МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «БРИЭТ»

_ Е.Д. Цыренов

Приказ № 3<u>4</u>/1

«23» 062020

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

КОД 43.01.09 Повар, кондитер Форма обучения – очная Срок освоения ППКРС - 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

г. Улан-Удэ

2020

1

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «02» августа 2013 г. № 798 (ред. От 09.04.2015) и с учетом требований работодателей (протокол от «17» июня 2018 № 12)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

Разработчик Пушкарская Татьяна Геннадьевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории.

Программа рассмотрена ЦК РП

Протокол № <u>12 от «21 » шоны 20 20 г.</u> Председатель ЦК РП <u>Руу М.В. Русина</u>

<u>Зов. производетвом когре "Беесоница" Бългорова С. Я.</u>
Ф.И.О., должность работодателя, наименование предприятия

2

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	2
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	27

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью Профессионального модуля ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» ППКРС, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер 43.01.09 и с учетом требований работодателей (протокол от «17» июня 2018 № 12) в части освоения квалификаций: Повар, кондитер и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном образовании и при повышении квалификации и переподготовки работников организаций общественного питания. Обучение проводится на базе среднего (полного) общего образования и основного общего образования, опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения, обучения трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения учебной практики.

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений:

У-1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

У-2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У-3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У-4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Необходимых для выполнения ВПД: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики: 144 часа

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план учебной практики

Темы учебной практики:	Содержание учебной практики				ПК
Приготовление,					е П
оформление и подготовка к			0B)сваиваемые ОК
реализации холодных и		чр ки	ıac	۳.	aen
горячих сладких блюд,		Календар ные срокі	F 5	Уровень усвоения	1B2
десертов, напитков		лен е с	Объем	0B(Bal K
разнообразного		Ка. 1ы) (yp ce	0сі
ассортимента					
1	2	3	4	5	6
	1.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья,		6	3	ПК 4.1.
Раздел 1	материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности,				ПК 4.2.
Организация процессов	пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Поддержание рабочего места в соответствии с				ПК 4.3.
приготовления и	санитарно-гигиеническими требованиями.				ПК 4.4.
подготовки к реализации	2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов.				ПК 4.5.
холодных и горячих	Подготовка их к использованию.				OK 01.
десертов, напитков	3. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного				OK 02.
сложного ассортимента	ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов,				OK.03.
Тема 1.1. Характеристика	соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции,				OK.04.
процессов приготовления,	определение степени готовности.				OK.07.
подготовки к реализации и	«Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких				OK.08.
хранению холодных и	блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание				OK.09.
горячих десертов, напитков	с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании,				OK.10.
	взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием;				
	охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание,				
	формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов».				
	4. 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.				
	Бракераж.				
	5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков				
	сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.				
	6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,				
	стандартами чистоты:				
	мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и				
	производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.				

	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 3. 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, определение степени готовности. « Первичная подготовка основных продуктов свежих фруктов, ягод, сухофруктов, замороженных плодов и ягод, коисервированных фруктов, подготовка крахмала, желатина, агар-агара. Приготовление и подача натуральных свежих фруктов и ягод. Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостах, карамелизование фруктов. Приготовление компотов из свежих плодов и ягод, компотов из смеси сухофруктов, компотов из консервированных фруктов и ягод, из быстрозамороженных плодов и ягод». 4. 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. Бракераж. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 6. 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	6	3	ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10
Тема1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 3. 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, определение степени готовности. «Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: из натуральных фруктов и ягод, компотов.	6	3	ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.4. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09.

4. 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. Бракераж.			
5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков			
сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.			
6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:			
мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.			
1.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья,	6	3	ПК 4.1.
материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности,			ПК 4.4.
пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Поддержание рабочего места в соответствии с			ПК4.5.
санитарно-гигиеническими требованиями.			OK 01.
2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов.			OK 02.
Подготовка их к использованию.			OK.03.
3. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного			OK.04.
ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов,			OK.07. OK.08.
соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции,			OK.08. OK.09.
определение степени готовности. «Технологический процесс приготовление и отпуск киселей из свежих ягод, из яблок, молочного			OK.09. OK.10
			OK.10
киселя». 4. 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.			
Бракераж.			
5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков			
сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.			
6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,			
стандартами чистоты:			
мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и			
производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.			
1.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья,	6	3	ПК 4.1.
материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности,			ПК 4.2.
пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Поддержание рабочего места в соответствии с			ОК 01.
санитарно-гигиеническими требованиями.			ОК 02.
2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов.			ОК.03.
Подготовка их к использованию.			ОК.04.
3. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного			ОК.07.
ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов,			OK.08.
соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции,			ОК.09.

	1		T === 1 = 1
определение степени готовности.			OK.10
«Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: фруктов в сиропе,			
желированных сладких блюд, парфе из белого шоколада, парфе из ягод, парфе кофейное, панна-			
котты»			
4. 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.			
Бракераж.			
5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков			
сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.			
6.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,			
стандартами чистоты:			
мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и			
производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.			
1.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья,	6	3	ПК 4.1.
материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности,			ПК 4.2.
пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Поддержание рабочего места в соответствии с			ОК 01.
санитарно-гигиеническими требованиями.			OK 02.
2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов.			ОК.03.
Подготовка их к использованию.			OK.04.
3. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного			OK.07.
ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов,			OK.08.
соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции,			OK.09.
определение степени готовности. «Приготовление компота из сухофруктов. Приготовление мусса			ОК.10
яблочного на манной крупе, самбука абрикосового». «Приготовление муссов: клюквенного,			
яблочного, апельсинового, из сырья местного региона: мусс из голубики, клюквы. Приготовление			
самбуков абрикосового, из йогурта и творожной массы, яблочного. Приготовление холодного			
десерта тирамис»			
4. 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.			
Бракераж.			
5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков			
сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.			
6.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,			
стандартами чистоты:			
мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и			
производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.			

1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 3. 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, определение степени готовности. « Приготовление желе многослойного, приготовление БНК: черемуха со сливками.» «Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: мороженого.» 4. 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. Бракераж. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 6. 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	6	3	ПК 4.1. ПК 4.2. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09.
1. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды к производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. 1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 3. 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, определение степени готовности. «Приготовление и отпуск желе из свежих плодов и ягод, яблочное желе, желе из лимонов и апельсинов, молочного желе, желе с наполнителями.» 4. 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. Бракераж. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,	6	3	ПК 4.1. ПК 4.2. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09.

	стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.			
Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 3. 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, определение степени готовности. «Приготовление начинок, сладких соусов и глазури для холодных сладких блюд: малиновый, абрикосовый, брусничный, соус шоколадный, шоколадная глазурь. Приготовление сиропов: сахарный, лимонный, апельсиновый, ванильный, гвоздичный, мятный, кофейный, шоколадный. Варианты декорирования десертов глазурью и соусами.» 4. 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. Бракераж. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции. безопасноети готовой продукции стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии о стандартами чистоты.	6	3	ПК 4.1. ПК 4.2. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 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, 	6	3	ПК 4.1. ПК 4.3. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08.

		1	1
определение степени готовности.			OK.09.
«Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких			OK.10
блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных			
жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада,			
обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.)»			
4. 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.			
Бракераж.			
5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков			
сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.			
6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,			
стандартами чистоты:			
мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и			
производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.			
1.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья,	6	3	ПК 4.1.
материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности,			ПК 4.3
пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Поддержание рабочего места в соответствии с			OK 01.
санитарно-гигиеническими требованиями.			OK 02.
2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов.			OK.03.
Подготовка их к использованию.			ОК.04.
3. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного			OK.07.
ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов,			ОК.08.
соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции,			ОК.09.
определение степени готовности.			OK.10
«Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том			
числе региональных кухонь мира (блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков			
фламбе, тирамису и т.д.) шоколадно фруктового фондю, десертов с использованием шоколада .			
Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.»			
4. 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.			
Бракераж.			
5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков			
сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.			
6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,			
стандартами чистоты:			
мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и			
производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.			

 1.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвент материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами то пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Поддержание рабочего и санитарно-гигиеническими требованиями. 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополните Подготовка их к использованию. 3. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, наг ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуг соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасностопределение степени готовности. « Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, ш классического, шоколадного.), гренки с плодами и ягодами, шоколадно десертов с использованием шоколада. Подбор сладких соусов, способы пода блюдам.» 4. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холод блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблю рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасность Бракераж. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горяч сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов 6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкц стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение 	техники безопасности, места в соответствии с ельных ингредиентов. Питков разнообразного октов, полуфабрикатов, ти готовой продукции, блюд, десертов, в том игруделей, чизкейков о фруктового фондю, ачи соусов к сладким ных и горячих сладких одения выхода порций, и готовой продукции. Чих десертов, напитков хранения. циями и регламентами,	IIK OK OK OK OK OK OK	K 4.1. K 4.3 K 01. K 02. K.03. K.04. K.07. K.08. K.09. K.10
производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. 1. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвент материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами то пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Поддержание рабочего в санитарно-гигиеническими требованиями. 2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополните Подготовка их к использованию. 3. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, наг ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов облюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасност определение степени готовности. « Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих слад гренки с плодами и ягодами, шоколадно фруктового фондю, десертов с исполь Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.» 4. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холоди блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасност	техники безопасности, места в соответствии с ельных ингредиентов. питков разнообразного ктов, полуфабрикатов, ти готовой продукции, дких блюд, десертов, взованием шоколада. ных и горячих сладких одения выхода порций,	IIK OK OK OK OK OK OK	K 4.1. K 4.3 K 01. K 02. K.03. K.04. K.07. K.08. K.09.

Бракераж. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. 1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 3. 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, определение степени готовности.	6	3	ПК 4.1. ПК 4.2. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09.
«Приготовление и отпуск кремов ванильного, кофейного, шоколадного, миндального крема с ягодами, крема карамели, крема брюле, кофейный террин, ягодный террин. Варианты декорирования .» 4. 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. Бракераж. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 6. 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 произролетованието мерситатами, остандартами в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и произролетованието мерситатами, остандартами в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и произролетованиетов мерситатами, остандартами в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и произролетованиетов мерситатами в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и произролетов мерситатами.			
производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. 1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 3. 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, определение степени готовности.	6	3	ПК 4.1. ПК 4.2. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09.

	«Приготовление холодных десертов с использованием песочного теста, десерт с использованием песочного теста с творожным кремом. Варианты декорирования соусами, глазурью, ягодами». 4. 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. Бракераж. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии с остандартами чистоты.			
	П.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 3. 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, определение степени готовности. «Приготовление холодных десертов с использованием воздушного полуфабриката. Десерт «Павлова». Варианты декорирования соусами, глазурью, ягодами». 4. 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. Бракераж. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 6. 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.	6	3	ПК 4.1. ПК 4.2. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10
Раздел З.Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию.	6	3	ПК 4.1. ПК 4.4. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04.

Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	3. 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, определение степени готовности. «Технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.)» 4. 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. Бракераж. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии с остандартами чистоты.			OK.07. OK.08. OK.09. OK.10
	П.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 3. 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, определение степени готовности. «Приготовление напитков: айс-крим, ананасовый фраппе, напитки с мороженым. Приготовление лимонадов, коктейлей, напитков: «Петровский», лимонный, апельсиновый. Приготовление шербетов, флиппов». 4. 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. Бракераж. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии с стандартами чистоты.	6	3	ПК 4.1. ПК 4.4. ОК 01. ОК 02. ОК.03. ОК.04. ОК.07. ОК.08. ОК.09. ОК.10

	1.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья,	6	3	ПК 4.1.
	материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности,			ПК 4.5.
Тема 3.2	пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Поддержание рабочего места в соответствии с			OK 01.
Приготовление, подготовка	санитарно-гигиеническими требованиями.			OK 02.
к реализации горячих	2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов.			OK.03.
напитков сложного	Подготовка их к использованию.			ОК.04.
ассортимента	3. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного			ОК.07.
1	ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов,			OK.08.
	соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции,			ОК.09.
	определение степени готовности.			OK.10
	«Приготовление кофе, какао. Способы варки кофе, какао. Рисунки на кофе. Современные методы			
	приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое			
	оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи			
	горячих напитков»			
	4. 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.			
	Бракераж.			
	5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков			
	сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.			
	6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,			
	стандартами чистоты:			
	мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и			
	производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.			
	1.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья,	6	3	ПК 4.1.
	материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности,	O	3	ПК 4.5.
	пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Поддержание рабочего места в соответствии с			OK 01.
	санитарно-гигиеническими требованиями.			OK 02.
	2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов.			OK.03.
	Подготовка их к использованию.			OK.04.
	3. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного			OK.07.
	ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов,			OK.08.
	соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции,			OK.09.
	определение степени готовности.			OK.10
	«Приготовление горячего шоколада. Способы варки. Современные методы приготовления горячих			JR.10
	напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и			
	эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков»			
	4. 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.			
	Бракераж.			

5. Храяение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хотодных и горятих десертов, напитков споковато ассортимента с учетом гребований по безопасненог, соблюдения режимов хранения. 6. Проведение текущей уборен рабочего места новара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. мытье врушную и и посудомочной машиве, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды, сыры, а производственного инвентаря в соответствии с инструкциями и предорождам, сыры, а материалов до соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, на производственности, окраны труды), стандартами чистоты. Подсержание рабочего места в соответствии с сантарно-ги инстическими требованиями. 2. Оценка дечества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных интредиентов. 3. Паритотоваение, оформление холошых и горячих сладких блюд, десертов, наштков разнообразного соблюдения режимов принтоговления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности потовой предукции, опеделение степени тоговой горя с учетом разнома предуктов, полуфабрикатов, обследения режимов принтоговления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой предукции, опеделение степени тоговой горя и этеттичная падача. Правила серивровки стола и подачи, температура падачи горячих напитков. 4. Поримопиравляю торячих капатков. 4. Поримопиравляю разнообралного ассортимента, для подачи степена и исторами, рашновального разнося подачи. Брамераж. 5. Хранение свежепригоговленния, сохлажденных холодных и горячих десертов, напитков сожжано ассортимента с учетом требования то обхолождения режимов хранение готовой продукции. Стандартами чистоты. 6. Прожедение текущей буборе пребочен оместа повара в соответствии с систем предостающеного инвентаря в соответствии с отельдартами чистоты. 6. Прожедение текущей буборе предомен омета повара и соответствии с систем разнообразного предота повара и соответствии с обхолождения режимов хранение кухонной посуды, подаждения и предоменосного инвентара в соответствии с отельдарта	<u></u>		 1		
6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стаждиргими тритовления и производственного инвентаря к скответствии с отандартами честоты. 1. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сирья, инверпалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники беконасности, покуды, сирья, покудь, сирья, покуды, си					
матъе вручную и в посудомоечной машине, чистка и расспадывание на хранение кухонной посуды и производствешного инвентаря в состветствии со стандартами чистоты. 1. Выбор, рациональное размещение па рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, пожаробозопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Подгоржавие в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, кораны труда), стандартами чистоты. Подгоржавие в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, кораны труда), стандартами чистоты. Подгоржавие к использования к подочить притогов, подочить подочить подочит					
мытье вручную и в посудомоечной мапине, чистка и рассладлявание на хранение кухонной посуды и производствение пос постанульние ос стандартами чистоты. 1. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, съръя, материалов в соответствии е инструкциями и регламентами (правилами техники бесопасности, иожиробезонасности, охраны труди), стандартами чистоты. Поддержание рабочето места в соответствии с сапитарно-гителеническими требованиями. 2. Оденка качества, безонаемности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подтотовка их к использованию. 3. Притоговление, оформаеше холоднах и горячих сладких блюд, десертов, напитков разпообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расходи продуктии, определение готовности. «Притоговления горячих панитков. Обеспечение безопасности готовой продуктии, определение степени готовности. «Притоговления горячих напитков. Обеспечение безопасности готовой продуктии, обрачим и илитоков. 4. Порпающорование (комплектование), сервировки и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом соблюдения выхода порций, рашновального использования ресусов, соблюдения ресбований по безопасности готовой продуктии. Браксраж. 5. Хрансение свежсприготовленых, охлажденных измороженых холодных и горячих десертов, напитков солжного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продуктии. В раскрам продуктии и производения пресований по безопасности, соблюдения режимом хранения. 6. Порастова и кора уборки рабочего места повара в соответствии е инструкциями и регламентами, стидартами чистоты. мытье вручную и в посудомоечной мапине, чистка и раскрадлявание на хранение кухонной посуды и производственного инвентара в соответствии с остандартами чистоты. мытье вручную и в посудомоечной мапине, чистка и раскрадлявание на хранение кухонной посуды и производенным посуды и производенным посуды. В притоводенные места, безопасности и соответствии с останд					
1.Выбор, рациональное равмещение на рабочем месте оборудовния, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инсгрукциями и регламентами (правилами техники безопасности, 1 IIK.4.1. ПК.4.5. пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Поддержание рабочего места в соответствии с инсгрукциями и регламентами (правилами техники безопасности, оК 0.1 ОК 0.1 ОК 0.2. Оснева качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. ОК 0.3. Приготования к использованию. Одных и спраких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции, приготовления горачих напитков. Правила оформление и лететичнами приготовления правич горачих напитков. Правила оформления и отпуска горачих напитков. Торачих напитков. В торачих напитков разнообразного ассортимента, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рапионального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности тотовой продукции. Бракераж. 5.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих спадких блюд, десертов, напитков схоляжие с учетом требований по безопасности тотовой продукции. Бракераж. 6.Пороведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной мацине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентара в соответствии с отандартами чистоты. 1. Выбор, рациональное ражмещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, производственного инвентара в соответствии ос отандартами чистоты. 1. Выбор, рациональное ражмещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, производственного инвентара в соответствии ос отандартами честоты. 2. Оценак авчества, безопасности и соответствия ос отандартами честоты. Обобра на соответствии с самитарами и стандартами честот					
1. Выбор, рациональное раменение на рабочем месте оборудования инвентаря, посуды, сырья, митериалов в соответствии с нептрукциями и регламентами (правилами техники безопасности, окраина труда), стандартами чистоты. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-питеническими гребованиями. 2. Оценка кажества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их в использованию. 3. Приготовкаение, оформьление колодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, получабрикатов, собледения режимов принтотовления и торячих сладких блюд, десертов, обременные методы принтотовления и папитков. Правила оформьление сбития, гланителейна, взваров. Современные методы принтотовления и этотуска горячих напитков. Творческое оформление и эстетичия подачи. Поричим манитков. Правила оформьления и отпуска горячих папитков творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих папитков. Бракераж. 4. Порпионирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выходы порший, рационального использования ресурское, соблюдения режимов хранения. 5. Хранение свежепригоговленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного иссортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 6. Проевсение свежепригоговления, сохладарами чистоты. 1. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырыя, материалов в соответствии с стандартами чистоты. 1. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырыя, материалов в соответствии с стандартами чистоты. 2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. ОК.О.					
материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, окраны труда), стандартами чнетоты. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарио-гитисническими гребованиями. 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подтотовка илк к непользованию. 3. Приготовкаемие, оформление с молодных и горячих сладких биюд, дессертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рашновального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции, определение степени готовности. «Приготовление сбития, глинтвейна, взяаров. Современные методы приготовление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих гандитков. 4. Порционирование (комписктование), сервировка и творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Браксраж. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих сладких болот, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Браксраж. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих деасертов, вапитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции. В расковарные и произволственного навентаря в соответствии с остандартами чистоты. 6. Проведение техущей уборки рабочего места и раскладивание на хранение кухонной посуды и произволственного навентаря в соответствии с остандартами чистоты. 1. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, матерыалов в соответствии с санадартами чистоты. 2. Оценка качества, безопасности, охранарными из принятельных ингредиентов. Полотовения как кыспользование. 3. Приготовление, оформление холодными продуктов и дополнительных ингредиентов. ОК.О.					
пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гилиеническими требованиями. 2. Оненка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингреднентов. Подготовка их к использованию. 3. Притоговление, оформление колодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рашновального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов притоговление сформление степени готовности. «Притоговление сбития, глинтвейна, взааров. Современные методы притоговления горачих напитков. Правила оформления с отраже горачих канитков творусское оформление и этетичная подача. Правила оформления с отраже горачих канитков творусское оформление и этетичная подача. Правила оформления с отраже горачих манитков. Правила оформления объемодения выхода перций, рационального использования ресульсо, соблюдения и торачих десертов, напитков сложеного ассортимента, для подачи с учетом осолюдения режимов кранения. 5. Хранение свежеприготовленых, охлажденных и замороженных холодных и горачих десертов, напитков сложеного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 6. Проведение текупей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: митье пручную и в посудомоечной мапине, чистка и раскладъвание и хранение кухонной посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и фистомы. 1. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 1. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования у куминами техники безопасности, окрана труда), стандартами чистоты. 1. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования и сущинами техники безопасности, окрана труда, стандартами чистоты. 1. Выбор, рациональное размещение на рабочем места в соответствии с санитарнеми чистоты. Поддержанне рабочето		1.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья,	6	3	
ок 02. 2. Оленка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных интреднентов. Подготовка их к использованию. 3. 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, определение степени готовности. «Приготовление, обития, гланитейна, взааров. Современные методы приготовления горячих папитков. Правила сферировки стола и подачи, температура подачи горячих папитков: творческое оформление и эстетичая подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих облюд, ассертов, напитков разнообразного ассортимента, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения ребований по безопасности готовой продукции. Бракераж. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом омета повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: митье вручную и в посудомоечной мащине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии с инструкциями и регламентами, санитарно-тиненическими требований по безопасности, оболодения режимов хранения. митье вручную и в посудомоечной мащине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии с инструкциями и регламентами (правилями техники безопасности, обольственного инвентаря в соответствии с натитурыми и призводственного инвентаря в соответствии с натитурыми и в посудомоечной посуды, сырья, материалов в соответствии с натитуры и призводственного инвентаря в рабочем места в соответствии с санитарно-тинениескими требованиями требованиями придока призводения места в соответствии с санитарноговыми и регламентами (правилями техники безопасности, ока и призводения в рабочем места в соответствии с		материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности,			ПК 4.5.
2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Полготовка их к использованию. 3. Приготовкение, 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, определение степеи готовности. «Приготовление сбитии, глинтвейна, въваров. Современные методы притотовления горячих изпитков. Правила оформления и отпуска горячих изпитков: торячих палитков. Правила оформления и тируска горячих изпитков. Торячих напитков. В дами и притовление (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порний, рационального использования ресурсов, соблюдения режимов хранения. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, отоблюдения режимов хранения. 6. Проведение техущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение куховной посуды и производственного инвентара соответствии с с стандартами чистоты. 1. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырыя, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, оборя и производственного инвентара на соответствии и с негружциями и регламентами (правилами техники безопасности, окраны труда), стандартами чистоты. 1. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырыя, материального инвентара на соответствии с санитаризованием. 2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных интредиентов. ОК 0.		пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Поддержание рабочего места в соответствии с			OK 01.
2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных инпредментов. Подготовка их к использованию. 3. Притотовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов притотовления, стандартов инстоты, обеспечения безопасности готовой продукции, определение степени готовности. «Притотовление сбития, глинтвейна, взваров. Современные методы притотовления горячих изпитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстепчива подача. Правила оформления и плуска горячих инпитков: творческое оформление и эстепчива подача. Правила сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рашионального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. 5. Хранение свежепритотовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, гоблюдения режимов хранения. 6. Проведение техущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 1. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с огалдартами чистоты. 1. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правидами техники безопасности, обобрательных интеррительных интерритетов. ОК 01. ОК 02. ОК 03. 1. Окране качества, безопасности и соответствии основных продуктов и дополнительных ингредиентов. ОК 06. ОК 03. 1. Притотовление, оформления и горячих сладких блюд, десертов, напитков размообразного окса ассортимента, в том чисне регопальных сладких блюд, десертов, напитков размообразного, оксол ассортимента, в том чисне регопального расхода продукц		санитарно-гигиеническими требованиями.			OK 02.
Подготовка их к использованию. 3. Притоговление, оформление холодиых 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, определение степени готовности. «Приготовление битния, типейна, в вызров. Современные методы приготовления горячих напитков». 4. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление и эстегичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. 5. Хранение слежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков слежного ассортимента с учетом требований по безопасности, собподения режимов хранения. 6. Проведение текупей 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 инвентара в соответствии с стандартами чистоты. 1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с ок 0. К. 0. К. 0. С. 0.					OK.03.
3. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких биюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, обк.08. Соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции, определение степени готовности. «Приготовление сбитня, глинтвейна, взваров. Современные методы приготовления горячих напитков оформления и эстетичная подача. Правила оформления и торячих напитков . 4. Порциопирование (комплектование), сервировка и творческое оформление и эстетичная подача. Правила оформления и трорчих напитков облодения предоставлености готовой продукции. Бракераж. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. 6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности и горячих десертов, напитков сложного ассортимента рас соответствии о стандартами чистоты. мьтье вручную и в посудомоечной мащине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентара в соответствии и стандартами чистоты. 1. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии и похаробезопасности, храны труда, стандартами чистоты. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 2. Опенка качества, безопасности и соответствия с оновных продуктов и дополнительных интерленетов. ОК 0.8. 1. Притоговление, оформления и притоговления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции, определение степени готовности. «Притоговление пунней, гротов. Современные методы пролуктов, полуфабрикатов, окслетения и отпуска торячих напитков: творческое					OK.04.
ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции, определение степени готовности. «Приготовление сбития, глинтвейна, възваров. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих подачи горячих напитков взанообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рашнонального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Браксраж. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии с инструкциями и прегламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, хоряны труда), стандартами чистоты. 1. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, ок					
облюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции, определение степени готовности. «Приготовление сбития, глиптевийа, взавров. Современные методы приготовления горячих напитков. Правыла оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Браксраж. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции. Стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 3. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, обк.08. обк.09. обк.09. обк.09. обк.09. ок.10.					
определение степени готовности. «Приготовление сбития, глинтвейна, взваров. Современные методы приготовления сратик папитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстегичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков» 4. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блод, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии с остандартами чистоты. 1. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с отнандартами чистоты. 1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-тигиеническими требованиями. 2. Опецка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. ОК 02. ОК 03. 1. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков взнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, ОК 08. ОК 09. ОК 09. ОК 09. ОК 09. ОК 09. ОК 10.					
приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичая подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков» 4. 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. Бракераж. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 1. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с стандартами чистоты. 1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 3. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, ОК.03. ОК.04. ОК.05. ОК.07. 3. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного особлюдения режимов приготовления, стандартов чистоть, обеспечения безопасности готовой продукции, ОК.09. ОК.09					
оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков» 4. 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. Браксраж. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 6. 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 произволственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. 1. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, схраны труда), стандартами чистоты. Поддержание рабочето места в соответствии с санитарно-тигненическими требованиями. 2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 3. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, обк.09. ОК.09. ОК.09. опредение степени готовности. «Приготовления групов Кспринения безопасности готовой продукции, опеделение степени готовности. «Приготовления групов. Современные методы приготовления горячих напитков: творческое					OIC.10
4. Порщионирование (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. Бракераж. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной мащине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии с о стандартами чистоты. 1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их и использованию. 3. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, ОК.03. ОК.04. ОК.05. ОК.07. ОК.07. ОК.08. Соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции, ок.09.					
4. 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. Бракераж. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии с стандартами чистоты. 1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гитиеническими требованиями. 2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 3. Притотовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, ОК.03. ОК.04. 3. Притотовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, полуфабрикатов, ОК.05. ОК.07. 3. Притотовление, оформление, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции, ОК.09. ОК.09. Определение степени готовности. «Приготовление пуншей, грогов. Современные методы приготовление торячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое					
блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии с остандартами чистоты. 1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 3. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, ОК.03. ОК.04. 3. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного оК.05. 3. Приготовление, оформление холодных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, ОК.08. ОК.09. О					
рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Бракераж. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. 1. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, матерналов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Поддержание рабочего места в соответствии с оК 01. санитарно-гигиеническими требованиями. 2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 3. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, оК.04. 3. Приготовление, оформление холодных и горячих безопасности готовой продукции, оК.09. определение степени готовности. «Приготовление пуншей, грогов. Современные методы притотовления притотовления притотовления потуска горячих напитков: творческое					
Бракераж. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. 1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигисническими требованиями. 2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 3. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного оК.03. ОК.04. 3. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного оК.07. ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, оК.08. соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции, определение степени готовности. «Приготовление пуншей, грогов. Современные методы приготовления горячих напитков: творческое					
5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. 1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 3. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, оК.04. 3. Приготовления режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции, определение степени готовности. «Приготовление пуншей, грогов. Современные методы приготовления горячих напитков: творческое 3. ПК 4.1. 11К 4.5. 10К 0.1. 0К 0.2. 2. Оценка качества, безопасности полуфабрикатов, оК.0.9. ок.0.9. ок.0.9. ок.0.9. ок.0.9. ок.0.9. ок.0.9. ок.10.					
сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. 1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с ок 01. санитарно-гигиеническими требованиями. 2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 3. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ок. 04. ОК. 03. ОК. 04. 3. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ок. 07. особнодения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции, определение степени готовности. «Приготовление пуншей, грогов. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое					
6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. 1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 3. Приготовка их к использованию. 3. Приготовение, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, ОК.08. Соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции, обк.09. определение степени готовности. «Приготовление пуншей, грогов. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое					
стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. 1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 3. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, обк.09. обк.09. определение степени готовности. «Приготовление пуншей, грогов. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое					
мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. 1. 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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. ОК.03. Подготовка их к использованию. 3. 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, определение степени готовности. «Приготовление пуншей, грогов. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое					
производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. 1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 3. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, обк.04. ОК.05. облюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции, обк.09. определение степени готовности. «Приготовление пуншей, грогов. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое					
1.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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 6 3 ПК 4.1. 2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. ОК 02. ОК.03. 3. 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, определение степени готовности. «Приготовление пуншей, грогов. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое 3 ПК 4.1.					
материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 3. 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, ок.09. определение степени готовности. «Приготовление пуншей, грогов. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое					
пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 3. 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, ок.09. определение степени готовности. «Приготовление пуншей, грогов. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое			6	3	
санитарно-гигиеническими требованиями. 2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 3. 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, определение степени готовности. «Приготовление пуншей, грогов. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое					
2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. ОК.03. Подготовка их к использованию. ОК.04. 3. 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, определение степени готовности. «Приготовление пуншей, грогов. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое ОК.03.		пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Поддержание рабочего места в соответствии с			
Подготовка их к использованию. 3. 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, определение степени готовности. «Приготовление пуншей, грогов. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое					
Подготовка их к использованию. 3. 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, определение степени готовности. «Приготовление пуншей, грогов. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое		2.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов.			
ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции, определение степени готовности. «Приготовление пуншей, грогов. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое		Подготовка их к использованию.			ОК.04.
ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции, определение степени готовности. «Приготовление пуншей, грогов. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое		3. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного			ОК.07.
соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции, определение степени готовности. «Приготовление пуншей, грогов. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое					ОК.08.
определение степени готовности. «Приготовление пуншей, грогов. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое					
приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое					
оформление и Эстетичная подача. Правила сервировки стола и полачи, температура полачи		оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи			
1 a b a b a c a c a c a c a c a c a c a c a c		соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции, определение степени готовности. «Приготовление пуншей, грогов. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое			ОК.09.

		1	
горячих напитков»			
4. 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.			
Бракераж.			
5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков			
сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.			
6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,			
стандартами чистоты:			
мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и			
производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. 1.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья,		3	ПК 4.1.
материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности,	6	3	ПК 4.1.
пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Поддержание рабочего места в соответствии с			OK 01.
санитарно-гигиеническими требованиями.			OK 01. OK 02.
2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов.			OK 02. OK.03.
Подготовка их к использованию.			OK.04.
3. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного			OK.07.
ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов,			OK.08.
соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции,			OK.09.
определение степени готовности. «Приготовление горячих напитков БНК (чай зеленый), чай черный			OK.10
с молоком, чай с молоком и солью»			011.10
4. 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.			
Бракераж.			
5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков			
сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.			
6.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,			
стандартами чистоты:			
мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и			
производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.			
1.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья,	6	3	ПК 4.1.
материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности,			ПК 4.5.
пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Поддержание рабочего места в соответствии с			ПК 4.4.
санитарно-гигиеническими требованиями.			OK 01.
2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов.			OK 02.
Подготовка их к использованию.			OK.03.
3. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного			OK.04.
ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов,			OK.07.
соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции,			OK.08.

определение степени готовности.		OK.09.
«Приготовление горячих напитков: чаи травяные; чаи красный, белый, желтый с различными		OK.10
фруктовыми добавками , чаи с лимоном и сахаром.»		
4. 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.		
Бракераж.		
5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков		
сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.		
6.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.		
Итого	144	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Программа учебной практики реализуется в кулинарном цехе ГБПОУ БРИЭТ.

1. Оборудование кулинарного цеха

Микроволновая печь

Холодильник «LG»

Холодильник «Samsung»

Комбайн кухонный «Moylinex»

Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-2

Машина картофелеочистительная МОК -150 М РЭ

Автоматическая хлеборезательная машина АХМ -300Т

Сковорода электрическая универсальная кухонная ЭСК-90-0,47-70

Овощерезка CL 30Bistro

Куттер FimarCL-3 м

Водонагреватель trermex

Мармит кухонный ЭМК 40Н

Плита электрическая ПЭ-0,5

Пароварочный конвективный аппарат ПКА 10-1/1ПМ

2. Инструменты и приспособления кулинарного цеха

БлендерVT -1463

Соковыжималка VT-1601

Мясорубка ТМ -32

Миксер VT -1406

Фритюрница ЈЕЈИ

Мультиварка REDMONDRMC-M4525

Электрочайник

Весы электронные

Стол пристенный

Стол рабочий для обучающихся

Тумба напольная

Шкафы навесные для хранения посуды и инвентаря

Ванна для мытья посуды 2-х секционная

Ванна для обработки продуктов 3-х секционная

Ванна для обработки яйца

Раковина для мытья рук

3.Средства обучения

3.1. Информационное обеспечение обучения:

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативная документация:

- 1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее ФГОС СПО)
- 2. Профессиональный стандарт: Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023) и
- 3. Профессиональный стандарт: Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940)
- 4. Примерная основная образовательная программа
- 5. Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ А.И.Здобнов, Киев, А.С.К., 2010-656 с
- 6. ГОСТ Р 50647-07. Общественное питание. Термины и определения. Введ. 2007- 07- 01. М.: Изд-во стандартов, 2004 11 с.
- 7. ГОСТ Р 50763-07 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.- Введ. 1995-07-01. Переиздан 2006 –08.- М.: ИПК Изд-во стандартов, 2004 -11 с.
- 8. ГОСТ Р 50762-07 Общественное питание. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.- Введ.2007 12 07.- М.: Стандартинформ 2008.-11 с.
- 9. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
- 10. Постановление от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении Сан ПиН 2.4.5.2409-08.
- 11. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 01.07.2001 г. № 18 с последующими изменениями от 27.03.2007 г. «О введении в действие санитарных правил СП 1.1.1058-01».
- 12. Постановление от 08.11.2001 г. № 31 «О введении в действие санитарных правил».
- 13. Инструкция Техника безопасности при работе в горячем цехе (межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М 011- 2000 (извлечения).

Основные источники:

- 1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А.Анфимова. М.: Издательский центр «Академия», 2010-400 с.
- 2. Синицына, А.В., Соколова, Е. И. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.В.Синицына, Е. И. Соколова— М.: Издательский центр «Академия», 2016- 304с

Дополнительные источники:

- 1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебник для учащихся учреждений нач.проф.образования/ И.И.Потапова 7-е изд., перераб.-М.:Издательский центр «Академия», 2012-176с.
- 2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач.проф.образования/ Л.В.Мармузова. 4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-160с.

Электронные ресурсы:

а) локального доступа

Универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы с мультимедийным проектором или интерактивной доской по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: Корпорация «Диполь», Саратов, 2012.

б) электронный ресурс удаленного доступа

Рецепты и кулинария на Поварёнок. Ру. Режим доступа: http://www.book-cook.net Общественное питание. Режим доступа http://www.twirpx.com

Электронные учебники:

- 1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова. М.: Издательский центр «Академия», 2013-400 с. [Электронный ресурс]
- 2. Голунова Л.Е. Сборник рецептур / Л.Е.Голунова.-Издательство «Профикс» С-Петербург, 2003 350 с. [Электронный ресурс]
 - 3. Матюхина, З.П. «Товароведение пищевых продуктов» : учебник/ З.П.Матюхина. –М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2017.-272 с.[Электронный ресурс]
- 4. Радченко Л.А. «Организация производства на ПОП»: учебник/ Л.А.Радченко. Ростов н/Д: Феникс, 2006. 352 с. [Электронный ресурс]
- 5. Золин В.П. «Технологическое оборудование ПОП»: учебник/ В.П.Золин. М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2014. 256 с.

[Электронный ресурс]

6. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи»: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. — Ростов н/Д : Феникс, 2007. —374 с.

[Электронный ресурс]

7. Качурина Т.А., Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб, пособие для нач. проф. Образования/ Т.А.Качурина— М.: Издательский центр «Академия», 2011.

[Электронный ресурс]

1.2.2. Электронные издания:

- 1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015 г. № 213-Ф3].
- 3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
- 4. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 5. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
- 6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- 7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. Режим доступа http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

1.2.3. Дополнительные источники:

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

Средства обучения:

- компьютеры
- мультимедиапроектор;
- принтер.

3.2.Оснащение:

нормативно-техническая документация по технике безопасности и охране труда,

нормативно-технологическая документация,

моющие и дезинфицирующие средства,

спецодежда,

столовое бельё

3.3. Организация учебной практики

Учебная практика проводится рассредоточенно мастерами производственного обучения в условиях производства. Занятия учебной практики строятся согласно программе учебной практики. Занятия по учебной практике проходят ежедневно по 6 часов в день.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения выполнения обучающимися учебно-производственных работ.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковки, складирования неиспользованных продуктов; -порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.	Проведение текущей уборки, поддерживание порядка на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, соблюдение санитарных требований; Выбор и применение моющие и Дезинфицирующие средства; Владение техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и	Текущий контроль Наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ

эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, острых, травмоопасных частей инструменты, весоизмерительные приборы с технологического оборудования; учетом инструкций и регламентов;

У-2 соблюдать правила и применения пряностей и приправ;

У-3 выбирать, применять, комбинировать технике безопасности. приготовления, способы творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, сладких блюд. напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У-4порционировать эстетично упаковывать на вынос, хранить с продукции

Соблюдение правила мытья кухонных ножей,

Выполнение последовательных технологических операций сочетаемости, и работ по приготовлению и оформлению основных мучных взаимозаменяемости продуктов, подготовки кондитерских изделий в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по

Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению и оформлению печенья, пряников, коврижки в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности.

Выполнение последовательных технологических (комплектовать), операций и работ по приготовлению, использованию и оформлению простых и основных отделочных учетом требований к безопасности готовой полуфабрикатов в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности.

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по теме: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575798

Владелец Цыренов Евгений Данзанович

Действителен С 15.03.2022 по 15.03.2023