# ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «КРАСНОЛУЧСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И СЕРВИСА»

#### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности)

## Рассмотрено и согласована методической комиссии общепрофессионального и профессионального циклов

#### Протокол № 1 от «29 » августа 2024 г.

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта Российской Федерации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Председатель методической ко	эмиссии	Ю.С. Круподер
Заместитель директора яку УПР	Sin.	Л. Н. Иванченко
Составитель:	and the same of th	
Круподер Юлия Сергеевна мастер производственного	обучен	ия ГБОУ СПО ПНР
«Краснолучского колледжа промышленности и сервис		NAT BOJ CHOJIH
Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20_ Протокол № заседания МК от «» Председатель МК		
Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20_	/20	учебный гол
Протокол № заседания МК от «»	20	Г.
Председатель МК		_
Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20_	/20	учебный год
Протокол № заседания МК от «»	20	
Председатель МК		
Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20	/20	учебный год
Протокол № заседания МК от «»	20	
Председатель МК	100000000000000000000000000000000000000	95.00

# СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО	
<b>М</b> ОДУЛЯ	5 стр.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8 стр.
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21 стр
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО	
МОДУЛЯ	26 стр

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему профессиональные компетенции.

#### 1.1.1. Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 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
ОК.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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.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 языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### 1.1.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации
	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для
	приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с
	инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с
	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов
	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов
	и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе,
	холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
	потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации
	холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом
	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации
	холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом
	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий,
	закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей
	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

# 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

	езультате освоения профессионального модуля студент должен.
Иметь	разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей
практический	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
опыт	разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов,
	изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и
	безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного
	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями
	и регламентами
	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества,
	безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами,
	творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий,
	закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
	контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
	контроля хранения и расхода продуктов
Уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры
	холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом
	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование
	сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического
	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных
	приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого
	оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного
	ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и
	дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с
	учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в
	организации питания;
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического
	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных
	приборов, посуды и правила ухода за ними;
	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд,
	кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых,
	региональных;
	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи
	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе
	авторских, брендовых, региональных;
	актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при
	приготовлении холодной кулинарной продукции;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

#### 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 281

в том числе в форме практической подготовки -

Из них на освоение МДК 137 часов в том числе самостоятельная работа 24 часа практики, в том числе учебная 36 производственная 108

# 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

# 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-			г. в форме подготовки	Объем образовательной программы, ак. час Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем Обучение по МДК, в час.					G
сиональ- ных и	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	ф ф ф ф ф ф ф ф ф ф ф ф ф ф ф ф ф ф ф		в т.ч.		<b>-</b> Практики		Самостоя- тельная
общих компетен- ций			В т.ч. в форме практ. подготовн	Всего	лабораторные работы и практические занятия	курсовая проект (работа)	Учебная	Производ- ственная	работа <sup>1</sup>
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.7 ОК 01-07, 09-11	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32	10	39	12	-	1	-	8
ПК 3.1-3.7 ОК 01-07, 09-11	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	20	36	20		-	-	-
ПК 3.1-3.7 ОК 01-07, 09-11	Учебная практика								
ПК 3.1-3.7 ОК 01-07, 09-11	Производственная практика	144	144				36	108	
	Всего:	212	174	68	30		36	108	_

1

# 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование		
разделов и тем		
профессионального	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная	Объем в
модуля (ПМ),	(самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	часах
междисциплинарных		
курсов (МДК)		
1	2	3
Раздел 1. Организация п	роцессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
сложного ассортимента		39
МДК. 03.01. Организация	процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	39
сложного ассортимента		39
Тема 1.1.	Содержание	9
Классификация,	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.	3
ассортимент холодной	Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции	2
кулинарной продукции	сложного приготовления	2
холодных блюд,	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4
кулинарных изделий и	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
закусок	Практическое занятие 1. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с	
	изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода,	4
	использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей,	4
	видов методов обслуживания.	
	Практическое занятие 2. Адаптация рецептур салатов из свежих овощей в соответствии с изменением	
	спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода,	2
	использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей,	2
	видов методов обслуживания.	
Тема 1.2.	Содержание	8

Характеристика	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного	
процессов	ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	3
приготовления,	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом	
подготовки к реализации	ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции	
и хранению холодных	на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности	
блюд, кулинарных	технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов	3
изделий и закусок	технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования	
	технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий,	2
	закусок	2
Тема 1.3.	Содержание	10
Организация и	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и	
техническое оснащение	закусок сложного ассортимента.	2
работ по приготовлению,		
хранению, подготовке к	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов,	
реализации холодных	весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила	2
блюд, кулинарных	ухода за ними	
изделий и закусок	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов	2
	обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами.	2
	Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на	2
	вынос	2
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд,	
	кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 3. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд,	2
	кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
	<u> </u>	

	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования,	
	производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
	Практическое занятие 5. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в	2
	процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	
	Консультация	6
	Экзамен	4
Самостоятельная учебна	я работа при изучении раздела 1	
1. Систематическая прора	аботка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным	
преподавателем).		
2. Работа с нормативной и	и технологической документацией, справочной литературой.	
3. Подготовка к лаборато	рным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и	
справочной литературы, нормативных документов.		
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки		8
-	я и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	
	том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря,	
	а сообщений и презентаций.	
-	ериала темы с помощью ЭОР.	
_	ных ситуаций, решение производственных задач.	
8. Подготовка компьютер	ных презентаций по темам раздела.	
-	и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК 03.02 Процессы при ассортимента	иготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	7
Тема 2.1.	Содержание	7
Приготовление,	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок	1
хранение холодных	сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	] ]

соусов, заправок	Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.	
сложного ассортимента	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты	
	подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый	2
	соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных	
	заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения	
	потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение,	
	варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок,	
	сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с	2
	использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой	
	ценности продуктов.	
	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и	
	эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации	
	питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на	2
	вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к	
	безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных соусов, заправок	4
	сложного ассортимента.	4
Тема 2.2.	Содержание	7
Приготовление,	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного	
подготовка к реализации	ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	1
салатов сложного	Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.	
ассортимента	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты	
	подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы	1
	сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты	1

подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных прадуктов (овописй, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмещанных салатов, салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.  Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетасмости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.  Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания (сивтерицг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для требований к безопасному хранению пищевых продуктов. Условия и сроки хранения с сучетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).  Тематика практических занятий и лабораторных работ  Лабораторная работы. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмещанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, теплых салатов, теплых салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, теплых салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, теплых салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, теплых работы. Праготовление, отпражение в закусок сложного ассортимента (на телле дамной и предетавления в притотовление, салатов сасортимента (на телле дамной канане, колодных закусок сложного ассортимента (на телле дамной канане, колодных закусок сложного ассортимента.  Комбинирование различных способов и современные методы притотовления канане, колодных закусок сложного ассортимента (на тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы,			
Сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.   Правила полбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингрециентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.   2 Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («пиведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска па выпос. Контроль хранению пищевых продуктов. Условия и ероки хранения е учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).   1 Тематика практических занятий и лабораторных работ   1 Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презептация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмещанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).   9			
Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.    Правила оформления и отпуска салатов сасортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтерипг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на выпос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пишевых продуктов (НАССР).    Тематика практических заиятий и лабораторных работ   дабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (песмещанных салатов, салатов, коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).    Тема 2.3.			
взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.  Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подтотовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранения и расхода продуктов (НАССР).  Тематика практических занятий и лабораторих работ  Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).  Тема 2.3.  Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента осротном канапе, колодных закусок сложного ассортимента осротниения канапе, холодных закусок сложного ассортимента осротниения, канапе, холодных закусок сложного ассортимента осротниения, канапе, холодных и фруктово-ягодных равиолой с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник			
веществ для салатов и салатных заправок.  Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подтотовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).  Тематика практических занятий и лабораторных работ  Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (песмещашных салатов, салатов, коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).  Тема 2.3.  Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок пожного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента.  Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента.  Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента.  Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента.  Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента.  Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента.  Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента.  Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента.  Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента.  Комбинирование		Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости,	
Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на выпос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и ероки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).  Тематика практических занятий и лабораторных работ  Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмещанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).  Тема 2.3.  Тема 2.3.  Тема 2.3.  Тема 2.3.  Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая цепность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента.  Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента.  Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных дликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпача (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник		взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических	
подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).  Тематика практических занятий и лабораторных работ  Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмещанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).  Тема 2.3.  Тема 2.3.  Приготовление, Подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента.  Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента.  Комбинирование различных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченых на ввотать на тес		веществ для салатов и салатных заправок.	2
способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на выпос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).    Тематика практических занятий и лабораторных работ   Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов, коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).    Тема 2.3.		Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная	
выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).  Тематика практических занятий и лабораторных работ  Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).  Тема 2.3.  Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента в триготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.  Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (из горяжьей или гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник		подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска,	
отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).  Тематика практических занятий и лабораторных работ Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмещанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).  Тема 2.3. Приготовление, Подготовка к реализации канапе, холодных закусок подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента.  Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента.  Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник		способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол»,	
требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).  Тематика практических занятий и лабораторных работ  Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмещанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).  Тема 2.3. Приготовление, Приготовление, Подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента.  Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента.  Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента.  Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента и горячего копчения; карпачо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник		выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для	2
Тематика практических занятий и лабораторных работ  Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмещанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).  Тема 2.3.  Содержание  Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.  Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени, паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник		отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом	
Дабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмещанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).    Тема 2.3.   Содержание   Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник		требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	
ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).  Тема 2.3.  Содержание  Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.  Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник		Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
Тема 2.3. Приготовление, Приготовка к реализации канапе, холодных закусок подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента.  Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента.  Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник		Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного	
Тема 2.3.         Содержание         9           Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.         1           ассортимента         Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник		ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-	6
Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.  Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник		коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	
подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.  Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник	Тема 2.3.	Содержание	9
канапе, холодных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.  Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник	Приготовление,	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок	
приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.  Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник	подготовка к реализации	сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных	1
Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник	канапе, холодных	ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления в	1
сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник	закусок сложного	приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	
карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник	ассортимента	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок	
роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник		сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения;	
водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник		карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея;	
различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник		роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на	4
		водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с	
молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном		различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник	
, -r, -,, -,, -,		молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном	

3
3
1
8
4
4
4
7
12
1
1
1
1
1
1
1
4
4

	рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетки из рыбы, заливные крабы,	
	креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса,	
	компрессии продуктов.	
	Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента,	1
	гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.	1
	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1
	Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного	
	ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание	
	продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и	
	кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи,	
	температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа	2
	организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	
	для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом	
	требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы,	6
	нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	U
Тема 2.5.	Содержание	12
Приготовление,	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса,	
подготовка к реализации	домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и	1
холодных блюд из мяса,	дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного	1
домашней птицы, дичи	ассортимента	
сложного ассортимента	Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам	1
	Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного	1
	ассортимента.	1
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса	2
		3
	сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок	

фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием	
техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов.	
Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания	
украшений с основными продуктами при оформлении.	1
Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1
	1
Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из	
домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка	2
фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вид	ı,
витамикса, компрессии продуктов.	
Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармонично	ГО
сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и	1
сохранения пищевой ценности продуктов.	
Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента:	
творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с	
сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерско	ого
мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи	I
холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации	1
питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	
Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи	для
отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом	
требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
Тематика практических занятий и лабораторных работ	12
Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса,	
мясных продуктов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	6
Лабораторная работа Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из	
домашней птицы, дичи ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	6
Консультация	6
Экзамен	4

#### Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.

- 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
- 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
- 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
- 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.

16

36

- 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.
- 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
- 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
- 8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки.
- 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

#### Учебная практика по ПМ.03

#### Виды работ:

- 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
- 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
- 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
- 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
- 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
- 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного

ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

- 7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
- 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
- 9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
- 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
- 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
- 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
- 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
- 15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
- 17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
- 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

- 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
- 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
- 21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

# Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ:

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

готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности	
порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в	
соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с	
потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Квалификационный экзамен	
Всего	

#### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов: кабинет процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана: компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),

- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
  - набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Оснащенные базы практик в соответствии с п. 7.1.2. ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

- 1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 336 с.
- 2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. Москва : Академия, 2021. 192 с.
- 3. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 288 с.

- 4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. Санкт-Петербург : Лань, 2020.— 180 с.
- 5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. Москва : Академия, 2020.-176 с.
- 6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. 5-е изд., стер. Москва: Академия, 2016. 336 с.
- 7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 176 с.
- 8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. Москва : Академия, 2016. 320 с.
- 9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 80 с.
- 10. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. 2-е изд., перераб. и доп. Москва : ИНФРА-М, 2020. 373 с. (Среднее профессиональное образование).
- 11. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. Москва : Академия, 2019.-240 с.
- 12. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 144 с.
- 13. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. Москва : Академия, 2018. 240 с.
- 14. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 720 с.
- 15. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 172 с.
- 16. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. Ростовна-Дону: Феникс, 2016. 398 с.
- 17. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. Москва: Академия, 2018. 192 с.
- 18. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. Москва : Академия, 2019. 128 с.
- 19. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. 2-е изд., стер. Москва: Академия, 2017. 288 с.

- 20. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани: учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский; под общей редакцией В. М. Позняковского. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 288 с.
- 21. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. Санкт-Петербург : Лань, 2021. 340 с.
- 22. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург : Лань, 2021. 316 с.
- 23. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. Москва: Академия, 2018. 432 с.
- **24.** Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 148 с.

#### 3.2.2. Основные электронные издания

- 1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 288 с. ISBN 978-5-8114-6516-3. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/148042">https://e.lanbook.com/book/148042</a> (дата обращения: 18.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 180 с. ISBN 978-5-8114-6457-9. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/148044">https://e.lanbook.com/book/148044</a> (дата обращения: 15.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 176 с. ISBN 978-5-8114-4126-6. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/148212">https://e.lanbook.com/book/148212</a> (дата обращения: 18.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 80 с. ISBN 978-5-8114-5895-0. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/146642">https://e.lanbook.com/book/146642</a> (дата обращения: 18.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. 2-е изд., перераб. и доп. Москва : ИНФРА-М, 2020. 373 с. (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-16-014118-3. Текст : электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/1055719 (дата обращения: 27.01.2022). Режим доступа: по подписке.
- 6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 720 с. ISBN 978-5-8114-5691-8. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL:

<u>https://e.lanbook.com/book/147396</u> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- 7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 172 с. ISBN 978-5-8114-3892-1. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/148178">https://e.lanbook.com/book/148178</a> (дата обращения: 18.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 8. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский; под общей редакцией В. М. Позняковского. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 288 с. ISBN 978-5-8114-6498-2. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/148029">https://e.lanbook.com/book/148029</a> (дата обращения: 18.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 9. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. Санкт-Петербург : Лань, 2021. 340 с. ISBN 978-5-8114-6820-1. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/153633">https://e.lanbook.com/book/153633</a> (дата обращения: 15.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- **10.** Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 148 с. ISBN 978-5-8114-6366-4. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/147240">https://e.lanbook.com/book/147240</a> (дата обращения: 18.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### 3.2.3. Дополнительные источники

- 1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
- 2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
- 3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
  - 4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
- 5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
- 6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
- 7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
- 8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- 9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
- 10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая

редакция)

- 11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- 13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1
- 14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082
- 15. 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.
- 16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015. 544 с.
- 17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

# 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
-	TO THOMAS AS SOUND ASSOCIATION OF STREET	DY4DO3 60YY
ПК 3.1. Организовывать	подготовка рабочих мест, оборудования,	экзамен,
подготовку рабочих мест,	сырья, материалов для приготовления	экспертное
оборудования, сырья,	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	наблюдение
материалов для	в соответствии с инструкциями и	выполнения
приготовления холодных	регламентами;	лабораторны
блюд, кулинарных изделий,	выполнение требований персональной	х работ,
закусок в соответствии с	гигиены в соответствии с требованиями	экспертное
инструкциями и	системы ХАССП и требований безопасности;	наблюдение
регламентами	размещение оборудования, инвентаря, посуды,	выполнения
	инструментов, сырья, материалов на рабочем	практических
	месте для приготовления холодных блюд,	работ,
	кулинарных изделий, закусок в соответствии с	оценка
	инструкциями и регламентами;	решения
	оценка соответствия качества и безопасности	ситуационны
	сырья, продуктов, материалов требованиям	х задач,
	регламентов для приготовления холодных	оценка
	блюд, кулинарных изделий, закусок;	процесса и
	установление температурного режима,	результатов
	товарного соседства в холодильном	выполнения
	оборудовании, правильность упаковки,	видов работ
	складирования;	на практике
	выбор технологического оборудования и	оценка
	производственного инвентаря, посуды в	выполнения
	соответствии с правилами их безопасной	«профессион
	эксплуатации;	альных
	соблюдение норм энергосбережения при	диктантов»
	работе с оборудованием для приготовления	соответствие
	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	оборудования
	проведение маркировки ингредиентов при	, сырья,
	приготовлении холодных блюд, кулинарных	материалов

иделий, закусок; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения продукта и презентации по теме в соответствие и инструкциями и результаты участия в соответствии с инструкциями и результаты участия в регламентами приготовления, конкурсах профессиона дыного мастеретва (при участии) выдов и форм обслуживания; выполнение требований переомальной потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стемы ХАССП и требований переомальной посотносто ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение ствоеобов и техник при подтотовлении нодотовке колодилых соусов, заправок с тожного ассортимента с учетом потребистей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подтотовке и потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение ствидергов и техник при подтотовке и потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подтотовке и устранения; соблюдение температурного режима при подтотовке их устранения; соблюдение температурного режима при подтотовке колодилых соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие потерь при притотовлении колодилых соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие потерь при притотовлении колодилых соусов, заправок сложного виполнения инфинамента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения прастители потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения продукта и потребителей, видов и форм обслуживания; потготовки потребителей, видов и форм обслуживания; потготовки потребителей, видов и форм обслуживания; потгототовки потребисостей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; потгототов			T
отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления по теме колодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами ипределативное установление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персовальной потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок с ответствие потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок с ответствии потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребований охраны труда и техники безопасности при приготовлении практических сложного ассортимента; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие потерь при приготовлении жилодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиями заказа; обсспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного потребностей различных категорий потребителей, внуров и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения подготовки продукта и презентации по теме занятия			для
работ установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулипарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и результаты участия в олимпиадах, конкуреах профессиона льного мастерства (при участии) участия и результаты участия и результаты приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок с ложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок с ложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных катсторий пот		соблюдение правил утилизации непищевых	подготовки
установленным нормативам приготовлении холодных биюд, кулинарных изделий, закусок в в соответствии с инструкциями и результаты участия в олимпиадах, копкусреах профессиона льного мастерства (при участия) в олимпиадах, копкусреах профессиона льного мастерства (при участия) в приготовление, пепродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребноетей при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребноетей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охращы труда и техники безопасноети; решения сответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребостей различных категорий потребистей различных категорий потребностей различных категорий потребн		отходов; соответствие времени выполнения	продукта и
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и результаты участии в олимпиадах, конкуреах профессиона льного мастерства (при участии) участии участии притотовление, пепродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обслуживания; соблюдение епособов и техник при подготовкения полуфабрикатов; соблюдение епособов и техник при подготовке колодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных колодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребностей различных категорий потрефессион ального потребностей различных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потрема и потребностей различных категорий потребностей различных категорий потробностей различных категорий потробностей различных категорий потротовки потребностей различных категорий потротовки потребностей различных категорий потротовки потротовки потребностей различных категорий потротовки потробностей различных категорий потротовки потробностей различных категорий потротовки потроже соответствие оборудования; соблюдение условий и сроков хранения подготовки потрожетствие оборудования соответствие потроже сложного ассортимента с учетом потроже соответствие потроже соответствие потроже соответствие потроже соответствие потроже соответствие потроже соответствие потро		работ	презентации
в соответствии с инструкциями и результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессиона льного мастерства (при участия) и приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребностей потребований персональной доложение соблюдение способов и техник при приготовлении полумбарикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента рействующим на предприятии нормам; соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента рействующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента рефектор и отгребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных категорий потреботелей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей		установленным нормативам приготовления	по теме
регламентами  регламентами  приготовление, непродолжительное хранение долимпиадах, конкурсах профессиона льного мастерства (при участия) мастероностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охрань труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потрабности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении колодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие потерь при приготовлении магонения вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требования заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требовании охрань труда и техники при потребностей различных категорий подесса и результатов выполнения видов работ на практике обтрудования сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей различных категорий подототовки породукта и презситации подстотовки продукта и презситащии соблюдение сустовий сероков хранения продукта и презситащии подстотовки продукта и презситащии подстотовки продукта и презситащения запятия		холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	занятия
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение способов и техник при портотовлении полуфабрикатов; соблюдение температурного режима при подготовке их устранения; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении хадали, форма сосответствие потерь при приготовлении хадали труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей па практике обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного потребностей различных категорий потребностей различных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей различных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей различных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей различных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих продукта и презентации подготовки презентации по теме		в соответствии с инструкциями и	результаты
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, пепродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей потребностей потребностей при приготовлении полуфабрикатов; оболдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок с сожного ассортимента с учетом потребностей потребителей, відов и форм обслуживания; соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребней различных категорий потребней потребней потребней потребней потребней потребней потребней различных категорий потребней потребней потребней потребней различных категорий потремения суслови и сроков хранения потрежения потремения сусловней потрежения потремения потремения потреме		регламентами	участия в
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребностей при приготовлении полубабрикатов; соблодение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблодение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблодение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблодение стандартов чистоты, требований охраны труда и техник безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного потребностей различных категорий потребочтелей, видов и форм согуживания; соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей различных категорий потрожение стандарном обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих продукта и презентации по теме занятия			олимпиадах,
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требовании охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требовании холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения ипражтических опрофессион альных диловативных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий подготовки продукта и презентации подготовки продукта и презентации подготовки продукта и презентации по теме занятия			конкурсах
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение колодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обслуживания выполнение требований персональной хработ, экспертное наблюдение выполнения выполнения категорий потребителей, видов и форм обслуживания при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке колодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении колодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей в различных категорий потребностей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения подготовки продукта и презуметации потребктелей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения продукта и презуметации потеме			профессиона
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребителей, видов и форм обслуживания приготовление требований персональной гигиены системы ХАССП и требований полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок с ответствие готовой потребителей, видов и форм обслуживания соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок с сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей выполнения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требовании охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента лействующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения подготовки продукта и презситации постемена с учетом действующих по теме занятия			льного
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение, непродолжительное хранение, колодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обслуживания соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техник безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потреь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребностей потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения продукта и продукта и продукта и презентации ассортимента с учетом действующих запрявок сложного ассортимента с учетом дествующих заправок сложного ассортимента с учетом действующих заправок сложного ассортимента с учетом действующих заправок сложного ассортимента с учетом дествующих заправок сложного ассортимента с учетом действующих заправок сложного ассортимента с учетом действующих заправок сложного ассортимента с учетом действующих заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий порежетации по теме заправок сложного ассортимента с учетом действующих заправок сложного ассортимента с учетом действующих заправок сложного ассортимента с учетом действующих заправок сложного потребностей различных категорий поражамента с учетом действующих заправок сложного потребностей различных категорий поражамента с учетом действующих заправок сложного потребностей различных с учетом действую			мастерства
приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обслуживания  обслодение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; сооблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.)  требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения продукта и продукта и продукта и продукта и подентации по теме регламентов;			(при участии)
приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обслуживания  обслодение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; сооблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.)  требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения продукта и продукта и продукта и продукта и подентации по теме регламентов;	ПК 3.2. Осуществиять	приготовление, непродолжительное хранение	экзамен.
потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обслуживания при приготовлении полуфабрикатов; особлюдение способов и техник при подготовкое колодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; обслюдение способов и техник при подготовкое колодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения продукта и презентации по теме регламентов; занятия			· ·
потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований пабораторны хабортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания  обслуживания; соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.)  требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих потеме занятия	•		_
выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований х работ, заповов и форм обслуживания  обслуживания;  соблюдение епособов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с тандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь при приготовлении нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.)  требованиям заказа;  обеспечение посуды для отпуска, оформления, сырья, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных катеторий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения и подототовки продукта и презентации по теме занятия	<u> </u>	1 1	
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания соблюдение способов и техник при подготовке колодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения продукта и презентации по теме регламентов;			
категорий потребителей, видов и форм полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний выд, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранении холодных соусов, заправок сложного презентации по теме регламентов; занятия			
полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке колодных соусов, заправок сложного пассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного потребностей различных категорий потреботелей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения продукта и продукта и презентации ассортимента с учетом действующих по теме регламентов;		1	_
обслуживания  соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; результатов выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении колодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; соответствие обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения продукта и презентации ассортимента с учетом действующих по теме регламентов;			
холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения продукта и продукта и холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих по теме занятия		• • • •	
ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих по теме занятия		-	
потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении колодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подготовки продукта и пододных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих по теме регламентов; занятия		-	_
обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении колодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих по теме регламентов; занятия			1 ,
подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; видов работ соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом дасортимента с учетом действующих по теме регламентов;		обслуживания;	
сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; видов работ соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих по теме регламентов; занятия		соблюдение температурного режима при	ситуационны
соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих по теме регламентов; занятия		подготовке холодных соусов, заправок	х задач,
охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; видов работ соответствие потерь при приготовлении на практике холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; собеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих по теме занятия		сложного ассортимента;	оценка
выявление дефектов и определение способов их устранения; видов работ соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; «профессион альных диктантов» требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения продукта и холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих по теме регламентов;			процесса и
их устранения; видов работ соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; «профессион альных вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения продукта и презентации ассортимента с учетом действующих регламентов; занятия		охраны труда и техники безопасности;	результатов
соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения продукта и холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом презентации ассортимента с учетом действующих регламентов; занятия		выявление дефектов и определение способов	выполнения
холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; «профессион альных вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) диктантов» соответствие посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения продукта и холодных соусов, заправок сложного презентации ассортимента с учетом действующих по теме регламентов; занятия		их устранения;	видов работ
ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) диктантов» требованиям заказа; соответствие обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного презентации ассортимента с учетом действующих по теме регламентов; занятия		соответствие потерь при приготовлении	на практике
нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) диктантов» требованиям заказа; соответствие обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подготовки соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного презентации ассортимента с учетом действующих по теме регламентов; занятия		l	
соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) диктантов» требованиям заказа; соответствие обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного презентации ассортимента с учетом действующих по теме регламентов; занятия		ассортимента действующим на предприятии	
вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  диктантов» соответствие оборудования , сырья, материалов для подготовки продукта и п		=	
требованиям заказа; соответствие обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подготовки соблюдение условий и сроков хранения продукта и холодных соусов, заправок сложного презентации ассортимента с учетом действующих по теме регламентов; занятия		1	
обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подготовки соблюдение условий и сроков хранения продукта и холодных соусов, заправок сложного презентации ассортимента с учетом действующих по теме регламентов; занятия			
сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий для потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения продукта и холодных соусов, заправок сложного презентации ассортимента с учетом действующих по теме регламентов; занятия		<del>-</del>	
заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий для потребителей, видов и форм обслуживания; подготовки соблюдение условий и сроков хранения продукта и холодных соусов, заправок сложного презентации ассортимента с учетом действующих по теме регламентов; занятия		·	1
потребностей различных категорий для потребителей, видов и форм обслуживания; подготовки соблюдение условий и сроков хранения продукта и холодных соусов, заправок сложного презентации ассортимента с учетом действующих по теме регламентов; занятия		* *	_
потребителей, видов и форм обслуживания; подготовки соблюдение условий и сроков хранения продукта и холодных соусов, заправок сложного презентации ассортимента с учетом действующих по теме регламентов; занятия		= -	_
соблюдение условий и сроков хранения продукта и холодных соусов, заправок сложного презентации ассортимента с учетом действующих по теме регламентов; занятия			
холодных соусов, заправок сложного презентации ассортимента с учетом действующих по теме регламентов; занятия			
ассортимента с учетом действующих по теме регламентов; занятия		• • •	= =
регламентов; занятия		_ =	_
			по теме
демонстрация умений пользоваться результаты		<del>*</del>	занятия
		демонстрация умений пользоваться	результаты

	технологическими картами приготовления	участия в
	холодных соусов, заправок сложного	олимпиадах,
	ассортимента;	конкурсах
	соответствие времени выполнения работ	профессиона
	установленным нормативам;	льного
	выполнение презентации холодных соусов,	мастерства
	заправок сложного ассортимента с учетом	(при участии)
	потребностей	
	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.3. Осуществлять	,	экзамен,
приготовление, творческое	подготовку к реализации салатов сложного	экзамен,
оформление и подготовку к	ассортимента с учетом потребностей	-
реализации салатов	различных категорий потребителей, видов и	
сложного ассортимента с	форм обслуживания;	выполнения
учетом потребностей	* *	
1 -	1	
различных категорий потребителей, видов и	1	
форм обслуживания	безопасности при приготовлении полуфабрикатов;	наблюдение
форм обслуживания	Y	
	соблюдение способов и техник при подготовке	выполнения
	салатов сложного ассортимента с учетом	практических работ,
	потребностей потребителей, видов и форм	оценка
	обслуживания; подготовка рабочих мест;	
	- · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	решения
	подготовке салатов сложного ассортимента с	ситуационны
	учетом потребностей потребителей, видов и	х задач, оценка
	форм обслуживания;	
	соблюдение стандартов чистоты, требований	результатов
	охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов	выполнения
	<u> </u>	видов работ
	их устранения;	на практике
	соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам;	оценка
	соответствие готовой продукции (внешний	выполнения
	вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.)	«профессион
	требованиям заказа; выбор посуды для	альных
	отпуска, оформления, сервировки и подачи	диктантов»
	салатов сложного ассортимента с учетом	соответствие
	потребностей различных категорий	оборудования
	потребителей, видов и форм обслуживания;	, сырья,
	соблюдение условий и сроков хранения	материалов
	салатов сложного ассортимента с учетом	для
	действующих регламентов;	подготовки
	демонстрация умений пользоваться	продукта и
	технологическими картами приготовления	презентации
	салатов сложного ассортимента с учетом	по теме
	потребностей различных категорий	занятия
	потребителей, видов и форм обслуживания;	результаты
	соответствие времени выполнения работ	участия в
	установленным нормативам;	олимпиадах,
	выполнение презентации салатов сложного	конкурсах
	<u> </u>	J F - 2012

		1
	ассортимента с учетом потребностей	профессиона
	различных	льного
	категорий потребителей, видов и форм	мастерства
	обслуживания	(при участии)
ПК 3.4. Осуществлять	приготовление, творческое оформление и	экзамен,
приготовление, творческое	подготовку к реализации канапе, холодных	экспертное
оформление и подготовку к	закусок сложного ассортимента с учетом	наблюдение
реализации канапе,	потребностей различных категорий	выполнения
холодных закусок	потребителей, видов и форм обслуживания;	лабораторны
сложного ассортимента с	выполнение требований персональной	х работ,
учетом потребностей	гигиены системы ХАССП и требований	экспертное
различных категорий	безопасности при приготовлении	наблюдение
потребителей, видов и	полуфабрикатов;	выполнения
форм обслуживания	соблюдение способов и техник при подготовке	практических
1 1 2	канапе, холодных закусок сложного	работ,
	ассортимента с учетом потребностей	оценка
	потребителей, видов и форм обслуживания;	решения
	подготовка рабочих мест; соблюдение	ситуационны
	температурного режима;	х задач,
	соблюдение стандартов чистоты, требований	оценка
	охраны труда и техники безопасности;	процесса и
	выявление дефектов и определение способов	результатов
	их устранения;	выполнения
	соответствие потерь при приготовлении	видов работ
	канапе, холодных закусок сложного	на практике
	ассортимента действующим на предприятии	оценка
	нормам;	выполнения
	соответствие готовой продукции (внешний	«профессион
	вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.)	альных
	требованиям заказа;	диктантов»
	обеспечение посуды для отпуска, оформления,	соответствие
	сервировки и подачи канапе, холодных	оборудования
	закусок сложного ассортимента с учетом	, сырья,
	потребностей различных категорий	материалов
	потребителей, видов и форм обслуживания;	для
	соблюдение условий и сроков хранения с	подготовки
		продукта и
	учетом действующих регламентов;	презентации
	демонстрация умений пользоваться	по теме
	технологическими картами приготовления	занятия
	канапе, холодных закусок сложного	результаты
	ассортимента;	участия в
	соответствие времени выполнения работ	олимпиадах,
	установленным нормативам;	конкурсах
	выполнение презентации канапе, холодных	профессиона
	закусок сложного ассортимента с учетом	льного
	потребностей различных категорий	
	потребителей, видов и форм обслуживания	мастерства
ПИ 2.5. Ожина		(при участии)
ПК 3.5. Осуществлять	приготовление, творческое оформление и подготовку	экзамен,
приготовление, творческое	подготовку	экспертное

оформление и подготовку к к презентации и реализации холодных блюд из наблюдение рыбы, нерыбного водного сырья сложного выполнения реализации холодных блюд потребностей лабораторны ассортимента учетом из рыбы, нерыбного различных категорий потребителей, видов и х работ, водного сырья сложного экспертное форм обслуживания; ассортимента с учетом требований выполнение персональной наблюдение потребностей различных гигиены системы ХАССП требований выполнения безопасности при приготовлении категорий потребителей, практических полуфабрикатов; работ, видов и форм соблюдение способов и техник при подготовке оценка обслуживания холодных блюд из рыбы, нерыбного водного решения сырья к сложного ассортимента с учетом ситуационны потребностей потребителей, видов и форм х задач, обслуживания: оценка подготовка рабочих мест; процесса и соблюдение температурного режима при результатов подготовке холодных блюд из рыбы, выполнения нерыбного водного сырья сложного видов работ ассортимента с учетом потребностей на практике потребителей, видов и форм обслуживания; оценка соблюдение стандартов чистоты, требований выполнения охраны труда и техники безопасности; «профессион соответствие потерь при приготовлении альных действующим на предприятии нормам; диктантов» соответствие готовой продукции (внешний соответствие вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) оборудования требованиям заказа; , сырья, обеспечение посуды для отпуска, оформления, материалов сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, лля нерыбного водного сырья сложного подготовки ассортимента с учетом потребностей продукта и различных категорий потребителей, видов и презентации форм обслуживания; по теме соблюдение условий и сроков хранения с занятия учетом действующих регламентов; результаты демонстрация умений пользоваться участия в технологическими картами приготовления олимпиадах, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного конкурсах сырья закусок сложного ассортимента; профессиона соответствие времени выполнения работ льного установленным нормативам; мастерства выполнение презентации холодных блюд из (при участии) рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания оформление ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое и экзамен, приготовление, творческое подготовка к презентации и реализации экспертное оформление и подготовку к холодных блюд из мяса, домашней птицы, наблюдение реализации холодных блюд дичи, кролика сложного ассортимента выполнения учетом потребностей различных категорий лабораторны

из мяса, домашней птицы,

дичи сложного	потребителей, видов и форм обслуживания;	х работ,
ассортимента с учетом	выполнение требований персональной	экспертное
потребностей различных	_ =	наблюдение
категорий потребителей,	безопасности при приготовлении	
видов и форм	полуфабрикатов;	практических
обслуживания	соблюдение способов и техник при подготовке	работ,
Coesily Milibalilish	холодных блюд из мяса, домашней птицы,	оценка
	дичи, кролика сложного ассортимента с	решения
	учетом потребностей потребителей, видов и	ситуационны
	форм обслуживания;	х задач,
	соблюдение температурного режима при	оценка
	подготовке; подготовка рабочих мест;	процесса и
	соблюдение стандартов чистоты, требований	результатов
	охраны труда и техники безопасности;	
	выявление дефектов и определение способов	выполнения
		видов работ
	их устранения;	на практике
	соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы,	оценка выполнения
		«профессион
	дичи, кролика сложного ассортимента	альных
	действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний	диктантов»
	вид,	соответствие
	форма, вкус, текстура, выход и т.д.)	оборудования
	требованиям заказа; обеспечение посуды для	, сырья,
	отпуска, оформления,	материалов
	сервировки и подачи холодных блюд из мяса,	для
	домашней птицы, дичи, кролика сложного	подготовки
	ассортимента с учетом потребностей	продукта и
	различных категорий потребителей, видов и	презентации
	форм обслуживания;	по теме
	соблюдение условий и сроков хранения с	занятия
	учетом действующих регламентов;	результаты
	демонстрация умений пользоваться	участия в
	технологическими картами приготовления	олимпиадах,
	холодных блюд из мяса, домашней птицы, ,	конкурсах
	дичи, кролика сложного ассортимента;	профессиона
	соответствие времени выполнения работ	льного
	установленным нормативам;	мастерства
	выполнение презентации блюд из мяса,	(при участии)
	домашней птицы, дичи, кролика сложного	(iipii y iacinii)
	ассортимента с учетом потребностей	
	различных категорий потребителей, видов и	
	форм обслуживания	
ПК 3.7. Осуществлять	разработка, адаптация рецептур холодных	DIVIONALI
_	разраоотка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том	экзамен, экспертное
разработку, адаптацию	I = = = = = = = = = = = = = = = = = = =	наблюдение
рецептур холодных блюд,	числе авторских, брендовых, региональных с	
кулинарных изделий,	учетом потребностей различных категорий	выполнения
закусок, в том числе	потребителей, видов и форм обслуживания;	лабораторны
авторских, брендовых,	соблюдение рецептур холодных блюд,	х работ,
региональных с учетом	кулинарных изделий, закусок, в том числе	экспертное

потребностей различных	авторских, брендовых, региональных с учетом	наблюдение
категорий потребителей,	потребностей различных категорий	выполнения
видов и форм	потребителей, видов и форм обслуживания;	практических
обслуживания	подготовка рабочих мест;	работ,
ООСЛУЖИВАНИЯ	соблюдение продуктов, вкусовых,	оценка
	ароматических, красящих веществ с учетом	решения
	требований по безопасности;	ситуационны
	соблюдение баланса жировых и вкусовых	х задач,
	компонентов;	оценка
	выполнение презентации холодных блюд,	процесса и
	кулинарных изделий, закусок, в том числе	результатов
	авторских, брендовых, региональных;	выполнения
	ведение расчетов с потребителем в	
	соответствии с выполненным заказом;	видов работ
	соответствие с выполненным заказом,	на практике оценка
		выполнения
	установленным нормативам;	«профессион
	демонстрация умений пользоваться	альных
	технологическими картами при разработке,	диктантов»
	адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе	соответствие
		оборудования
	авторских, брендовых, региональных с учетом	, сырья,
	потребностей различных категорий	материалов
	потребителей, видов и форм обслуживания;	для
	проводить мастер-класс и презентации для	подготовки
	представления результатов разработки	продукта и
	рецептур холодных блюд, кулинарных	предукта и презентации
	изделий, закусок, в том числе авторских,	по теме
	брендовых, региональных с учетом	занятия
	потребностей различных категорий	
	потребителей, видов и форм обслуживания	результаты участия в
		участия в олимпиадах,
		-
		конкурсах профессиона
		льного
		мастерства (при участии)
OV 01 Professory avagants		
ОК 01. Выбирать способы	обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения	Интерпретац ия
решения задач	применения методов и спосооов решения профессиональных задач;	результатов
профессиональной	- адекватная оценка и самооценка	результатов наблюдений
деятельности	эффективности и качества выполнения	за
применительно к	профессиональных задач	
различным контекстам.	1	деятельность ю
ОП 02.Осуществлять	- использование различных источников,	обучающегос
поиск, анализ и интерпретацию	включая электронные ресурсы, медиаресурсы,	я в процессе
информации, необходимой	Интернет-ресурсы, периодические издания по	освоения
для выполнения задач	специальности для решения	образователь
профессиональной	профессиональных задач	ной
деятельности.		программы
ОК 03. Планировать и	- демонстрация ответственности за принятые	Tipoi paminini
<u>-</u>	<u> </u>	

	T	
реализовывать собственное	решения	
профессиональное и	- обоснованность самоанализа и коррекция	Экспертное
личностное развитие.	результатов собственной работы;	наблюдение и
ОК 04. Работать в	- взаимодействие с обучающимися,	оценка на
коллективе и	преподавателями и мастерами в ходе	лабораторно -
команде, эффективно	обучения, с руководителями учебной и	практических
взаимодействовать с	производственной практик;	занятиях, при
коллегами, руководством,	- обоснованность анализа работы членов	выполнении
клиентами.	команды (подчиненных)	работ по
ОК 05. Осуществлять	- грамотность устной и письменной речи,	учебной и
устную и письменную	- ясность формулирования и изложения	производстве
коммуникацию на	мыслей	нной
государственном языке с		практикам
учетом особенностей		<b>F</b>
социального и культурного		Экзамен
контекста.		Skamen
ОК 6. Проявлять	- соблюдение норм поведения во время	
гражданско- патриотическую позицию,	учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
демонстрировать	производственной практик	
осознанное поведение на		
основе традиционных		
общечеловеческих		
ценностей, применять		
стандарты		
антикоррупционного		
поведения		
ОК 07. Содействовать	- эффективность выполнения правил ТБ во	
сохранению окружающей	время учебных занятий, при прохождении	
среды,	учебной и производственной практик;	
ресурсосбережению,	- знание и использование	
эффективно действовать в	ресурсосберегающих	
чрезвычайных ситуациях.	технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать	- эффективность выполнения правил ТБ во	
средства физической	время учебных занятий, при прохождении	
культуры для сохранения и	учебной и производственной практик	
укрепления здоровья в	1	
процессе		
профессиональной		
деятельности и		
поддержание		
необходимого уровня		
физической		
подготовленности.		
ОК 09. Использовать	- эффективность использования	
информационные	информационно-коммуникационных	
технологии в	технологий в профессиональной деятельности	
профессиональной	согласно формируемым умениям и	
профессиональной		
педтепьности	получаемому практическому опыту	
деятельности.		
деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной	получаемому практическому опыту  - эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой	

документацией на	технической документации, в том числе на	
государственном и иностранном языках.	английском языке	
ОК 11. Использовать знания по финансовой	эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования	
грамотности, планировать	предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	
предпринимательскую деятельность в	профессиональной сфере	
профессиональной сфере		

# ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

# СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 669156940959655819463310575184336563501118402847 Владелец КОРШУНОВ СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ Действителен С 20.01.2025 по 20.01.2026