

УТВЕРЖДАЮ
ОГАПОУ «Старооскольский
Техникум технологий и дизайна»
Директор _____ (С.В. Ткалич)
« 08 » _____ 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Гипермаркет «Линия» филиал
АО «Корпорация «ГРИНН»
Директор филиала _____ (Ю.Н.Гордичук)
« 30 » _____ 2017 г.

СОГЛАСОВАНО:
Начальник управления
профессионального образования и
науки департамента внутренней и
кадровой политики области
_____ /А.А. Бучек /
« 04 » _____ 2017 г.

ПРОГРАММА ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
(наименование специальности/профессии)

ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»
(наименование образовательного учреждения)

Гипермаркет «Линия» филиал АО «Корпорация «ГРИНН»
(наименование предприятия)

на 2017- 2021 год обучения

2017 г

Программа дуального обучения разработана на основе государственного образовательного стандарта (далее – ГОС) по специальности/профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей **43.01.09 «Повар, кондитер»**,

– постановления Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 г. № 85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов»;

– постановления Правительства Белгородской области от 19 мая 2014 года № 190 «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп»

Организации - разработчики программы:

Образовательное учреждение **ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»**

Предприятие/организация **Гипермаркет «Линия» филиал ЗАО «Корпорация «ГРИНН»**

Разработчики программы:

Ткалич Светлана Викторовна - директор ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна».

Гордичук Юлия Николаевна – директор ЗАО «Корпорация «ГРИНН» Гипермаркет «Линия» филиал г. Старый Оскол.

Попова Наталья Александровна – начальник отдела кадров ЗАО «Корпорация «ГРИНН» Гипермаркет «Линия» филиал г. Старый Оскол.

Жеребцова Ольга Порфирьевна – зам директора по УПР ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна».

Кривошеева Ольга Владимировна – зам директора по УМР ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна».

Федина Елена Владимировна – преподаватель специальных дисциплин ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна».

Горбоконь Ксения Сергеевна – преподаватель специальных дисциплин ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна».

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	14
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

1.1. Область применения программы

Программа дуального обучения является составной частью образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности/профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в рамках реализации дуального обучения.

Программа дуального обучения используется в программах по профессиональной подготовке рабочих: 33.010 Кондитер, 33.011 Повар, 33.014 Пекарь.

Цель программы: качественное освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09. Повар, кондитер** профессии и рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, а также приобретение обучающимися практических навыков работы в соответствующей области с учетом содержания модулей ППКРС.

Задачи программы:

- Комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности в рамках профессии, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта практической работы в соответствии с ФГОС СПО и рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей;
 - Повышение уровня профессионального образования и профессиональных навыков выпускников техникума;
- Координация и адаптация учебно-производственной деятельности техникума к условиям производства на предприятии.

1.2. Требования к результатам освоения программы:

Обучающийся должен уметь:

ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
рационально подготавливать рабочее место, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
подготавливать рабочее место, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

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

рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование,

производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

Обучающийся должен знать:

ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты приготовления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организации питания;
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

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

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены 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, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности

продуктов при приготовлении.

Обучающийся должен иметь практический опыт в:

ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

подготовке, уборке рабочего места;
подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
ведении расчетов с потребителями.

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
ведении расчетов с потребителями.

ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
ведении расчетов с потребителями.

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

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведении расчетов с потребителями.

ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
ведении расчетов с потребителями.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

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

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов,

напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.3. Количество часов на освоение программы

Всего часов	В соответствии с ФГОС (ПМ+практика)	В ПОО	На предприятии/ организации	Воспитательная работа ПОО		
				Всего	В ПОО	На предприятии/ организации
Аудиторные часы	916					
<i>из них:</i>						
часы теоретического обучения	328	328				
часы лабораторных работ	-					
часы практических занятий	588	588				
Часы практики	2016					
<i>из них</i>						
часы учебной практики	612	252	360			
часы производственной практики	1404		1404			
Всего	2932	1168	1764			

**Распределение
учебных часов на освоение программы дуального обучения обучающихся**

№ п/ п	Код и наименование МДК практики	Объем учебной нагрузки по ПМ (учебные занятия и практика)	На дуальное обучение																				
			Всего часов	Из них		1 курс				2 курс				3 курс				4 курс				Всего часов	
				лабор.	практич.	1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр		7 семестр		8 семестр			
						теор.	Практ.	Теор.	Практ.	Теор.	Практ.	Теор.	Практ.	Теор.	Практ.	Теор.	Практ.	Теор.	Практ.	Теор.		Практ.	
	МДК																						
1	МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		36		18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
2	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		96		60	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
3	МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		36		18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
4	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		120		78	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
5	МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		38		18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
6	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		84		60	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
7	МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		34		18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

8	МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	78		54	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9	МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	34		18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	156		108	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11	МДК 06.01 Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	90		72	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ИТОГО ПО МДК		916			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1	Учебная практика УП.01	72			-		36	36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	72	
2	Учебная практика УП.02	180			-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
3	Учебная практика УП.03	72			-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
4	Учебная практика УП.04	72			-		-	-	-	-	-	72	-	-	-	-	-	-	-	-	72	
5	Учебная практика УП.05	144			-		-	-	-	-	-	144	-	-	-	-	-	-	-	-	144	
6	Учебная практика УП.06	72			-		-	-	-	-	-	-	72	-	-	-	-	-	-	-	72	
9	Производственная практика ПП.01	72			-		-	-	72	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	72	
10	Производственная практика ПП.02	216			-		-	-	72	144	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	216	
11	Производственная практика ПП.03	108			-		-	-	-	108	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	108	
12	Производственная практика ПП.04	72			-		-	-	-	-	72	-	-	-	-	-	-	-	-	-	72	
13	Производственная практика ПП.05	144			-		-	-	-	-	144	-	-	-	-	-	-	-	-	-	144	
14	Производственная практика ПП.06	792			-		-	-	-	-	-	-	252	540	-	-	-	-	-	-	792	
ИТОГО ПО ПРАКТИКЕ		2016																				1764
ИТОГО		2932																				

Расчет коэффициента дуальности

1. Обязательная учебная нагрузка обучающихся по ФГОС СПО, включая все виды практики: 2932 ч.
2. Теоретическое обучение, лабораторные и практические работы, проводимые на предприятии/организации: 0ч
3. Практическое обучение на предприятии/организации (все виды практики): 1764 ч.
4. Коэффициент дуальности*: 60,1 %

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

2.1. Объем программы и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов				% от общего количества часов, отведенный на учебные занятия и практику в рамках ПМ			
1	2				3			
Объём учебной нагрузки по ПМ (учебные занятия и практика)	2932				100			
в том числе в Учреждении:	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	1-курс	2-курс	3 курс	4 курс
теоретические занятия	18	98	182	30	0,5	3,5	6	1
лабораторные занятия	-	-	-	-	-	-	-	-
практические занятия	30	126	330	102	0,5	5,3	11	3,5
учебная практика		252		-		8,5		-
в том числе на базе Предприятия:								
теоретические занятия	-	-	-	-	-	-	-	-
лабораторные занятия	-	-	-	-	-	-	-	-
практические занятия	36	-	36	-	1,1	-	1,1	-
учебная практика			216	72	-	-	7	2
производственная практика		144	468	792	-	5	16	28
Итоговая аттестация в форме выпускной квалификационной работы								

2.2. Положение о дуальном обучении (приложение 1).

Разрабатывается ПОО на основе постановления Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп «О порядке организации дуального обучения обучающихся».

2.3. Рабочий учебный план по профессии/специальности (приложение 2).

Утвержденный директором профессиональной образовательной организации и согласованный с работодателем.

2.4. Годовой календарный график (приложение 3).

Разрабатывается ПОО совместно с предприятием (организацией) в соответствии с установленной формой.

2.5. План мероприятий по обеспечению образовательного процесса в рамках реализации дуального обучения (приложение 4).

Разрабатывается ПОО совместно с предприятием (организацией) в соответствии с установленной формой.

2.4. Договор об организации и проведении дуального обучения.

Составляется в соответствии с типовой формой договора об организации и проведении дуального обучения, представленной в постановлении Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп «О порядке организации дуального обучения обучающихся».

2.5. Ученические договоры о дуальном обучении (приложение 6)
Составляются в соответствии с типовой формой Ученического договора о дуальном обучении, представленной в постановления Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп «О порядке организации дуального обучения обучающихся».

2.6. Формы отчетности и оценочный материал прохождения дуального обучения (приложение 7)

Отчет о реализации дуального обучения за прошедший учебный год составляется ПОО в соответствии с установленной формой; оценочный материал разрабатывается ПОО самостоятельно.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

3.1. а) Требования к минимальному материально-техническому обеспечению в Учреждении

– учебные кабинеты:

№ п/п	Наименование учебного кабинета	Количество
1	технологии кулинарного производства	1
2	технологии кондитерского производства	1
3	безопасности жизнедеятельности и охраны труда	1

– мастерские:

№ п/п	Наименование мастерских	Количество
1	учебная кухня ресторана	1
2	учебный кондитерский цех	1

– лаборатории:

№ п/п	Наименование лабораторий	Количество
1	микробиологии, санитарии и гигиены	1
2	товароведения продовольственных товаров	1
3	технического оснащения и организации рабочего места	1

– спортивные комплексы*:

№ п/п	Наименование спортивного комплекса	Количество
1	спортивный зал	1
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	1

Оборудование учебных кабинетов:

Доска ученическая – 1шт,
Стол компьютерный – 1шт,
Столы ученические – 15шт,
Стулья ученические – 30шт,
Витрина – 3шт,
Барная стойка – 1шт,
Весы электрические – 1шт,
Соковыжималка – 1шт,
Шоколадный фонтан – 1шт,
Гриль электрический – 1шт,
Микроволновая печь – 1шт,
Кофемолка – 1шт.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование мастерских и рабочих мест мастерских:

Плита электрическая секционнно-модулированная ПЭСМ-4 – 3шт,

Сковорода электрическая секционнo-модулированная СЭСМ-0,2 – 1шт,
Панель стеклокерамическая– 4шт,
Шкаф пекарный секционнo-модулированный ШПЭСМ-3– 1шт,
Кондитерская печь «Абат» КЭП-10 – 1шт,
Шкаф расстоечный «Абат» ШРТ-12– 1шт,
Пароконвектомат – 2шт,
Фритюрница электрическая – 1шт,
Тестомесильная машина – 1шт,
Взбивальная машина МВ-35 – 1шт,
Взбивальная машина МВ-5 – 1шт,
Холодильный шкаф– 2шт,
Морозильный шкаф– 1шт,
Производственные столы – 16шт,
Весы электрические – 1шт,
Ванны моечные – 6шт,
Ванна моечная трехсекционная – 1шт,
Стеллажи – 2шт,
Блендер погружной – 1шт,
Блендер кувшинный – 2 шт,
Мясорубка – 1 шт;
Овощерезка или процессор кухонный – 1 шт,
Миксер для коктейлей –2 шт,
Миксер – 16шт,
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) – 1 шт,
Кофемолка 1 шт,
Набор инструментов для карвинга 1 шт,
Овоскоп 1 шт,
Аппарат для темперирования шоколада 1 шт.
Производственная посуда и инвентарь,
Рабочее место преподавателя – 1шт,
Доска ученическая – 1шт,
Шкафы для санитарной одежды – 8шт.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

Рабочее место преподавателя– 1шт,
Посадочные места обучающихся 30шт;
Весы – 3шт,
Образцы продовольственных товаров (по группам);
Овоскоп – 1шт;
Комплект нормативных документов по оценке качества продовольственных товаров;
Комплект инструментов и приспособлений для организации рабочего места;
Модели (в разрезе) оборудования;
Натуральные образцы оборудования.

б) Требования к минимальному материально-техническому обеспечению на Предприятии

Реализация программы требует наличия площадей 5830м²; производственных помещений 1290 м²; мясного цеха 310 м²; столовой 160 м²; цеха выпечки 160 м²; кондитерского цеха 550 м².

Оборудование мясного цеха:

Мясорубка МИМ-500;
универсальный привод ПМ-1,1;
мясорыхлитель МРМ-15;
фаршемешалка МС-8-150;
холодильный шкаф ШХ-0,6;
холодильный шкаф ШХ-1,2;
моечные ванны;
производственные столы;
разрубочный стул;
стеллажи.

Оборудование столовой

универсальный привод ПУ-0,6;
шкаф холодильный ШХ-0,8;
плита электрическая ПЭСМ-4ш;
котел пищеварочный КПЭСМ-60;
сковорода электрическая СЭСМ-0,5;
шкаф жарочный электрический ШЖЭСМ-3;
кипятильник непрерывного действия КНЭ-100;
весы настольные электронные «Лидер» ВЕ-15;ТЕ.2;
столы производственные;
стеллажи производственные;
ванны моечные.

Оборудование кондитерского цеха

просеивательПВГ-600;
тестомесильные машины ТММ-1М;, МТУ-50, МТ-40,»Моно»;
взбивальные машины МВ-60, МВ-35;
тестораскаточная машина МРТ-60;
кондитерская универсальная машина МКУ-40;
весы настольные электронные «Лидер» ВЕ-15;ТЕ.2;
столы производственные;
стеллажи производственные;
ванны моечные.

Оборудование цеха выпечки:

кондитерская электрическая печь КЭП-400;
пекарный шкаф «Луко Рационал» марки 1-ПС;
весы настольные электронные «Лидер» ВЕ-15;ТЕ.2;
столы производственные;
стеллажи производственные;
ванны моечные.

3.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации кураторов обучающихся (преподавателей и мастеров производственного обучения):

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

Требования к квалификации наставников:

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться наставниками, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю дисциплины (модуля). Наставники должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Ответственный на Предприятии за проведение дуального обучения: Гордичук Юлия Николаевна – директор ЗАО «Корпорация «ГРИНН» Гипермаркет «Линия» филиал г. Старый Оскол.

Ответственный на Предприятии за проведение инструктажа по технике безопасности и инструктажа на рабочем месте:

Попова Наталья Александровна – начальник отдела кадров ЗАО «Корпорация «ГРИНН» Гипермаркет «Линия» филиал г. Старый Оскол.

Ответственный на Предприятии за прием обучающихся и распределение по рабочим местам:

Цинык Галина Ивановна – старший администратор ЗАО «Корпорация «ГРИНН» Гипермаркет «Линия» филиал г. Старый Оскол.

3.3. Учебно-методическое обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники: (не старше 5 лет):

№ п/п	Наименование	Автор, издательство, год издания, количество страниц	Количество, шт
1	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для приятий общественного питания	М., Экономика, 2011	5экз
2	ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»		5экз
3	ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»		5экз
4	Кулинария	Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Академия, Москва, 2011	25экз
5	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	Золин В.П., Академия, Москва,	25экз
6	Организация производства на предприятиях общественного питания	Радченко Л.А., Ростов-на-Дону Феникс, 2010	25экз
7	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	Бутейкис Н.С. Академия, Москва, 2011	25экз
8	Технология хлебопекарского производства.	Цыганова Т.Б., М.: ПрофОбрИздат, 2001. - 432 с.	25экз

Дополнительные источники:

№ п/п	Наименование	Автор, издательство, год издания, количество страниц	Количество, шт
1	Технология приготовления пищи.	Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Деловая культура, Москва, 2011	25экз
2	Физиология питания, санитария и гигиена	Матюхина З.П., М.: Мастерство, 2011	25экз
3	Товароведение продовольственных товаров	1. Тимофеева В.А., Ростов – на-Дону.: Феникс, 2011-	25экз
4	Организация учета и учета и калькуляции	Перетятко Т.И., Ростов-на-Дону Феникс, 2011	25экз
5	Организация производства на предприятиях общественного питания	Мрыхина Е.Б., М.: ИНФРА, 2011	25экз

Интернет-ресурсы:

№ п/п	Адресная ссылка
1	http://www.millionmenu.ru/rus/recipes/collection/tdish115/
2	http://cooking.niv.ru/povar/eda/17/ovoschej/blyuda.htm
3	http://povary.ru/category.php?id=11
4	http://spravpit.liferus.ru/7_4_9_krupy.htm
5	http://www.gotovim.ru/recepts/garnish/bean/
6	http://www.rus-culinar.ru/krupi_bobov_view.html?id=bobovie
7	http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/makaron/

8	http://www.millionmenu.ru/rus/recipes/collection/tdish68/
9	http://www.millionmenu.ru/rus/recipes/collection/tdish68/
10	http://gotovim-doma.ru/view.php?g=32

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Контроль и оценка результатов освоения программы дуального обучения осуществляется текущим, промежуточным, итоговым контролем и на ИГА.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, сформированные компетенции)	Формы и методы контроля результатов обучения	Оценка результатов обучения
<i>перечисляются все знания и умения, общие и профессиональные компетенции (коды)</i>		
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Дифференцированный зачет	освоен /не освоен
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Дифференцированный зачет	освоен /не освоен
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Дифференцированный зачет	освоен /не освоен
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Дифференцированный зачет	освоен /не освоен
ПО 1.1. Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Зачет	освоен /не освоен
ПО 1.2. Обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Зачет	освоен /не освоен
ПО 1.3. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранении полуфабрикатов; ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос	Зачет	освоен /не освоен
ПО 1.4. Приготовление полуфабрикатов для блюд,	Зачет	освоен /не

кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов; ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос		освоен
У 1.1.1. Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием	Практическое задание	оценка
У1. 1.2. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Практическое задание	оценка
У 1.1.3. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:	Практическое задание	оценка
У 1.1.4. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства	Практическое задание	оценка
У 1.1.5. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием	Практическое задание	оценка
У 1.1.6. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты	Практическое задание	оценка
У 1.1.7. Мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части	Практическое задание	оценка
У 1.1.8. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования	Практическое задание	оценка
У 1.1.9. Безопасно править кухонные ножи	Практическое задание	оценка
У 1.1.10. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	Практическое задание	оценка
У 1.1.11. Проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании	Практическое задание	оценка
У 1.1.12. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки	Практическое задание	оценка
У 1.1.13. Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Практическое задание	оценка
У 1.1.14. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	Практическое задание	оценка
У 1.1.15. Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота	Практическое задание	оценка
У 1.1.16. Пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов	Практическое задание	оценка
У 1.1.17. Сверять соответствие получаемых продуктов	Практическое задание	оценка

заказу и накладным	задание	
У 1.1.18. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов	Практическое задание	оценка
У 1.1.19. Сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов	Практическое задание	оценка
У 1.1.20. Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства	Практическое задание	оценка
У 1.1.21. Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями	Практическое задание	оценка
У 1.1.22. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья	Практическое задание	оценка
У 1.2.1. Распознавать недоброкачественные продукты	Практическое задание	оценка
У 1.2.2. Выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности	Практическое задание	оценка
У 1.2.3. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте	Практическое задание	оценка
У 1.2.4. Различать пищевые и непищевые отходы	Практическое задание	оценка
У 1.2.5. Подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов	Практическое задание	оценка
У 1.2.6. Осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию	Практическое задание	оценка
У 1.2.7. Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции	Практическое задание	оценка
У 1.3.1. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	Практическое задание	оценка
У 1.3.2. Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде	Практическое задание	оценка
У 1.3.3. Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции	Практическое задание	оценка
У 1.3.4. Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи	Практическое задание	оценка
У 1.3.5. Нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом	Практическое задание	оценка
У 1.3.6. Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы	Практическое задание	оценка
У 1.3.7. Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании)	Практическое задание	оценка

У 1.3.8. Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения	Практическое задание	оценка
У 1.3.9. Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации	Практическое задание	оценка
У 1.3.10. Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов	Практическое задание	оценка
У 1.3.11. Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов	Практическое задание	оценка
У 1.3.12. Владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе	Практическое задание	оценка
У 1.4.1. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	Практическое задание	оценка
У 1.4.2. Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции	Практическое задание	оценка
У 1.4.3. Владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи	Практическое задание	оценка
У 1.4.4. Владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов	Практическое задание	оценка
У 1.4.5. Нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Практическое задание	оценка
У 1.4.6. Готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы	Практическое задание	оценка
У 1.4.7. Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов	Практическое задание	оценка
У 1.4.8. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией	Практическое задание	оценка
З 1.1.1. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.	Тестирование	оценка
З 1.1.2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Тестирование	оценка
З 1.1.3. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов	Тестирование	оценка
З 1.1.4. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации	Тестирование	оценка

полуфабрикатов.		
3 1.1.5. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены	Тестирование	оценка
3 1.1.6. Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды	Тестирование	оценка
3 1.1.7. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования	Тестирование	оценка
3 1.1.8. Правила утилизации отходов	Тестирование	оценка
3 1.1.9. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов	Тестирование	оценка
3 1.1.11. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей	Тестирование	оценка
3 1.1.12. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи	Тестирование	оценка
3 1.1.13. Правила оформления заявок на склад; правила приема продуктов по количеству и качеству	Тестирование	оценка
3 1.1.14. Ответственность за сохранность материальных ценностей	Тестирование	оценка
3 1.1.15. Правила снятия остатков на рабочем месте	Тестирование	оценка
3 1.1.16. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов	Тестирование	оценка
3 1.1.17. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс- оценки качества и безопасности сырья и материалов	Тестирование	оценка
3 1.1.18. Правила обращения с тарой поставщика	Тестирование	оценка
3 1.1.19. Правила поверки весоизмерительного оборудования	Тестирование	оценка
3 1.2.1. Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания	Тестирование	оценка
3 1.2.2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Тестирование	оценка
3 1.2.3. Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика	Тестирование	оценка
3 1.2.4. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении	Тестирование	оценка
3 1.2.5. Способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов	Тестирование	оценка
3 1.2.6. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов	Тестирование	оценка
3 1.2.7. Формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов	Тестирование	оценка
3 1.2.8. Способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов	Тестирование	оценка

3 1.3.1. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Тестирование	оценка
3 1.3.2. Методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.)	Тестирование	оценка
3 1.3.3. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов	Тестирование	оценка
3 1.3.4. Техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов	Тестирование	оценка
3 1.3.5. Правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов	Тестирование	оценка
3 1.3.6. Правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	Тестирование	оценка
3 1.4.1. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Тестирование	оценка
3 1.4.2. Методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи)	Тестирование	оценка
3 1.4.3. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов	Тестирование	оценка
3 1.4.4. Техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов	Тестирование	оценка
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Дифференцированный зачет	освоен /не освоен
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет	освоен /не освоен
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет	освоен /не освоен
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет	освоен /не освоен
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	Дифференцированный зачет	освоен /не освоен

разнообразного ассортимента		
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет	освоен /не освоен
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет	освоен /не освоен
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет	освоен /не освоен
ПО 2.1. Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	Зачет	освоен /не освоен
ПО 2.2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров	Зачет	освоен /не освоен
ПО 2.3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Зачет	освоен /не освоен
ПО 2.4. Приготовление соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранение и подготовка к реализации	Зачет	освоен /не освоен
ПО 2.5. приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Зачет	освоен /не освоен
ПО 2.6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Зачет	освоен /не освоен
ПО 2.7. Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Зачет	освоен /не освоен

ПО 2.8. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Зачет	освоен /не освоен
У 2.1.1. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ	Практическое задание	оценка
У 2.1.2. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства	Практическое задание	оценка
У 2.1.3. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием	Практическое задание	оценка
У 2.1.4. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты	Практическое задание	оценка
У 2.1.5. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования	Практическое задание	оценка
У 2.1.6. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Практическое задание	оценка
У 2.1.7. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	Практическое задание	оценка
У 2.1.8. Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Практическое задание	оценка
У 2.1.9. Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Практическое задание	оценка
У 2.1.10. Своевременно оформлять заявку на склад	Практическое задание	оценка
У 2.2.1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	Практическое задание	оценка
У 2.2.2. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,	Практическое задание	оценка

сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров		
У 2.2.3. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления	Практическое задание	оценка
У 2.2.4. Обжаривать кости мелкого скота; подпекать овощи; замачивать сушеные грибы	Практическое задание	оценка
У 2.2.5. Доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона	Практическое задание	оценка
У 2.2.6. Использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства	Практическое задание	оценка
У 2.2.7. Определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса	Практическое задание	оценка
У 2.2.8. Порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров	Практическое задание	оценка
У 2.2.9. Охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары	Практическое задание	оценка
У 2.3.1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;	Практическое задание	оценка
У 2.3.2. Взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления супов;	Практическое задание	оценка
У 2.3.3. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; готовить льезоны; закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки	Практическое задание	оценка
У 2.3.4. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим варки супов; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; определять степень готовности супов; доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос	Практическое задание	оценка
У 2.3.5. Порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании	Практическое задание	оценка
У 2.3.6. Охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для	Практическое задание	оценка

транспортирования		
У 2.3.7. Рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке	Практическое задание	оценка
У 2.4.1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	Практическое задание	оценка
У 2.4.2. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; рационально использовать продукты, полуфабрикаты	Практическое задание	оценка
У 2.4.3. Готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить лезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы	Практическое задание	оценка
У 2.4.4. Охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности	Практическое задание	оценка
У 2.4.5. закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных	Практическое задание	оценка
У 2.4.6. Рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса	Практическое задание	оценка
У 2.4.7. Доводить соусы до вкуса; проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу	Практическое задание	оценка
У 2.4.8. Порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;	Практическое задание	оценка
У 2.4.9. Творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	Практическое задание	оценка
У 2.5.1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	Практическое задание	оценка
У 2.5.2. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с	Практическое задание	оценка

рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		
У 2.5.3. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и собственном соку; жарить сырые и предварительно отваренные; жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать; готовить овощные пюре; готовить начинки из грибов; определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий	Практическое задание	оценка
У 2.5.4. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	Практическое задание	оценка
У 2.5.5. Проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос	Практическое задание	оценка
У 2.5.6. Порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	Практическое задание	оценка
У 2.5.7. Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	Практическое задание	оценка
У 2.5.8. Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	Практическое задание	оценка
У 2.6.1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц,	Практическое задание	оценка

творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи		
У 2.6.2. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Практическое задание	оценка
У 2.6.3. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать); определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса	Практическое задание	оценка
У 2.6.4. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности; жарить, запекать на гриле; определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса	Практическое задание	оценка
У 2.6.5. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; подготавливать продукты для пиццы; раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; жарить в большом количестве жира; жарить после предварительного отваривания изделий из теста; разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса	Практическое задание	оценка
У 2.6.6. Проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать	Практическое задание	оценка

выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки		
У 2.6.7. Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	Практическое задание	оценка
У 2.6.8. Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	Практическое задание	оценка
У 2.7.1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	Практическое задание	оценка
У 2.7.2. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Практическое задание	оценка
У 2.7.3. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; готовить на пару; припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; бланшировать и - отваривать мясо крабов; припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса	Практическое задание	оценка
У 2.7.4. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом	Практическое задание	оценка

приготовления		
У 2.7.5. Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос	Практическое задание	оценка
У 2.7.6. Порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	Практическое задание	оценка
У 2.7.7. Охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	Практическое задание	оценка
У 2.7.8. Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	Практическое задание	оценка
У 2.8.1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	Практическое задание	оценка
У 2.8.2. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	Практическое задание	оценка
У 2.8.3. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы,	Практическое задание	оценка

дичи на пару; припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности; жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; жарить пластованные тушки птицы под прессом жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; бланшировать, отваривать мясные продукты; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса		
У 2.8.4. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	Практическое задание	оценка
У 2.8.5. Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос	Практическое задание	оценка
У 2.8.6. Порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Практическое задание	оценка
У 2.8.7. Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	Практическое задание	оценка
У 2.8.8. Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Практическое задание	оценка

3 2.1.1. Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Тестирование	оценка
3 2.1.2. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Тестирование	оценка
3 2.1.3. Нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Тестирование	оценка
3 2.1.4. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Тестирование	оценка
3 2.1.5. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Тестирование	оценка
3 2.1.6. Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Тестирование	оценка
3 2.1.7. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	Тестирование	оценка
3 2.2.1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости	Тестирование	оценка
3 2.2.2. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров	Тестирование	оценка
3 2.2.3. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	Тестирование	оценка
3 2.2.4. Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров	Тестирование	оценка
3 2.2.5. Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров	Тестирование	оценка
3 2.2.6. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации	Тестирование	оценка
3 2.2.7. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров	Тестирование	оценка
3 2.2.8. Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования	Тестирование	оценка
3 2.2.9. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров	Тестирование	оценка
3 2.2.10. Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров	Тестирование	оценка
3 2.3.1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и	Тестирование	оценка

продуктов		
3 2.3.2. Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания	Тестирование	оценка
3 2.3.3. Температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных	Тестирование	оценка
3 2.3.4. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации	Тестирование	оценка
3 2.3.5. Техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи супов	Тестирование	оценка
3 2.3.6. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов	Тестирование	оценка
3 2.3.7. Правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	Тестирование	оценка
3 2.4.1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости	Тестирование	оценка
3 2.4.2. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	Тестирование	оценка
3 2.4.3. Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;	Тестирование	оценка
3 2.4.4. Ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование	Тестирование	оценка
3 2.4.5. Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных	Тестирование	оценка
3 2.4.6. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации	Тестирование	оценка
3 2.4.7. Правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; требования к безопасности	Тестирование	оценка

хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов		
3 2.4.8. Нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции	Тестирование	оценка
3 2.4.9. Техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов	Тестирование	оценка
3 2.4.10. Требования к безопасности хранения готовых соусов	Тестирование	оценка
3 2.5.1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Тестирование	оценка
3 2.5.2. Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	Тестирование	оценка
3 2.5.3. Методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов	Тестирование	оценка
3 2.5.4. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	Тестирование	оценка
3 2.5.5. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	Тестирование	оценка
3 2.5.6. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	Тестирование	оценка
3 2.5.7. Техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов,	Тестирование	оценка

круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		
3 2.5.8. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Тестирование	оценка
3 2.5.9. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	Тестирование	оценка
3 2.6.1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	Тестирование	оценка
3 2.6.2. Методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта	Тестирование	оценка
3 2.6.3. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	Тестирование	оценка
3 2.6.4. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; органолептические способы определения готовности	Тестирование	оценка
3 2.6.5. Техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Тестирование	оценка
3 2.6.6. Правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Тестирование	оценка
3 2.6.7. Правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника	Тестирование	оценка

общения, ориентированная на потребителя		
3 2.7.1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	Тестирование	оценка
3 2.7.2. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	Тестирование	оценка
3 2.7.3. методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами	Тестирование	оценка
3 2.7.4. Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Тестирование	оценка
3 2.7.5. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток	Тестирование	оценка
3 2.7.6. правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	Тестирование	оценка
3 2.8.1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для	Тестирование	оценка

горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов		
3 2.8.2. Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов	Тестирование	оценка
3 2.8.3. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	Тестирование	оценка
3 2.8.4. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами	Тестирование	оценка
3 2.8.5. Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	Тестирование	оценка
3 2.8.6. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	Тестирование	оценка
3 2.8.7. Правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	Тестирование	оценка
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Дифференцированный зачет	освоен /не освоен
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет	освоен /не освоен
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое	Дифференцированный	освоен /не

оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	ный зачет	освоен
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет	освоен /не освоен
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет	освоен /не освоен
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет	освоен /не освоен
ПО 3.1. Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	Дифференцированный зачет	освоен /не освоен
ПО 3.2. Приготовление, хранение холодных соусов и заправок, их порционирование на раздаче	Зачет	освоен /не освоен
ПО 3.3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Зачет	освоен /не освоен
ПО 3.4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Зачет	освоен /не освоен
ПО 3.5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Зачет	освоен /не освоен
ПО 3.6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Зачет	освоен /не освоен
У 3.1.1. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье,	Практическое задание	оценка

материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;		
У 3.1.2 Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	Практическое задание	оценка
У 3.1.3 Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	Практическое задание	оценка
У 3.1.4. Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; своевременно оформлять заявку на склад	Практическое задание	оценка
У 3.2.1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	Практическое задание	оценка
У 3.2.2. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок	Практическое задание	оценка
У 3.2.3. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; тереть хрен на терке и заливать кипятком; растирать горчичный порошок с пряным отваром; взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; готовить производные соуса	Практическое задание	оценка

майонез; корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов		
У 3.2.4. Охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; определять степень готовности соусов; проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу	Практическое задание	оценка
У 3.2.5. Порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами	Практическое задание	оценка
У 3.2.6 . Хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования	Практическое задание	оценка
У 3.3.1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента	Практическое задание	оценка
У 3.3.2. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; замачивать сушеную морскую капусту для набухания; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; прослаивать компоненты салата; смешивать различные ингредиенты салатов; заправлять салаты заправками; доводить салаты до вкуса	Практическое задание	оценка
У 3.3.3. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос	Практическое задание	оценка
У 3.3.4. Порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи салатов; хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции	Практическое задание	оценка
У 3.3.5. Рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов	Практическое задание	оценка
У 3.4.1. Подбирать в соответствии с технологическими	Практическое	оценка

требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	задание	
У 3.4.2. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	Практическое задание	оценка
У 3.4.3. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; готовить квашеную капусту; мариновать овощи, репчатый лук, грибы; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; охлаждать готовые блюда из различных продуктов; фаршировать куриные и перепелиные яйца; фаршировать шляпки грибов; подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; вырезать украшения из овощей, грибов; измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; доводить до вкуса	Практическое задание	оценка
У 3.4.4. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	Практическое задание	оценка
У 3.4.5. Соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос	Практическое задание	оценка
У 3.4.6. Порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;	Практическое задание	оценка
У 3.4.7. Хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	Практическое задание	оценка
У 3.4.8. Рассчитывать стоимость; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок	Практическое задание	оценка
У 3.5.1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;	Практическое задание	оценка

выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи		
У 3.5.2. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Практическое задание	оценка
У 3.5.3. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосолёную рыбу вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить рыбное желе; украшать и заливать рыбные продукты порциями; вынимать рыбное желе из форм; доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости	Практическое задание	оценка
У 3.5.4. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	Практическое задание	оценка
У 3.5.5. Соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос	Практическое задание	оценка
У 3.5.6. Порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;	Практическое задание	оценка
У 3.5.7. хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	Практическое задание	оценка
У 3.5.8. Рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	Практическое задание	оценка
У 3.6.1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	Практическое задание	оценка
У 3.6.2. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в	Практическое задание	оценка

соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи		
У 3.6.3. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь; снимать кожу с отварного языка; нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; украшать и заливать мясные продукты порциями; вынимать готовое желе из форм; доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости	Практическое задание	оценка
У 3.6.4. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; проверять качество готовых ХОЛОДНЫХ блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос	Практическое задание	оценка
У 3.6.5. Порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	Практическое задание	оценка
У 3.6.6. Охлаждать и замораживать готовые ХОЛОДНЫЕ блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	Практическое задание	оценка
У 3.6.6. Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	Практическое задание	оценка
З 3.1.1. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,	Тестирование	оценка

инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними		
3 3.1.2. Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Тестирование	оценка
3 3.1.3. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены	Тестирование	оценка
3 3.1.4. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования	Тестирование	оценка
3 3.1.5. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Тестирование	оценка
3 3.1.6. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; правила оформления заявок на склад	Тестирование	оценка
3 3.2.1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;	Тестирование	оценка
3 3.2.2. Методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;	Тестирование	оценка
3 3.2.3. Ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование	Тестирование	оценка
3 3.2.4. Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок	Тестирование	оценка
3 3.2.5. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации	Тестирование	оценка
3 3.2.6. Требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов	Тестирование	оценка

3 3.2.7. Техника порционирования, варианты подачи соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; правила хранения готовых соусов	Тестирование	оценка
3 3.3.1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	Тестирование	оценка
3 3.3.2. Методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	Тестирование	оценка
3 3.3.3. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	Тестирование	оценка
3 3.3.4. Техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента	Тестирование	оценка
3 3.3.5. Правила хранения салатов разнообразного ассортимента	Тестирование	оценка
3 3.3.6. Правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	Тестирование	оценка
3 3.4.1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	Тестирование	оценка
3 3.4.2. Методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов	Тестирование	оценка
3 3.4.3. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	Тестирование	оценка
3 3.4.4. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству,	Тестирование	оценка

температура подачи холодных закусок; органолептические способы определения готовности; ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей		
3 3.4.5. Техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	Тестирование	оценка
3 3.4.6. Правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток	Тестирование	оценка
3 3.4.7. Правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	Тестирование	оценка
3 3.5.1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	Тестирование	оценка
3 3.5.2. Методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья	Тестирование	оценка
3 3.5.3. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	Тестирование	оценка
3 3.5.4. Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий,	Тестирование	оценка

закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
З 3.5.5. Правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Тестирование	оценка
З 3.5.6. Правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	Тестирование	оценка
З 3.6.1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	Тестирование	оценка
З 3.6.2. Методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов	Тестирование	оценка
З 3.6.3. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	Тестирование	оценка
З 3.6.4. Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Тестирование	оценка
З 3.6.5. Правила хранения готовых холодных блюд,	Тестирование	оценка

кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		
З 3.6.6. Правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	Тестирование	оценка
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Дифференцированный зачет	освоен /не освоен
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет	освоен /не освоен
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет	освоен /не освоен
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет	освоен /не освоен
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет	освоен /не освоен
ПО 4.1. Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	Зачет	освоен /не освоен
ПО 4.2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Зачет	освоен /не освоен
ПО 4.3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Зачет	освоен /не освоен
ПО 4.4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Зачет	освоен /не освоен
ПО 4.5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями	Зачет	освоен /не освоен

при отпуске продукции с прилавка/раздачи		
У 4.1.1. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства	Практическое задание	оценка
У 4.1.2. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	Практическое задание	оценка
У 4.1.3. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	Практическое задание	оценка
У 4.1.4. Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Практическое задание	оценка
У 4.1.5. Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	Практическое задание	оценка
У 4.2.1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества	Практическое задание	оценка
У 4.2.2. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,	Практическое задание	оценка

особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		
У 4.2.3. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; подготавливать желатин, агар-агар; готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; доводить до вкуса	Практическое задание	оценка
У 4.2.4. Проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос	Практическое задание	оценка
У 4.2.5. Порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов	Практическое задание	оценка
У 4.2.6. Охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	Практическое задание	оценка
У 4.2.7. Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов	Практическое задание	оценка
У 4.3.1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества	Практическое задание	оценка
У 4.3.2. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Практическое задание	оценка
У 4.3.3. Выбирать, применять комбинировать различные	Практическое	оценка

способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; жарить фрукты основным способом и на гриле; проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса;	задание	
У 4.3.4. Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов Перед отпуском, упаковкой на вынос	Практическое задание	оценка
У 4.3.5. Порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;	Практическое задание	оценка
У 4.3.6. Охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	Практическое задание	оценка
У 4.3.7. Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов	Практическое задание	оценка
У 4.4.1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества	Практическое задание	оценка
У 4.4.2. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента	Практическое задание	оценка
У 4.4.3. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;	Практическое задание	оценка

смешивать различные соки с другими ингредиентам; проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; готовить лимонады; готовить холодные алкогольные напитки; готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса		
У 4.4.4. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать	Практическое задание	оценка
У 4.4.5. соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления; проверять качество готовых ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ Перед отпуском, упаковкой на вынос	Практическое задание	оценка
У 4.4.6. Порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных напитков;	Практическое задание	оценка
У 4.4.7. хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	Практическое задание	оценка
У 4.4.8. Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков	Практическое задание	оценка
У 4.5.1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества	Практическое задание	оценка
У 4.5.2. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента	Практическое задание	оценка
У 4.5.3. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; заваривать чай; варить кофе в налитной посуде и с помощью кофемашины; готовить кофе на песке; обжаривать зерна кофе; варить какао, горячий шоколад; готовить горячие алкогольные напитки; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса	Практическое задание	оценка
У 4.5.4. Выбирать оборудование, производственный	Практическое	оценка

инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать	задание	
У 4.5.5. Проверять качество готовых горячих напитков Перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих напитков; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	Практическое задание	оценка
У 4.5.6. Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков	Практическое задание	оценка
З 4.1.1. 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	Тестирование	оценка
З 4.1.2. Организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Тестирование	оценка
З 4.1.3. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Тестирование	оценка
З 4.1.4. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды	Тестирование	оценка
З 4.1.5. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования	Тестирование	оценка
З 4.1.6. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад	Тестирование	оценка
З 4.2.1. Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика	Тестирование	оценка

региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;		
З 4.2.2. Методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта	Тестирование	оценка
З 4.2.3. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов	Тестирование	оценка
З 4.2.4. Техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;	Тестирование	оценка
З 4.2.5. Требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Тестирование	оценка
З 4.2.6. Правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	Тестирование	оценка
З 4.3.1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	Тестирование	оценка
З 4.3.2. Методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта	Тестирование	оценка
З 4.3.3. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи	Тестирование	оценка
З 4.3.4. Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Тестирование	оценка
З 4.3.5. Требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Тестирование	оценка
З 4.3.6. Техника общения, ориентированная на потребителя	Тестирование	оценка
З 4.4.1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,	Тестирование	оценка

взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов		
3 4.4.2. Методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта	Тестирование	оценка
3 4.4.3. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	Тестирование	оценка
3 4.4.4. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов	Тестирование	оценка
3 4.4.5. Техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента	Тестирование	оценка
3 4.4.6. Требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента	Тестирование	оценка
3 4.4.7. Правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	Тестирование	оценка
3 4.5.1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	Тестирование	оценка
3 4.5.2. Методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта	Тестирование	оценка
3 4.5.3. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов	Тестирование	оценка
3 4.5.4. Техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента	Тестирование	оценка
3 4.5.5. Правила расчета с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	Тестирование	оценка

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Тестирование	оценка
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тестирование	оценка
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Тестирование	оценка
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет	освоен/не освоен
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет	освоен/не освоен
ПО 5.1. Подготовка, уборка рабочего места кондитера, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовка пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечение их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Зачет	освоен/не освоен
ПО 5.2. Приготовление и подготовка к использованию, хранение отделочных полуфабрикатов	Зачет	освоен/не освоен
ПО 5.3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Зачет	освоен/не освоен
ПО 5.4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Зачет	освоен/не освоен
ПО 5.5. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Зачет	освоен/не освоен
У 5.1.1. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты		
У 5.1.2. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные	Практическое задание	оценка

требования		
У 5.1.3. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием	Практическое задание	оценка
У 5.1.4. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков	Практическое задание	оценка
У 5.1.5. Соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	Практическое задание	оценка
У 5.1.6. Выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Практическое задание	оценка
У 5.2.1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов	Практическое задание	оценка
У 5.2.2. Подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.	Практическое задание	оценка
У 5.2.3. Выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; варить сахарный сироп для промочки	Практическое задание	оценка

изделий; варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; готовить жженный сахар; готовить посыпки; готовить помаду, глазури; готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции		
У 5.2.4. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	Практическое задание	оценка
У 5.2.5. Хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции	Практическое задание	оценка
У 5.3.1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;	Практическое задание	оценка
У 5.3.2. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	Практическое задание	оценка
У 5.3.3. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты; прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий	Практическое задание	оценка
У 5.3.4. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	Практическое задание	оценка
У 5.3.5. Проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба Перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании	Практическое задание	оценка
У 5.3.6. Выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования	Практическое задание	оценка

хлебобулочных изделий и хлеба		
У 5.3.7. Рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба	Практическое задание	оценка
У 5.4.1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества	Практическое задание	оценка
5.4.2. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий	Практическое задание	оценка
У 5.4.3. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; проводить оформление мучных кондитерских изделий	Практическое задание	оценка
У 5.4.4. Выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	Практическое задание	оценка
У 5.4.5. Порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий	Практическое задание	оценка
У 5.4.6. Рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий	Практическое задание	оценка
У 5.5.1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие	Практическое задание	оценка

вещества		
У 5.5.2. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов	Практическое задание	оценка
У 5.5.3. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество пирожных и тортов Перед отпуском, упаковкой на вынос	Практическое задание	оценка
У 5.5.4. Порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании	Практическое задание	оценка
У 5.5.5. Выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов	Практическое задание	оценка
У 5.5.6. Рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов	Практическое задание	оценка
З 5.1.1. 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;	Тестирование	оценка
З 5.1.2. Организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тестирование	оценка
З 5.1.3. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;	Тестирование	оценка
З 5.1.4. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых	Тестирование	оценка

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		
3 5.1.5. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тестирование	оценка
3 5.1.6. Условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тестирование	оценка
3 5.2.1. Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости	Тестирование	оценка
3 5.2.2. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов	Тестирование	оценка
3 5.2.3. Виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	Тестирование	оценка
3 5.2.4. Методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта	Тестирование	оценка
3 5.2.5. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	Тестирование	оценка
3 5.2.6. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности;	Тестирование	оценка
3 5.2.7. Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства	Тестирование	оценка
3 5.3.1. Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	Тестирование	оценка
3 5.3.2. Методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта	Тестирование	оценка
3 5.3.3. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	Тестирование	оценка
3 5.3.4. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба	Тестирование	оценка
3 5.3.5. Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том	Тестирование	оценка

числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		
З 5.3.6. Требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	Тестирование	оценка
З 5.3.7. Правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	Тестирование	оценка
З 5.4.1. Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	Тестирование	оценка
З 5.4.2. Методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта	Тестирование	оценка
З 5.4.3 Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	Тестирование	оценка
З 5.4.4. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий	Тестирование	оценка
З 5.4.5. Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Тестирование	оценка
З 5.4.6. Требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	Тестирование	оценка
З 5.4.7. Базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	Тестирование	оценка
З 5.5.1. Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	Тестирование	оценка
З 5.5.2. Методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности	Тестирование	оценка

выпеченных и отделочных полуфабрикатов		
3 5.5.3. Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Тестирование	оценка
3 5.5.4. Требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	Тестирование	оценка
3 5.5.5. Правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	Тестирование	оценка
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Тестирование	освоен/не освоен
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Тестирование	освоен/не освоен
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Тестирование	освоен/не освоен
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Тестирование	освоен/не освоен
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Тестирование	освоен/не освоен
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Тестирование	освоен/не освоен
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Тестирование	освоен/не освоен
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Тестирование	освоен/не освоен
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Тестирование	освоен/не освоен
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Тестирование	освоен/не освоен
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Тестирование	освоен/не освоен