическая работа Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.		
Тема 5.6. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Содержание			
	29	Повторение классификации кремов в зависимости от использования основного сырья идополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	30	Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		

Тема 5.7. Приготовление сахарной мастики, марципана посыпок и крошки.	Содержание		6	2
Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	31/32	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	33/34	Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
		Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	35/36	Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
		Виды, назначение отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
		Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практические занятия			
	37/38	Практическое занятие Приготовление украшений для кондитерских изделий: из сахарной мастики, карамельной массы (сливная, атласная, пластичная), марципана. Использовать пластилин.	2	
	39/40	Практическое занятие Приготовление украшений для кондитерских изделий: из сахарной мастики, карамельной массы (сливная, атласная, пластичная), марципана. Использовать пластилин.	2	
Тема 5.8. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание		10	2
	41/42	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	2	
		Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		8	
	Практические занятия			
	43/44	Практическое занятие Расчет расхода сырья и количества воды для замеса дрожжевого теста для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.	2	

	Лабораторные работы			
	45-50	Лабораторная работа Приготовление хлеба из дрожжевого теста. Хлеба формового:Любительский, Российский, Хлеб подовый, Ромашка, Ситный с изюмом.	6	
Тема 5.9. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание		6	
	51	Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование.Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	2	
	52	Приготовление, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4	
	Практические занятия		4	
	53/54	Практическое занятие Расчет сырья для приготовления начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.	2	
	55/56	Практическое занятие Расчет сырья для приготовления начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.	2	
Тема 5.10. Приготовление различных видов теста, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба.	Содержание		6	
	57/58	Классификации теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	2	
	59/60	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	61	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	

	62	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		10	
	Практические занятия		4	
	63-64	Практическое занятие Расчет сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	2	
	65/66	Практическое занятие Составление технологических схем приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	2	
	Лабораторные работы		6	
	67-72	Лабораторная работа Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста.	6	
Тема 5.11. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Содержание		16	
	73	Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании изделий из бездрожжевого теста.	2	
	74	Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Применение вариантов оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		16	
	Практические занятия		4	
	75/76	Практическое занятие Расчет сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	2	
	77-80	Практическое занятие Составление технологических схем на мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста.	4	
	Лабораторные работы		12	
	81-92	Лабораторная работа Приготовление мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	12	
Тема 5.12.	Содержание		8	

Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	93	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального, орехового и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы	2	
	94	определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Применение вариантов оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6	
	Практические занятия		6	
	95/96	Практическое занятие Расчет сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из пресного теста. Составление технологических схем.	2	
	97/98	Практическое занятие Расчет сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Составление технологических схем.	2	
	99/100	Практическое занятие Расчет сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста. Составление технологических схем.	2	
Тема 5.13 Изготовление и оформление пирожных и тортов	Содержание		34	
	101/102	Классификация и характеристика пирожных, формы, размера и массы пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	103	Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные,	1	
	104	рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	1	

	105	Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	1	
	106	Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.	1	
	107	Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	1	
		Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.		
		Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.		
		Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов.		
	108	Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	109/110	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	
	111/112	Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	

	113/114	Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы:квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	
	115/116	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	
	117	Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления.Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		15	
	Практические занятия		10	
	118/119	Практическое занятие Расчет сырья для приготовления бисквитных пирожных и тортов.	2	
	120/121	Практическое занятие Расчет сырья для приготовления песочных пирожных и тортов.	2	
	122/123	Практическое занятие Расчет сырья для приготовления заварных пирожных и тортов.	2	
	124/125	Практическое занятие Расчет сырья для приготовления слоеных пирожных и тортов.	2	
	126/127	Практическое занятие Расчет сырья для приготовления воздушных и воздушно-ореховых пирожных и тортов.	2	
	128-132	Лабораторная работа Приготовления песочных пирожных и тортов.	5	
	133/134	Дифференцированный зачет	2	
	Учебная практика		144	
	Производственная практика		132	
	Экзамен по модулю		12	
Учебная практика Виды работ: По Разделу 1: 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов				

традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). 3. Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 4. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. По Разделу 2: 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. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с		
---	--	--

основным продуктом.

5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, 36 сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.

6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.

10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.

11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.

15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих 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).

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.

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. По Разделу 3: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним 37 технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. По Разделу 4: 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. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. . Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. 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.

8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.

11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.

12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.

16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.

19. 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).

20. 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.

21. 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.

По Разделу 5: 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. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 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. 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. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 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. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. 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). 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.

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

Производственная практика Виды работ: По Разделу 1:

1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.

2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты

4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.

5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.

6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции

По Разделу 2:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

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.

4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов,

соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.

9. 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.).

10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

По Разделу 3:

1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада.

2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.

3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями

4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.

5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.

6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.

7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. По Разделу 4:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями,

регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 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. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 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.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос Сочетать цвета, вкусы и текстуры**. Хранить выпеченные изделия и готовые основные мучные кондитерские изделия, печенья, пряники, коврижки, отечественные торты и пирожные, легкие торты, шоколадную продукцию стандартного ассортимента,* с учетом требований к безопасности продукции. По Разделу 5: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).		
---	--	--

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. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. 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.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос: рыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).		
--	--	--

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Реализация программы модуля предполагает прохождение учебной и производственной практики в Учебной кухне ресторана, Учебном кондитерском цехе, Кухне организации питания, Кондитерском цехе организации питания.

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебная кухня ресторана, по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Лаборатория «Учебная кухня поварского и кондитерского дела»

Рабочее место преподавателя.

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

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основная печатная литература

1. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / С.В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.
2. Мошков В.И. Технология приготовления пищи. МДК 01.01. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции: учебное пособие / Мошков В.И. – Москва: Русайнс, 2021. – 79 с. (электронное издание)
3. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А.С. Ратушного. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2020. – 241 с. (электронное издание)

3.2.2 Основные электронные ресурсы

1. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации Консорциума «Кодекс»: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <http://docs.cntd.ru/>
2. Информационно-правовой портал ООО "НПП "ГАРАНТ-СЕРВИС": официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://www.garant.ru/>
3. Электронная библиотечная система для учебных заведений ВО и СПО: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://www.book.ru/>
4. Электронная библиотечная система ООО «Знаниум»: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://znanium.com/>

3.2.3 Дополнительная литература

1. Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. – Москва: Русайнс, 2020. – 238 с.
2. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова. – Москва: Кнорус, 2021. – 321 с.
3. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова. – Москва: Кнорус, 2021. – 205 с.
4. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / Васюкова А.Т. – Москва: КноРус, 2021. – 247 с.
5. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебно-практическое пособие / А.Т. Васюкова, Т.С. Жилина – Москва: КноРус, 2020. – 325 с.
6. Васюкова А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник / Васюкова А.Т. – Москва: КноРус, 2021. – 196 с.
7. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 6-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.
8. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник / Н.Д. Габа, Т.В. Жаркова. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.

Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С.И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 210 с. (электронное издание)

9. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. – 480 с. (электронное издание)

10. Грибов В.Д. Управление структурным подразделением организации: учебник / Грибов В.Д. – Москва: КноРус, 2021. – 277 с.

11. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. – 373 с. (электронное издание)

12. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник / В.М. Калинина. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.

13. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник / Т.А. Лаушкина. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

14. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анахина. – 3-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

15. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешков. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

16. Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Е.В. Новикова – Москва: КноРус, 2021. – 578 с. (электронное издание)

17. Рубина Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. – 240 с. (электронное издание)

18. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.

19. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А. Т. Васюковой. – 6-е изд. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. – 816 с. (электронное издание)

20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / сост. М.Т. Лабзина. – Санкт – Петербург: Гиорд, 2014. – 680 с. (электронное издание)

21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь на родос России для предприятий общественного питания: практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. – 4-е изд., стер. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. – 208 с. (электронное издание)

22. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Г.П. Семичева. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Общие и профессиональные компетенции (ОК, ПК)	Личностные результаты реализации программы воспитания	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3	4
Иметь практический опыт: подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ОК 01. 02. 05. 09. 10.	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам Промежуточная аттестация: - выполнения заданий по модулю; - оценка защиты отчетов производственной практикам
обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;	ПК 1.2 – 1.4 ОК 02 – 10		
приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	ПК 2.1 – 2.8 ОК 02 – 10		
приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов,	ПК 3.1 – 3.6 ОК 02 – 10		

канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;			
приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов, горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	ПК 4.1 – 4.5 ОК 02 – 10		
приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями.	ПК 5.1 – ПК 5.5 ОК 02 – 10		
Уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	ПК 1.2, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ОК 02 – 10		
распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;	ПК 1.2, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ОК 02 – 10		

владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;	ПК 1.2, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ОК 02 – 10		
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;	ПК 1.2, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ОК 02 – 10		
проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; своевременно оформлять заявку на склад;	ПК 1.3 – 1.4, ПК 2.2 – 2.8, ПК 3.2 – 3.6, ПК 4.2 – 4.5, ПК 5.2 – 5.5 ОК 02 – 10		
выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	ПК 1.3 – 1.4, ПК 2.2 – 2.8, ПК 3.2 – 3.6, ПК 4.2 – 4.5, ПК 5.2 – 5.5 ОК 02 – 10		
оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	ПК 1.3 – 1.4, ПК 2.2 – 2.8, ПК 3.2 – 3.6, ПК 4.2 – 4.5, ПК 5.2 – 5.5 ОК 02 – 10		
Знать:			

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – 3.6, ПК 4.1 – 4.5, ПК 5.1 – 5.5 ОК 02 – 10		
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – 3.6, ПК 4.1 – 4.5, ПК 5.1 – 5.5 ОК 02 – 10		
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – 3.6, ПК 4.1 – 4.5, ПК 5.1 – 5.5 ОК 02 – 10		
нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – 3.6, ПК 4.1 – 4.5, ПК 5.1 – 5.5 ОК 02 – 10		
правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – 3.6, ПК 4.1 – 4.5, ПК 5.1 – 5.5 ОК 02 – 10		