

Министерство образования Челябинской области  
Государственное бюджетное образовательное учреждение  
«Троицкий технологический техникум»

УТВЕРЖДЕНА  
приказом директора ГБПОУ «ТТТ»  
от «25» мая 2022 г. № 199 о/д

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

ПМ.01  
ПМ.02  
ПМ.03  
ПМ.04  
ПМ.05

г. Троицк, 2022 г.

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ.01, ПМ.02, ПМ.04, ПМ.05 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «Положение о практической подготовке обучающихся», зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 года, регистрационный № 59778.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

Разработчик: Алексейчук А.В. мастер производственного обучения

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей и мастеров п/о социально – экономического и естественно – научного профиля

Протокол №8 от «20» мая 2022 г.

## **1 .Паспорт программы учебной практики**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии в соответствии с ФГОС СПО по профессии (профессиям) 43.01.09 Повар, кондитер.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33.Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

### **1.2 Цели и задачи учебной практики**

Целью учебной практики является:

-формирование общих и профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

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

### 1.1.1. Перечень общих компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
OK 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
OK 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
OK.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
OK.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
OK.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
OK.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
OK.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
OK.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
OK.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

По результатам освоения модуля обучающийся должен иметь

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p> <p>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного</p>
--------------------------------	--

	<p>ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовления, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционирования (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведение расчетов с потребителями</p>
<b>Уметь</b>	<p>подготавливать рабочее место, рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондитерских свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, фильтровании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p>

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

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

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

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

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

выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

**1.3. Количество часов на освоение учебной практики:**

Всего – **576** часа, в том числе:

ПМ. 01 – 144 часа

ПМ. 02 – 144 часа

ПМ. 03 – 72 часа

ПМ. 04 – 72 часа

ПМ. 05 – 144 часов

## 2. Тематический план и содержание учебной практики профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), видов работ учебной практики	Содержание материала учебной/производственной практики	Объем часов
1	2	3
<b>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		
<b>Тема.01</b> Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		<b>144 часа</b>
<b>Тема.01.01.</b> Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация работ в овощном, рыбном, мясном цехе по обработке овощей, рыбы, мяса.</p> <p>2. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.</p> <p>3. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ</p> <p>4. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов, рыбы и мяса</p> <p>5. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними</p> <p>6. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН</p>	6
<b>Тема.01.02.</b> Механическая кулинарная обработка клубнеплодов, корнеплодов.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Оценка, проверка годности сырья органолептическим способом</p> <p>4. Технологические операции при обработке овощей. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей.</p> <p>4. Простая и сложная формы нарезки клубнеплодов, корнеплодов</p> <p>5. Порционирование (комплектация) обработанных овощей, полуфабрикатов из него. Упаковывание, вакуумирование для хранения, реализации (на вынос) или для транспортирования</p>	6
<b>Тема.01.03.</b> Механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Оценка, проверка годности сырья органолептическим способом</p> <p>4. Технологические операции при обработке овощей. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей.</p> <p>4. Простая и сложная формы нарезки капустных и луковых овощей.</p> <p>5. Порционирование (комплектация) обработанных овощей,</p>	6

	полуфабрикатов из него. Упаковывание, вакуумирование для хранения, реализации (на вынос) или для транспортирования	
<b>Тема.01.04.</b> Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Технологические операции при обработке овощей. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей.</p> <p>4. Нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей.</p> <p>5. Подготовка к использованию пряностей и твердых приправ.</p> <p>6. Порционирование (комплектация) обработанных овощей, полуфабрикатов из него. Упаковывание, вакуумирование для хранения, реализации (на вынос) или для транспортирования</p>	6
<b>Тема.01.05.</b> Механическая кулинарная обработка десертных, салатно-шпинатных овощей. МКО грибов.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Технологические операции при обработке овощей. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей.</p> <p>4. Нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей. Формы нарезки десертных, салатно-шпинатных овощей, экзотических овощей.</p> <p>5. МКО грибов.</p> <p>6. Подготовка к использованию пряностей и твердых приправ.</p> <p>7. Порционирование (комплектование) обработанных овощей, полуфабрикатов из него. Упаковывание, вакуумирование для хранения, реализации (на вынос) или для транспортирования</p>	6
<b>Тема.01.06.</b> Первичная обработка чешуйчатой рыбы.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Оценивание наличия, проверка качества живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы</p> <p>4. Размораживание мороженой потрошенной и непотрошеной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства</p> <p>5. Виды и способы разделки чешуйчатой рыбы.</p> <p>6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>7. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.</p> <p>8. Порционирование (комплектование) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>	6
<b>Тема.01.07.</b> Первичная обработка бесчешуйчатой рыбы.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Оценивание наличия, проверка качества живой, охлажденной и мороженой рыбы</p> <p>4. Размораживание мороженой потрошенной и непотрошеной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства</p> <p>5. Виды и способы разделки бесчешуйчатой рыбы</p> <p>6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>7. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.</p>	6

	8. Порционирование (комплектование) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	
<b>Тема.01.08.</b> Первичная обработка осетровой рыбы	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Оценивание наличия, проверка качества живой, охлажденной и мороженой рыбы</p> <p>4. Размораживание мороженой потрошенной и непотрошеной рыбы, полуфабрикатов промышенного производства</p> <p>5. Виды и способы разделки осетровой рыбы</p> <p>6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>7. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.</p> <p>8. Порционирование (комплектование) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>	6
<b>Тема.01.09.</b> Приготовление полуфабрикатов из чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Виды полуфабрикатов. Способы приготовления полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы.</p> <p>5. Определение (расчет) закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>7. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.</p> <p>8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковывание на вынос или для транспортирования.</p>	6
<b>Тема.01.10.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Виды полуфабрикатов. Способы приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы</p> <p>4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы</p> <p>5. Определение (расчет) закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>7. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществление</p>	6

	<p>взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>8. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.</p> <p>9. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковывание на вынос или для транспортирования.</p>	
<b>Тема.01.11.</b> Приготовление полуфабриката фаршированной рыбы	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Виды полуфабрикатов. Способы приготовления фаршированной рыбы</p> <p>4. Приготовление полуфабрикатов рыба фаршированная</p> <p>5. Определение (расчет) закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости..</p> <p>6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>7. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.</p> <p>8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковывание на вынос или для транспортирования.</p>	6
<b>Тема.01.12.</b> Обработка нерыбного водного сырья.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Нерыбные морепродукты (беспозвоночные и морские водоросли) и речные раки.</p> <p>4. Замораживание, охлаждение и хранение панированных полуфабрикатов.</p> <p>5. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковывание на вынос или для транспортирования.</p>	6
<b>Тема.01.13.</b> Механическая кулинарная обработка мяса.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству. Размораживание, обрабатывание, подготовка различными способами мясо.</p> <p>3. Разделывание и обвалка различных видов мяса.</p>	6
<b>Тема.01.14.</b> Разделка и обвалка говяжьей туши.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Разделывание и обвалка говяжьей туши. Кулинарное использование частей мяса.</p> <p>4. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанные части мяса.</p> <p>5. Упаковывание на вынос или для транспортирования.</p>	6
<b>Тема.01.15.</b> Разделка и обвалка туши.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Разделывание и обвалка свиной туши. Кулинарное использование частей мяса.</p>	6

	<p>4. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанные части мяса.</p> <p>5. Упаковывание на вынос или для транспортирования</p>	
<b>Тема.01.16.</b> Разделка и обвалкасвиной ибарањьей туши.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Разделывание и обвалкасвиной ибарањьей туши. Кулинарное использование частей мяса.</p> <p>4. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанные части мяса.</p> <p>5. Упаковывание на вынос или для транспортирования</p>	6
<b>Тема.01.17.</b> Приготовление полуфабрикатов из говядины и телятины	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. приготовление полуфабрикатов из говядины и телятины крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p> <p>4. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных полуфабрикатов из мяса.</p> <p>5. Хранение полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>6. Упаковывание на вынос или для транспортирования.</p>	6
<b>Тема.01.18.</b> Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p> <p>4. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных полуфабрикатов из мяса.</p> <p>5. Хранение полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>6. Упаковывание на вынос или для транспортирования.</p>	6
<b>Тема.01.19.</b> Приготовление рубленой мясной массы и полуфабрикатов из нее.	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы</p> <p>4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>5. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы.</p> <p>6. Хранение полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>6. Упаковывание на вынос или для транспортирования.</p>	6
<b>Тема.01.20.</b> Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление полуфабрикатов из мясной котлетной массы</p> <p>4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением</p>	6

	<p>выхода полуфабрикатов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>5. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы.</p> <p>6. Хранение полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>6. Упаковывание на вынос или для транспортирования.</p>	
<b>Тема.01.21.</b> Обработка субпродуктов	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов</p> <p>5. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных полуфабрикатов из субпродуктов</p> <p>6. Хранение полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>6. Упаковывание на вынос или для транспортирования.</p>	6
<b>Тема.01.22.</b> Механическая кулинарная обработка домашней птицы, дичи.	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Разделывание домашней птицы, дичи. Кулинарное использование частей мяса.</p> <p>4. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных частей мяса.</p> <p>5. Упаковывание на вынос или для транспортирования</p>	6
<b>Тема.01.23.</b> Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи.	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи.</p> <p>4. Заправка тушек домашней птицы, дичи, подготовка к последующей тепловой обработке.</p> <p>5. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных полуфабрикатов из мяса.</p> <p>6. Хранение полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>7. Упаковывание на вынос или для транспортирования.</p>	6
<b>Тема.01.24.</b> Обработка и приготовление полуфабрикатов из кроликов.	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление полуфабрикатов из кроликов.</p> <p>4. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных полуфабрикатов из мяса.</p> <p>5. Хранение полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>6. Упаковывание на вынос или для транспортирования.</p>	6
	<b>Итого</b>	<b>144</b>

<b>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		
<b>Тема.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>144 часов</b>
<b>Тема 02.01</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>Содержание:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>Подготовка сырья к производству.</li> <li>Приготовление бульонов, отваров.</li> <li>Порционирование (комплектование), сервирование и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>Разогревание охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>Правила безопасной организации работ на основе принципов ХАССП и требований СанПиН</li> <li>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними</li> </ol>	<b>6</b>
<b>Тема.02.02.</b> Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов (щи, борщи). Оформление, отпуск, хранение.	<b>Содержание:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>Подготовка сырья к производству.</li> <li>Приготовление бульонов, отваров.</li> <li>Приготовление заправочных супов (щи, борщи).</li> <li>Оценивание качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.</li> <li>Порционирование (комплектование), сервирование и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по</li> </ol>	<b>6</b>

	безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогревание охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
<b>Тема.02.03.</b> Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов (рассольники, солянки). Оформление, отпуск, хранение.	<b>Содержание:</b> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление бульонов, отваров. 4. Приготовление заправочных супов (рассольники, солянки). 5. Оценивание качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервирование и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогревание охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
<b>Тема.02.04.</b> Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов (с крупами, макаронными изделиями, бобовыми). Оформление, отпуск, хранение.	<b>Содержание:</b> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление бульонов, отваров. 4. Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми. 5. Оценивание качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервирование и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогревание охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
<b>Тема.02.05.</b> Приготовление молочных супов, супов-пюре. Оформление, отпуск, хранение.	<b>Содержание:</b> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление молочных супов с крупой, макаронными изделиями, овощами. 4. Приготовление супов – пюре из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов. 5. Оценивание качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.	6

	<p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогревание охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
<b>Тема.02.06.</b> Приготовление сладких супов. Оформление, отпуск, хранение.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление сладких супов из плодов свежих, из смеси сухофруктов.</p> <p>4. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>5. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.</p> <p>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогревание охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6
<b>Тема.02.07.</b> Приготовление основных горячих соусов и их производных. Отпуск, хранение.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление бульонов и отваров, отдельных компонентов для соусов.</p> <p>4. Приготовление мучных пассировок.</p> <p>5. Приготовление соуса красного основного и его производных (соус луковый, с луком и огурцами, с вином и т.п.).</p> <p>6. Приготовление соуса белого основного и его производных (паровой, «Бешамель», томатный, белый с рассолом и т.п.).</p> <p>7. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>8. Непродолжительное хранение с учетом температуры подачи горячих соусов на раздаче.</p> <p>9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>10. Охлаждение горячих соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>12. Разогревание охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6

<b>Тема.02.08.</b> Приготовление молочных, сметанных, яично-масляных соусов и их производных. Отпуск, хранение.	<b>Содержание:</b> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление соусов молочных и на основе сливок (бешамель, молочный сладкий, с луком, сыром). 4. Приготовление сметанных соусов (натуральный, с томатом, луком, сыром, грибами). 5. Приготовление соуса грибного (соус луковый, с луком и огурцами, с вином и т.п.). 6. Приготовление яично-масляных соусов (польский, сухарный, голландский, масляные смеси и т.п.). Соусы региональной кухни 7. Оценивание качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче. 9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 10. Охлаждение соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Разогревание охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
<b>Тема.02.09.</b> Приготовление каш и изделий из каш. Приготовление блюд и гарниров из круп.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка зерновых продуктов к производству. 3. Приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидкких). 4. Приготовление блюд из круп (котлеты, биточки, запеканки, пудинги, крупенники). 5. Оценивание качества готовых каш перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление каш для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение каш с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных каш с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогревание охлажденных каш с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
<b>Тема.02.10.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка зерновых продуктов к производству. 4. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки (сырники,вареники ленивые, пудинг, запеканки,яйца вареные всмятку, “в мешочек”, омлеты, ). 5. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление каш для подачи с учетом соблюдения выхода порций,	6

	<p>рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение каш с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогревание охлажденных каш с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
<b>Тема.02.11.</b> Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из бобовых (пюре из бобовых, бобовые отварные).</p> <p>4. Приготовление гарниров и блюд из макаронных изделий (макаронник, лапшевник).</p> <p>5. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6
<b>Тема.02.12.</b> Приготовление блюд и гарниров из отварных, на пару, припущеных овощей.	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка овощей к производству. Правила варки замороженных, сушеных и консервированных овощей.</p> <p>3. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей (овощи отварные, овощное пюре и т.п.), блюда сваренные на пару (пудинг паровой).</p> <p>4. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>9. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6
<b>Тема.02.13.</b> Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей, тушеных и запеченных овощей. Блюда из фаршированных овощей.	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка овощей к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд и гарниров из жареных и овощей (капуста, свекла тушеная, рагу и т.п.).</p> <p>4. Приготовление блюд из запеченных овощей (гратен, рататуй и т.п.).</p>	6

	<p>5. Приготовление блюд из фаршированных овощей (голубцы и т.п.). Соусы для подачи. Блюда из овощей региональной кухни</p> <p>6. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>11. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
<b>Тема.02.14.</b> Приготовление блюд и гарниров из отварной, припущененной рыбы.	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из отварной рыбы (рыба отварная с соусом польским, с белым соусом и его производными). Варка на пару.</p> <p>4. Приготовление блюд из припущененной рыбы (рыба в соусе «Белое вино», «Рассолс», прищенная по-русски и т.п.).</p> <p>5. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6
<b>Тема.02.15.</b> Приготовление блюд и гарниров из жареной и запечённой рыбы.	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом, во фритюре (рыба жареная по-ленинградски, в тесте орли).</p> <p>4. Запекание рыбы (запеченная по-русски, солянка на сковороде и т.п.). Фарширование и запекание в фольге.</p> <p>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6

<b>Тема.02.16.</b> Тушение рыбы.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>Подготовка сырья к производству.</li> <li>Приготовление блюд из тушеной рыбы.</li> <li>Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> <li>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>	6
<b>Тема.02.17.</b> Приготовление блюд из рубленой рыбы.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>Подготовка сырья к производству.</li> <li>Приготовление блюд из рубленой рыбы (котлеты, биточки, зразы, тельное, фрикадельки, рулеты и т.п.).</li> <li>Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> <li>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>	6
<b>Тема.02.18.</b> Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (отварное мясо).	<ol style="list-style-type: none"> <li>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>Подготовка сырья к производству.</li> <li>Приготовление отварного мяса (отварные говядина, свинина, баранина, сосиски, сардельки).</li> <li>Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> <li>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>	6
<b>Тема.02.19.</b> Приготовление основных	<ol style="list-style-type: none"> <li>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> </ol>	6

блюд из мяса и мясопродуктов (жареное мясо).	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление блюд из жареного мяса и субпродуктов (ростбиф, филе, лангеты, бифштексы, антре-кот, шницель, бефстроганов и т.п.).</li> <li>4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> <li>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>9. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>	
<b>Тема.02.20.</b> Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (тушеное, запеченное мясо).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление блюд из тушеного мяса и субпродуктов (мясо шпигованное, жаркое по-домашнему, гуляш, азу, плов).</li> <li>4. Приготовление блюд из запеченного мяса ( солянка сборная мясная на сковороде, голубцы с мясом и рисом, запеканки).</li> <li>5. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> <li>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>10. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>	6
<b>Тема.02.21.</b> Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление блюд из рубленой массы (бифштекс рубленый, рубленый с яйцом и луком, шницель натуральный рубленый).</li> <li>4. Приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, зразы, рулеты, тефтели).</li> <li>5. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> <li>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом</li> </ol>	6

	требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
<b>Тема.02.22.</b> Приготовление блюд из вареных и припущеных птицы, дичи, кролика.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из вареных и припущеных птиц, дичи, кролика (курица отварная целиком, цыленок припущеный, птица, дичь и кролик с гарниром ). 4. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
<b>Тема.02.23.</b> Приготовление блюд из жаренных и запеченных птицы, дичи, кролика.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из жаренных и запеченных птиц, дичи, кролика (цыпленок табака, гусь, утка фаршированные). 5. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
<b>Тема.02.24.</b> Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы птицы, дичи, кролика	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из рубленной и котлетной птиц, дичи, кролика (котлеты рубленые, купаты, шницель, жульен). 4. Оценивание качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом	6

	требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогревание охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	<b>Итого</b>	<b>144</b>

<b>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		
<b>Тема.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>72 часа</b>
<b>Тема.03. 01.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Порционирование (комплектование), сервиrowание и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>4. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>5. Разогревание охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Правила безопасной организации работ на основе принципов ХАССП и требований СанПиН</p> <p>7. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними</p>	<b>6</b>
<b>Тема.03.02.Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</b>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок.</p> <p>2.Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства</p> <p>3.Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы,</p>	<b>6</b>

	<p>растительные масла, специи и т.д.)</p> <p>4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.</p>	
<b>Тема.03.03.</b> Приготовление бутербродов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок.</p> <p>3. Приготовление бутербродов, применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>4. Определение степени готовности закусок; подготовка бутербродов для подачи.</p> <p>5. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Обеспечивание температурного и временного режима подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	6
<b>Тема.03.04.</b> Приготовление салатов из сырых овощей. Оформление, отпуск, хранение.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов.</p> <p>3. Приготовление салатов из сырых овощей.</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности салатов для подачи.</p> <p>6. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	6
<b>Тема.03.05.</b> Приготовление салатов из вареных овощей, винегретов. Оформление, отпуск, хранение.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов.</p> <p>3. Приготовление салатов из вареных овощей и винегреты.</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности салатов для подачи.</p> <p>6. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	6
<b>Тема.03.06.</b> Приготовление салатов-коктейлей. Оформление, отпуск,	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p>	6

	<p>хранение.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов.</li> <li>3. Приготовление салатов-коктейлей (закусочных и десертных).</li> <li>4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>5. Определение степени готовности салатов для подачи.</li> <li>6. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</li> </ol>	
<p><b>Тема.03.07.</b> Приготовление закусок из овощей и грибов. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей.</li> <li>3. Приготовление закусок (икра кабачковая, грибная; рулетики из овощей; помидоры, кабачки, перец фаршированные и т.п.).</li> <li>4. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>5. Определение степени готовности закусок.</li> <li>6. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</li> </ol>	6
<p><b>Тема.03.08.</b> Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей.</li> <li>3. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы (сельдь рубленая с гарниром, форшмак, рыба жареная под маринадом, студни и т.п.).</li> <li>4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>5. Определение степени готовности закусок.</li> <li>6. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</li> </ol>	12
<p><b>Тема.03.09.</b> Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей.</li> <li>3. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов (мясо отварное с гарниром, мясной хлеб в форме, студни).</li> <li>4. Использование различных технологий приготовления холодных</li> </ol>	6

	<p>блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности закусок.</p> <p>6. Сервирование стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	
<b>Тема.03.10.</b> Приготовление холодных закусок сложного приготовления. Украшение сложных холодных блюд и закусок. Оформление, отпуск, хранение.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок сложного приготовления.</p> <p>3. Приготовление канапе, волованов, корзиночек с различными наполнителями.</p> <p>4. Приготовление салатов банкетного варианта, закусок из мяса и рыбы применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности закусок; подготовке для подачи.</p> <p>6. Сервирование стола и оформление сложных холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечивание температурного и временного режима подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	12
	<b>Итого</b>	<b>72</b>
<b>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</b>		
<b>Тема.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</b>		<b>72</b>
<b>Тема.04.01.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</b>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>2.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению</p> <p>3.Правила безопасной организации работ на основе принципов</p>	6

	ХАССП и требований СанПиН	
<b>Тема.04.02.</b> Приготовление горячих напитков Оформление, отпуск, хранение.	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. Приготовление напитков: какао, горячий шоколад, сбитень. Соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>Оценивание качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> </ol>	6
<b>Тема.04.03.</b> Приготовление желированных сладких блюд - кисели. Оформление, отпуск, хранение.	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</li> <li>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>Приготовление, оформление киселя из свежих плодов и ягод, цитрусов с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>Оценивание качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> <li>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>Хранение блюд.</li> </ol>	6
<b>Тема.04.04.</b> Приготовление желированных сладких блюд - желе. Оформление, отпуск, хранение.	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</li> <li>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>Приготовление, оформление различного желе, панакоты с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>Оценивание качества холодных сладких блюд перед отпуском,</li> </ol>	6

	<p>упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</p>	
<b>Тема.04.05.</b> Приготовление желированных сладких блюд – самбук. Оформление, отпуск, хранение.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление, оформление самбука, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценивание качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</p>	6
<b>Тема.04.06.</b> Приготовление желированных сладких блюд – мусс. Оформление, отпуск, хранение.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление, оформление мусса, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценивание качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</p>	6

<p><b>Тема.04.07.</b> Приготовление желированных сладких блюд – крема, взбитые сливки. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</li> <li>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>4. Приготовление, оформление различных кремов с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>5. Оценивание качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> <li>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Хранение блюд.</li> </ol>	6
<p><b>Тема.04.08.</b> Приготовление горячих сладких блюд (суфле). Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</li> <li>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>4. Приготовление, оформление суфле фруктового, с горячими ягодами с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>5. Оценивание качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> <li>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Хранение горячих блюд.</li> </ol>	6
<p><b>Тема.04.09.</b> Приготовление горячих сладких блюд (пудинг). Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</li> <li>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> </ol>	6

	<p>4. Приготовление, оформление пудинг шоколадный, сухарный, манный с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценивание качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение горячих блюд.</p>	
<b>Тема.04.10.</b> Приготовление блюд из яблок. Оформление, отпуск, хранение.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд из теста с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление, оформление блюд из яблок - яблочный крамбл с изюмом, шарлоток, штруделя с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценивание качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</p>	6
<b>Тема.04.11.</b> Приготовление холодных сладких блюд (мороженое). Оформление, отпуск, хранение.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>3. Приготовление, оформление мороженого с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>4. Оценивание качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований</p>	6

	по безопасности готовой продукции. 7. Хранение холодных блюд.	
<b>Тема.04.12.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента (смузи, коктейли, морсы)	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление, оформление компотов из свежих плодов и смеси сухофруктов, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценивание качества компотов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</p>	6
	<b>Итого</b>	<b>72</b>
<b>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</b>		
<b>Тема.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</b>		<b>144</b>
Тема.05.01.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1.Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.</p> <p>2.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.на основе принципов ХАССП и требований СанПиН</p> <p>3.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	6

	<p>5. Приготовление отделочных п\ф: сироп инвертный, для промочки; помады основной, молочной.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	
<b>Тема.05.02..</b> Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (сиропы, жженка, помада)	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление отделочных п\ф: сироп инвертный, для промочки; помады основной, молочной.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	6
<b>Тема.05.03.</b> Характеристика кондитерского и хлебопекарного сырья. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (глазури, карамель, шоколад). Правила и варианты оформления	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление отделочных п\ф: глазури сырцовой и заварной, различной карамели, темперирование шоколада.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	6
<b>Тема.05.04.</b> Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (кремы сливочные, фирменные сливочные крема). Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление отделочных п\ф: сливочные крема, фирменные сливочные крема.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	6

<p><b>Тема.05.05.</b> Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (заварные и белковые кремы). Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>5. Приготовление отделочных п\ф: белковые крема, заварные крема, сметанные, творожные, из сливок.</li> <li>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</li> </ol>	6
<p><b>Тема.05.06.</b> Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (фарши, начинки, желе). Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>5. Приготовление фаршей и начинок из различного сырья.</li> <li>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</li> </ol>	6
<p><b>Тема.05.07.</b> Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста.</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>5. Приготовление дрожжевого опарного теста и хлеба из него: пшеничный хлеб, плетенка с маком, армянский домашний хлеб.</li> <li>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</li> </ol>	6
<p><b>Тема.05.08.</b> Приготовление изделий из сдобно пресного теста.</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их</li> </ol>	6

	<p>сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление дрожжевого слоеного опарного теста и хлебобулочных изделий из него: слойка «Свердловская», слойка с повидлом и сгущенным молоком.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	
<b>Тема.05.09.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление пресного слоеного теста и хлебобулочных изделий из него.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	6
<b>Тема.05.10.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка смесей пряностей для производства пряничного теста (сухие духи) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	6
<b>Тема.05.11.</b> Приготовление полуфабрикатов и изделий из воздушного теста.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление воздушного теста изделий из него: печенье воздушное «Меренги», макарони;</p>	6

	6. Хранение с соблюдением температурного режима.	
<b>Тема.05.12.</b> Приготовление полуфабрикатов и изделий из песочного теста.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление песочного теста сладкого, для кексов и изделий: печенье нарезное, «Ромашка», кексы весовые и штучные, маффины, «Курабье».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	6
<b>Тема.05.13.</b> Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление бисквитного теста: бисквит основной холодный, основной с подогревом, «Буше».</p> <p>6. Приготовление изделий из бисквитного теста: рулет фруктовый, рулет «Экстра», печенье с маком.</p> <p>7. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	6
<b>Тема.05.14.</b> Приготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление заварного теста и изделий из него: профитроли, кольца воздушные, булочка со сливками.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	6
<b>Тема.05.15.</b> Приготовление полуфабрикатов и изделий из миндального теста	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p>	6

	<p>2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление миндального теста и изделий из него</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	
<b>Тема.05.16.</b> Приготовление полуфабрикатов и изделий из крошкового полуфабриката.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление крошкового полуфабриката: «Дачный», «Любительский», «Особый».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	6
<b>Тема.05.17.</b> Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом: пирожное «Рулет чешский», «Штафетка».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	12
<b>Тема.05.18.</b> Приготовление песочных пирожных	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p>	6

	<p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление песочных пирожных</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима</p>	
<b>Тема.05.19.Приготовление слоеных пирожных</b>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление слоеных пирожных</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	6
<b>Тема.05.20.Приготовление заварных пирожных</b>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление заварного теста и изделий из него: профитроли, кольца воздушные, булочка со сливками.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима</p>	6
<b>Тема.05.21. Приготовление бисквитных тортов со сливочным кремом.</b>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление торта «Сказка», «Подарочный», «Дубок»</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	6
<b>Тема.05.22. Приготовление песочныхтортов</b>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до</p>	6

	<p>момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление песочных тортов</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима</p>	
<b>Тема.05.23.</b> Приготовление бисквитных тортов со сливками.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление тортов со сливками.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	6
<b>Тема.05.24.</b> Приготовление бисквитных тортов с белковым кремом.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление торта «Колобок», торт «Бисквитно-зефирный».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	6
<b>Итого УП</b>		<b>144</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **Оснащение рабочих мест оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**

1. Электрическая плита
3. Холодильник «Бирюса»
4. Весы настольные электронные МИДЛ ТВ (до 3кг)
5. Микроволновая печь.
6. Производственные столы.
7. Стеллаж для посуды.
- 8.Фритюрница
- 9.Пароварка
  - ✓ мусат для заточки ножей.
  - ✓ набор разделочных досок
  - ✓ ножи поварской тройки;
  - ✓ щипцы универсальные;
  - ✓ лопатки (металлические, силиконовые);
  - ✓ венчик;
  - ✓ ложки;
  - ✓ мерный стакан;
  - ✓ сито;
  - ✓ половник;
  - ✓ тяпка;
  - ✓ пинцет;
  - ✓ миски из нержавеющей стали;
  - ✓ набор кастрюль;
  - ✓ набор сотейники;
  - ✓ набор сковород;
  - ✓ ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
  - ✓ функциональные емкости из нержавеющей стали;
  - ✓ корзины для отходов;
  - ✓ стрейч пленка для пищевых продуктов;
  - ✓ пергамент, фольга;
  - ✓ перчатки силиконовые.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности должны соответствовать правилам и нормам.

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

### **Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2018 - 328 с.

### **Дополнительные источники:**

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб.пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 112с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320с.
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений начального проф. образования/ Т.А. Качурина.-М., Издательский центр «Академия», 2018.-160с.
4. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова.- 6-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-480с.
5. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.М. Ларионова.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-208с.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд. стер. - М.: Академия, 2017. - 336 с.
7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования/ З.П.Матюхина.-5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256с.
8. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. НЕсвижский.- 4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-352с.
9. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2018. - 160 с.
10. Потапова И.И. Калькуляция и учет. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. - 186 с.
11. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-128с.
12. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.-288с.
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования /В.В. Усов.- 9-е изд., стер.- М., : Издательский центр «Академия», 2017 - 432 с.
14. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф. образования / Н.Э Харченко. - 10-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017 - 512 с.

### **Нормативная документация:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛиПринт, 2015.- 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

#### **Электронные ресурсы:**

1. Электронные учебники:

- «Повар. Приготовление вторых блюд».

- «Повар-кондитер. Приготовление изделий из теста; приготовление сладких блюд и напитков». Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

- «Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов».

Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

2. Электронные пособия:

Карвинг; Рыба, морепродукты; Бармен, выпечка и десерты; Официант; - Русская кухня; Блюда из птицы; Суши, роллы, сашими; Итальянская кухня; Кавказская кухня; Французская кухня;

#### **Электронные издания:**

1. 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.

2. 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

3. 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

4. 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>

**Интернет-источники:**

1. Домашний пир. Режим доступа: [www.kushayte.ru](http://www.kushayte.ru)
2. Книга кулинара. Режим доступа: [knigakulinara.ru](http://knigakulinara.ru).
3. Журнал «Гастроном». Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>
4. Кулинарные рецепты и советы <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
6. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания Режим доступа: <http://www.100menu.ru>
7. Обработка нерыбного водного сырья мастер-повар.рф»...neryibnogo-vodnogo-syirya.html

**4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
<b>ПК 1.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"><li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li><li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li><li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li><li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li><li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li><li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li><li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li><li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul> <p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ПК 2.1</b></p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>
<b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> </ul> </li> </ul>
<b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	
<b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	
<b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	
<b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и	

<p>подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.7.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.8.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>естетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>
<p><b>ПК 3.1</b></p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>рациональный выбор и адекватное использование моющих и</li> </ul>

<p>инструкциями и регламентами</p>	<p>дезинфицирующих средств;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>
<p><b>ПК 3.2.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> </ul>
<p><b>ПК 3.3.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>ПК 3.4.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое</p>	

<p>оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.5.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.6.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>
<p><b>ПК 4.1</b></p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> </ul>

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

<p>блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.4.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.5.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>соответствие температуры подачи;</li> <li>аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</li> <li>соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li> <li>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</li> <li>эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</li> </ul>
<p><b>ПК 5.1</b></p> <p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</li> <li>рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</li> <li>правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>
<p><b>ПК 5.2.</b></p> <p>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> </ul>
<p><b>ПК 5.3.</b></p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> </ul> </li> </ul>

<p><b>ПК 5.4.</b></p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.5.</b></p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>
<p><b>ОК 01</b></p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b></p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>

профессиональной деятельности	
<b>ОК.03</b>  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>
<b>ОК 04.</b>  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>
<b>ОК. 05</b>  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>
<b>ОК 06.</b>  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>

<p><b>ОК 07.</b></p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>
<p><b>ОК. 09</b></p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>
<p><b>ОК 10.</b></p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>

