Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Керченский технологический техникум»

СОГЛАСОВАНО

Начальник цеха питания

О «Сатостроительный завод

I. Б.Е.Бутомы»

Т.А.Вышковская

2023г



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от от 9 декабря 2016 № 1565, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм с учетом примерной основной образовательной программы (зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО и рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум».

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Керченский технологический техникум»

Разработчики:

Конкина С.А и.о методист .

Шмелева И.А преподаватель

Баркалова Л.А преподаватель

Рассмотрено и одобрено на заседании ЦМК Протокол N_2 от N_5 20 N_5 г. Председатель цикловой методической комиссии

Программа рекомендована к утверждению на заседании Методического совета ГБПОУ РК «КТТ»

Протокол №

OT « 24 » 105

20 23 E

Председатель МС

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
- 5. ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций			
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации			
	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом			
	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для			
	приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с			
	инструкциями и регламентами			
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с			
	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов			
	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов			
	и форм обслуживания			
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе,			
	холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий			
	потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации			
	холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом			
	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации			
	холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом			
	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий,			
	закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей			
	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь	разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей						
практический	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;						
опыт	разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов,						
	изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;						
	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и						
	безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного						
	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями						
	и регламентами						
	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества,						
	безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами,						
	творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий,						
	закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;						
	упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;						
	контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;						
	контроля хранения и расхода продуктов						
Уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры						
	холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом						
	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;						
	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование						
	сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;						
	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;						
	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического						
	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных						
	приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;						
	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого						
	оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного						
	ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;						
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и						
	дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;						

	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с						
	учетом требований к безопасности готовой продукции						
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в						
	организации питания;						
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического						
	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных						
	приборов, посуды и правила ухода за ними;						
	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд,						
	кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых,						
	региональных;						
	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи						
	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе						
	авторских, брендовых, региональных;						
	актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;						
	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при						
	приготовлении холодной кулинарной продукции;						
	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;						
	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных						
	блюд, кулинарных изделий и закусок						

1.3 Личностные результаты освоения программы воспитания техникума: Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов с учетом рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»

Код	Наименование личностных результатов
ЛР 13	Готовность обучающегося соответствовать ожиданиям работодателей:
	ответственный сотрудник, дисциплинированный, трудолюбивый, нацеленный
	на достижение поставленных задач, эффективно взаимодействующий с членами
	команды, сотрудничающий с другими людьми, проектно мыслящий.
ЛР 14	Приобретение обучающимися навыка оценки информации в цифровой среде, ее
	достоверность, способности строить логические умозаключения на основании
	поступающей информации и данных.
ЛР 15	Приобретение обучающимися социально значимых знаний о нормах и
	традициях поведения человека как гражданина и патриота своего Отечества.
ЛР 16	Приобретение обучающимися социально значимых знаний о правилах ведения
	экологического образа жизни о нормах и традициях трудовой деятельности
	человека о нормах и традициях поведения человека в многонациональном,
	многокультурном обществе.
ЛР 17	Ценностное отношение обучающихся к своему Отечеству, к своей малой и
	большой Родине, уважительного отношения к ее истории и ответственного
	отношения к ее современности.
ЛР 18	Ценностное отношение обучающихся к людям иной национальности, веры,
	культуры, уважительного отношения к их взглядам.
ЛР 19	Уважительное отношение обучающихся к результатам собственного и чужого
	труда.
ЛР 20	Ценностное отношение обучающихся к своему здоровью и здоровью
	окружающих, ЗОЖ и здоровой окружающей среде и т.д
ЛР 21	Мотивированный на реализацию профессиональной карьеры на территории
	Республики Крым
ЛР 22	Приобретение навыков общения и самоуправления.
ЛР 23	Получение обучающимися возможности самораскрытия и самореализации
	личности.

ЛР 24	Having attraction of the result and the result at the second of the result at the seco
J1P 24	Ценностное отношение обучающихся к культуре, и искусству, к культуре речи
	и культуре поведения, к красоте и гармонии.
ЛР 25	Умение реализовать лидерские качества на производстве
ЛР 26	Стрессоустойчивость, коммуникабельность
ЛР 27	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 28	Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к
	преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической
	эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.
ЛР 29	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или
	стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 30	Мотивация самообразованию и развитию.
ЛР 31	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах
	деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей,
	востребованных бизнесом, обществом и государством.

1.4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Объем образовательной нагрузки – **352 часа**, в том числе в форме практической подготовки: из них на освоение МДК - 202 часов.

на практики: учебную – 36 часа

производственную- 108 часа

самостоятельная работа - 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды		M	и		Объем образова				
профес-		Суммарный объем нагрузки, час	ие Эвк		га обучающихся во		гвии с препод	цавателем	Самостоя-
сиональ-			форме дготовк	Об	учение по МДК,	в час.	Пра	ктики	
ных и	Наименования разделов		в ф		В Т.Ч	-	Практики		тельная
общих компетен- ций	профессионального модуля	Суммарный нагрузки,	В т.ч. в форме практ. Подготовки	Всего	лабораторные работы и практические занятия	курсовая проект (работа)	Учебная	Производ- ственная	работа ¹
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.7 ОК 01-07, 09-11	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	48	-	48	10	-	-	-	-
ПК 3.1-3.7 ОК 01-07, 09-11	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	154	24	142	24	-	-	-	12
ПК 3.1-3.7 ОК 01-07, 09-11	Учебная практика	36	36						
ПК 3.1-3.7 ОК 01-07, 09-11	Производственная практика	108	108				36	108	
	Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена по модулю	6							
	Всего:	352		190	34		36	108	12

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионально модуля (ПМ), междисциплинарн курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
-	щия процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, ий, закусок сложного ассортимента	48	
	изация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных ложного ассортимента	48	
Тема 1.1.	Содержание	11	
Классификация,	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.	2	
ассортимент холодной	2. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	1	ПК 3.1-3.7 ОК 01-07, 09-11
кулинарной	3. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд.	2	
продукции	4. Правила адаптации, разработки рецептур кулинарных изделий.	2	
холодных блюд,	5. Правила адаптации, разработки рецептур закусок	2	
кулинарных	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
изделий и закусок	Практическое занятие №1. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	2	
Тема 1.2.	Содержание	14	ПК 3.1-3.7
Характеристика	6.Технологический цикл приготовления холодных блюд.	2	OK 01-07, 09-11
процессов	7. Технологический цикл приготовления кулинарных изделий.	2	

приготовления,	8. Технологический цикл приготовления закусок сложного ассортимента.	2	
подготовки к	9. Характеристика, последовательность этапов.	2	
реализации и	10. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и		
хранению	закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения	2	
холодных блюд,	безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований	2	
кулинарных	СанПиН.		
изделий и закусок	11. Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение		
	«контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение	2	
	контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д.	2	
	(ΓOCT 30390-2013)		
	12. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд,	2	
	кулинарных изделий, закусок	2	
Тема 1.3.	Содержание	21	
Организация и	9.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд,	2	
техническое	кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	
оснащение работ	10.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря,		
по приготовлению,	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и	2	ПК 3.1-3.7
хранению,	безопасного использования, правила ухода за ними		OK 01-07, 09-11
подготовке к	11.Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом	2	
реализации	различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами.	2	
холодных блюд,	12.Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной	2	
кулинарных	продукции к отпуску на вынос	2	
изделий и закусок	13.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению	2	
	холодных блюд, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	14. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по	2	
	приготовлению кулинарных изделий, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	15. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по		
	приготовлению закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к	2	
	реализации		

Т	ематика практических занятий и лабораторных работ	7			
	Практическое занятие №2. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.				
П о	Ірактическое занятие №3. Решение ситуационных задач по подбору технологического борудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для риготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	3			
и	Грактическое занятие № 4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной ксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, нструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных зделий и закусок сложного ассортимента.	2			
П	Громежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2			
Раздел 2. Приготовле сложного ассортимен	ние и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок та	154			
МДК 03.02 Процессы	приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,	136			
закусок сложного асс	с ортимента				
Тема 2.1.	Содержание	19			
Приготовление, хранение холодных	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.	1			
соусов, заправок	2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	1	ПК 3.1-3.7		
сложного	3. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.	1	OK 01-07, 09-11		
ассортимента	4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско.	1			
	5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: терияки.	1			
	6. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: соевый соус.	1			

7. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: бальзамический уксус. 8. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 9. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, 1 горчичного порошка, майонеза. 10. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 11. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента пенки на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента эспумы на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, 1 ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента гели на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, 1 зовощных соков и пюре, пряной зелени, с использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента гели на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. 14. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 15. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 1 16. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способо обслуживания.		
производства: бальзамический уксус. 8. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 9. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, 1 горчичного порошка, майонеза. 10. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 11. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента пенки на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента эспумы на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, 1 ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использование методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента тели на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, 1 овощных соков и пюре, пряной зелени, с использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента гели на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, 1 овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. 14. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 15. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 16. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	7. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления,	
8.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 9.Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, 1 горчичного порошка, майонеза. 10.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1.Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента пенки на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента эспумы на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, 1 ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. 13. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента гели на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. 14.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 15.Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 1 16.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного	1
9.Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, 1 горчичного порошка, майонеза. 10.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 11.Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента пенки на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента эспумы на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента гели на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента гели на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. 14.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 15.Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 1 16.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	производства: бальзамический уксус.	
варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. 10.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 11.Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента пенки на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента эспумы на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента гели на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента гели на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. 14.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 5.Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 1 6.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	В.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1
торчичного порошка, майонеза. 10.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 11.Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента пенки на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. 12. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента эспумы на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. 13. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента гели на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. 14.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 15.Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 1 16.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	О.Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение,	
10.Способы сокращения потерь и сохранения пишевой ценности продуктов. 11.Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента пенки на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, обощных соков и пюре, пряной зелени, с использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента оспумы на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента гели на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента гели на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. 14.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 15.Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: 16.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса,	1
11.Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента пенки на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. 12. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента эспумы на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента гели на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента гели на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. 14.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 15.Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 16.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	орчичного порошка, майонеза.	
кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента пенки на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента эспумы на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента 13. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента гели на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. 14.Способы сокрашения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 15.Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 16.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	0.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1
1 порежиные методы приготовления (использованием текстур молекулярной кухни. 2. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента спумы на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, годных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. 3. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента ели на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, ввощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. 4. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 5. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: ворческое оформление и эстетичная подача. 6. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации интания и способа обслуживания.	1.Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры,	
овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. 12. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента эспумы на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. 13. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента гели на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. 14.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 15.Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 1 16.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента	
кухни. 12. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента эспумы на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. 13. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента гели на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. 14. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 5. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 1 6. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	пенки на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных,	1
12. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента эспумы на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. 13. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента гели на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. 14. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 15. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 16. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной	
кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента репумы на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, подных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. 13. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента гели на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. 14. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 15. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: гворческое оформление и эстетичная подача. 16. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	кухни.	
эспумы на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. 13. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента гели на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. 14. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 15. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 16. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры,	
ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. 13. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента гели на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. 14. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 15. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 16. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента	
молекулярной кухни. 13. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента гели на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. 14.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 5.Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 16.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	оспумы на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых,	1
13. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента гели на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. 14. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 15. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 16. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	годных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур	
кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента гели на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. 14. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 5. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 16. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	иолекулярной кухни.	
гели на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. 14.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 15.Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 16.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	3. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры,	
овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. 14. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 5. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 16. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента	
кухни. 14.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 5.Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 16.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.		1
14.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 15.Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: 1 творческое оформление и эстетичная подача. 1 16.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 1	овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной	
15.Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 16.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	хухни.	
творческое оформление и эстетичная подача. 16.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	4.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1
16.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	5. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента:	1
питания и способа обслуживания.	творческое оформление и эстетичная подача.	1
·		1
17 VHORODES HOLFOTORES VOLCHELLY SOLVED HERODOR HEROTHYSES HOLD HESS	<u>-</u>	
17.3 наковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос.	7. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос.	1

	18.Контроль хранения и расхода продуктов.	1	
	19.Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	
Тема 2.2.	Содержание	26	
Приготовление, подготовка к	20.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента.	1	
реализации салатов	21.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	1	
сложного	22. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.	1	
ассортимента	23. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов.	1	
	24. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов салатов из свежих овощей.	1	
	25.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	
	26.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления,		
	рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных	1	ПК 3.1-3.7
	продуктов овощей,		OK 01-07, 09-11
	27. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных	1	
	продуктов мяса,		
	28. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов птицы, несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов.	1	
	29. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов рыбы, несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов.	1	
	30. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов нерыбного водного сырья; несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов.	1	

	31.Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.	1	
	32.Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента.	1	
	33. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных	1	
	ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	1	
	34. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое		
	оформление и эстетичная подача.	1	
		1	
	35. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов.	1	
	36.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации	4	
	питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание	1	
	(кейтеринг).		
	37. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на	1	
	вынос.	_	
	38.Контроль хранения и расхода продуктов.	1	
	39. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению	1	
	пищевых продуктов (НАССР).	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	Лабораторная работа №1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация		
	салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	6	
	(несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).		
Тема 2.3.	Содержание	30	
Приготовление,	40.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе,	1	
подготовка к	холодных закусок сложного ассортимента.	1	
реализации канапе,	41. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных	1	
холодных закусок	ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента	1	ПК 3.1-3.7
сложного	42. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного	4	OK 01-07, 09-11
ассортимента	ассортимента.	1	
	43. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления		
l			1
	канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных	1	

кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в	
замороженном виде.	
44. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления	
канапе, холодных закусок сложного ассортимента карпаччо (из мяса и рыбы) с	1
использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии	1
продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде.	
45. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления	
канапе, холодных закусок сложного ассортимента террина (из гусиной печени, фуа-	1
гра, семги) с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса,	1
компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде.	
46. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления	
канапе, холодных закусок сложного ассортимента тартара с использованием техник	1
молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого	1
измельчения в замороженном виде.	
47. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления	
канапе, холодных закусок сложного ассортимента несладкого мильфея с	1
использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии	1
продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде.	
48. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления	
канапе, холодных закусок сложного ассортимента роллов с использованием техник	1
молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого	1
измельчения в замороженном виде.	
49. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления	
канапе, холодных закусок сложного ассортимента паштета (из говяжьей или	1
гусиной печени), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса,	1
компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде.	

50. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента паштета в тесте, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 51. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 52. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 53. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента фуршетных закусок (тапас, оволакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 54. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. 55. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 об Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла апчоусного, масла сырпого, желтковой пасты, сырпой пасты, сырпой пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чеспочного масла). 57. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 об комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла апчоусного, масла сырпого, желтковой пасты, сырпой пасты, селедочного масла). 57. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценно		
использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 51. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 52. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 53. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента фуршетных закусок (тапас, оволакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 54. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. 55. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 ракового/крабового, масла анноусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла кревсточного, чесночного масла). 57. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 сохранения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 сохранения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 сохранения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 сохранения: творческое оформление и эстетичная подача.	50. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления	
продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 51. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 52. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 53. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента фуршетных закусок (тапас, оволакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 54. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. 55. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 ракового/крабового, масла анчоусного, масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сриного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). 57. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 58. Правила оформления и оттуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	канапе, холодных закусок сложного ассортимента паштета в тесте, с	1
51. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 52. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 53. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента фуршетных закусок (тапас, оволакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 54.Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. 55.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 56.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). 57.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1	использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии	1
канапе, холодных закусок сложного ассортимента паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 52. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 53. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента фуршетных закусок (тапас, оволакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 54. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. 55. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 объемовинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). 57. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 объемование различных пособов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла 1 объемование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла 1 объемование различных способов и современные потоды приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла 1 объемование различных способов и современные потоды приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла приготовления).	продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде.	
на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 52. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 53. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента фуршетных закусок (тапас, оволакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 54.Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. 55.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 56.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). 57.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 58.Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	51. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления	
молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 52. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 53. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента фуршетных закусок (тапас, ово- лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 54.Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. 55.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 56.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). 57.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 58.Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	канапе, холодных закусок сложного ассортимента паштетов и муссов, запеченных	
52. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 53. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента фуршетных закусок (тапас, оволакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 54.Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. 55.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 56.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). 57.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 58.Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.), с использованием техник	1
52. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 53. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента фуршетных закусок (тапас, оволакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 54.Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. 55.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 56.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). 57.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 58.Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого	
канапе, холодных закусок сложного ассортимента овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 53. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента фуршетных закусок (тапас, оволакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 54. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. 55. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 56. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). 57. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 58. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	измельчения в замороженном виде.	
равиолей с различными начинками, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 53. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента фуршетных закусок (тапас, оволакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 54. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. 55. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 1 56. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). 57. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 2 58. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	52. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления	
су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 53. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента фуршетных закусок (тапас, оволакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 54. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. 55. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 56. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). 57. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 58. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	канапе, холодных закусок сложного ассортимента овощных и фруктово-ягодных	
виде. 53. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента фуршетных закусок (тапас, оволакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 54.Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. 55.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 56.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). 57.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 58.Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	равиолей с различными начинками, с использованием техник молекулярной кухни,	1
53. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента фуршетных закусок (тапас, оволакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 54.Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. 1 55.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 56.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). 57.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 58.Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном	
канапе, холодных закусок сложного ассортимента фуршетных закусок (тапас, оволакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 54.Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. 55.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 56.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). 57.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 58.Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	виде.	
лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 54.Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. 1 55.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 56.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). 57.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 58.Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	53. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления	
витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. 54. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. 1 55. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 56. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). 57. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 58. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	канапе, холодных закусок сложного ассортимента фуршетных закусок (тапас, ово-	1
54.Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. 1 55.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 56.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). 1 57.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 58.Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 1	лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида,	1
55.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 56.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). 1 57.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 58.Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 1	витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде.	
56.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). 57.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 58.Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного 1 ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 1	54. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	1
рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). 57.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 58.Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	55.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1
ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). 57.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 58.Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	56. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления,	
пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). 57.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 58.Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла	1
57. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 58. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной	1
58.Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла).	
ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	57.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1
	58.Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного	1
59.Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок.	ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	1
	59.Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок.	1

	60. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	1	
	61.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос.	1	
	62. Контроль хранения и расхода продуктов.	1	<u>-</u>
	63. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	Лабораторная работа №2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация		
	канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов,	6	
	рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной	0	
	кухни		
Тема 2.4.	Содержание	24	
Приготовление,	64. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность	1	
подготовка к	холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	1	
реализации холодных	65.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для	1	
блюд из рыбы,	холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	1	
нерыбного водного	66.Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным	1	ПК 3.1-3.7
сырья сложного	блюдам.	1	OK 01-07, 09-11
ассортимента	67. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного	1	OK 01-07, 05-11
	водного сырья сложного ассортимента.	1	
	68. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления		
	холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента рыба	1	
	заливная (целиком и порционными кусками), с использованием техник	1	
	молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов.		

69. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления		
холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента рыба	1	
фаршированная заливная (целиком и порционными кусками), с использованием	1	
техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов.		
70. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления		
холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	1	
рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием	1	
техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов.		
71Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья		
сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными	1	
продуктами при оформлении.		
72.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	
73.Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного		
сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача		
(нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы,	3	
заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского		
мешка, охлаждение, легкое замораживание).		
74.Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.	1	
75.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации		
питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание	2	
(кейтеринг).		
76.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы,	1	
нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.	1	
77. Контроль хранения и расхода продуктов.	1	
78. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению	1	
пищевых продуктов (НАССР).	1	
Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
Лабораторная работа №3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация	6	
 холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.		

Тема 2.5.	Содержание	37	
Приготовление,	79.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность	1	
подготовка к	холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	1	
реализации холодных	80.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для	1	
блюд из мяса,	холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	1	
домашней птицы, дичи	81.Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным	1	
сложного	блюдам.	1	
ассортимента	82. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней		
	птицы, дичи сложного ассортимента.	1	
	83. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления		
	холодных блюд из мяса сложного ассортимента баранья нога шпигованная, с	1	
	использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии	1	
	продуктов.		
	84. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления		ПК 3.1-3.7
	холодных блюд из мяса сложного ассортимента свиная корейка на ребрышках, с	1	ОК 01-07, 09-11
	использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии	1	
	продуктов.		
	85. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления		
	холодных блюд из мяса сложного ассортимента поросенок фаршированный	1	
	заливной, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса,	1	
	компрессии продуктов.		
	86. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления]
	холодных блюд из мяса сложного ассортимента поросенок запеченный с гарниром, с	1	
	использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии	1	
	продуктов.		
	87. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления		
	холодных блюд из мяса сложного ассортимента рулетики из мяса, с использованием	1	
	техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов.		

1 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1			
90.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента галантин из птицы, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. 91. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента курица фаршированная, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. 92. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента индейка, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. 93. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента фаршированная целиком, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. 94.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента рулстики из птицы, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. 95.Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформления. 96.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного		1	
холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента галантин из птицы, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. 91. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента курица фаршированная, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. 92. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента индейка, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. 93. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента фаршированияя целиком, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. 94. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента рулетики из птицы, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. 95. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. 96. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 97. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного	89.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	
холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента курица фаршированияя, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. 92. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента индейка, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. 93. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента фаршированиая целиком, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. 94. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента рулетики из птицы, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. 95. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. 96. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 97. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного	холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента галантин из птицы, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса,	1	
холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента индейка, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. 93. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента фаршированная целиком, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. 94. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента рулетики из птицы, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. 95. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. 96. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента курица фаршированная, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса,	1	
холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента фаршированная целиком, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. 94.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента рулетики из птицы, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. 95.Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. 96.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 97.Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного	холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента индейка, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии	1	
холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента рулетики из птицы, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. 95. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. 96. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 97. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного	холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента фаршированная целиком, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса,	1	
ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. 96.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 1 97.Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного	холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента рулетики из птицы, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса,	1	
97.Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного	ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при	1	
	96.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	
		1	

]	порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы,	
-	98. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи	
	сложного ассортимента: порционирование и собирание продуктов, с сохранением	1
	формы, заливание в желе.	
<u> </u>	99. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи	
	сложного ассортимента: порционирование и собирание продуктов, с сохранением	1
(формы, глазирование ланспиком.	
	100. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи	
	сложного ассортимента: порционирование и собирание продуктов, с сохранением	1
(формы, отделка из корнетика и кондитерского мешка.	
	101. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи	
(сложного ассортимента: порционирование и собирание продуктов, с сохранением	1
	формы, охлаждение.	
	102. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи	
(сложного ассортимента: порционирование и собирание продуктов, с сохранением	2
(формы, легкое замораживание.	
	103. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.	1
	104.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации	
]	питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание	2
<u> </u>	(кейтеринг).	
	105.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса,	1
,	домашней птицы, дичи для отпуска на вынос.	1
	106. Контроль хранения и расхода продуктов.	1
	107. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению	1
1	пищевых продуктов (ХАССП).	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация	
	холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного	6
:	ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	

	Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	
Само	стоятельная учебная работа при изучении раздела 2.		
1.	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по		
	вопросам, составленным преподавателем).		
2.	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций		
	преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
4.	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте		
	для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного	12	ПК 3.1-3.7
	ассортимента.	12	OK 01-07, 09-11
5.	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического		
	оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
8.	Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в		
_	соответствии с заданием. Составление акта проработки.		
	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
	ная практика по ПМ.03		
	работ:		
1.	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и		
	безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до		
	момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.		
2.	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных		
_	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.		
	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	36	ПК 3.1-3.7
4.	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим	30	OK 01-07, 09-11
_	способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.		
5.	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями		
	заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных		
-	блюд, кулинарных изделий, закусок.		
0.	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий,		
	закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления,		
	продуктов и полуфаорикатов, греоовании рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.		
	OCCUPITION TO THE SURVEY OF TH		

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

производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03		
Виды работ:		
1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями,		
регламентами стандартами организации питания – базы практики.		
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного		
инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники		
безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).		
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с		
заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация		
хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с		
инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом		
обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.		
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни		
		ПК 3.1-3.7
ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	108	OK 01-07, 09-11
(порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд,		
кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального		
использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка		
готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.		
6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом		
соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.		
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение		
и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.		
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень		
доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-		
гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).		
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий,		
закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.		
Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Промежуточная аттестацтя в форме квалификационного экзамена по модулю	6	
Всего	352	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов; профессиональных лабораторий (мастерских):

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

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

Лаборатория: Учебная кухня ресторана:

компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),

- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 - набор оборудования с учетом вида выполнения работ.
- Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.
- Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов Профессионалы и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации Профессионалы по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело, «Хлебопечение» (или их аналогов).
- Производственная практика реализуется в организациях Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.
- Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования. по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет- ресурсов, дополнительной литературы

Основные печатные издания

- 1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 336 с.
- 2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. Москва : Академия, 2021. 192 с.
- 3. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 288 с.
- 4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 180 с.
- 5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская, Е.В.. Чубасова. Москва: Академия, 2020. 176 с.
- 6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. 5-е изд., стер. Москва: Академия, 2019. 336 с.
- 7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 176 с.
- 8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. Москва : Академия, 2019. 320 с.
- 9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 80 с.
- 10. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. 2-е изд., перераб. и доп. Москва : ИНФРА-М, 2020. 373 с. (Среднее профессиональное образование).
- 11. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. Москва : Академия, 2019.-240 с.
- 12. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 144 с.
- 13. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. Москва : Академия. 2019. 240 с.
- 14. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 720 с.
- 15. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 172 с.
- 16. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. Ростов-на-Дону: Феникс, 2019. 398 с.
- 17. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. Москва : Академия, 2019. 192 с.
- 18. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся

- учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. Москва: Академия, 2019. 128 с.
- 19. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И.Соколова. 2-е изд., стер. Москва : Академия, $2019.-288~\mathrm{c}.$
- 20. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани : учебносправочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 288 с.
- 21. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. Санкт-Петербург : Лань, 2021.-340 с.
- 22. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 316 с.
- 23. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. Москва : Академия, 2018. 432 с.
- 24. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 148 с.

Основные электронные издания

- 1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 288 с. ISBN 978-5-8114-6516-3. Текст : электронный // Лань : электроннобиблиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/148042 (дата обращения: 18.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 180 с. ISBN 978-5-8114-6457-9. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 15.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 176 с. ISBN 978-5-8114-4126-6. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/148212 (дата обращения: 18.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 80 с. ISBN 978-5-8114-5895-0. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/146642 (дата обращения: 18.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. 2-е изд., перераб. и доп. Москва : ИНФРА-М, 2020. 373 с. (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-16-014118-3. Текст : электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/1055719 (дата обращения: 27.01.2022). Режим доступа: по подписке.
- 6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 720 с. ISBN 978-5-8114-5691-8. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 18.12.2020). Режим

доступа: для авториз. пользователей.

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

Дополнительные источники

- 1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
- 2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
- 3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
- 4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
- 5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
- 6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
- 7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
- 8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- 9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
- 10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
- 11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- 13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.:

Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1

- 14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082
- 15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
- 16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015. 544 с.
- 17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Организовывать	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья,	экзамен, экспертное
подготовку рабочих мест,	материалов для приготовления холодных блюд,	наблюдение
оборудования, сырья,	кулинарных изделий, закусок в соответствии с	выполнения
материалов для	инструкциями и регламентами;	лабораторных работ,
приготовления холодных	выполнение требований персональной гигиены в	экспертное
блюд, кулинарных изделий,	соответствии с требованиями системы ХАССП и	наблюдение
закусок в соответствии с	требований безопасности;	выполнения
инструкциями и	размещение оборудования, инвентаря, посуды,	практических работ,
регламентами	инструментов, сырья, материалов на рабочем	оценка решения
	месте для приготовления холодных блюд,	ситуационных задач,
	кулинарных изделий, закусок в соответствии с	оценка процесса и
	инструкциями и регламентами;	результатов
	оценка соответствия качества и безопасности	выполнения видов
	сырья, продуктов, материалов требованиям	работ на практике
	регламентов для приготовления холодных блюд,	оценка выполнения
	кулинарных изделий, закусок;	«профессиональных
	установление температурного режима, товарного	диктантов»
	соседства в холодильном оборудовании,	соответствие
	правильность упаковки, складирования;	оборудования, сырья,
	выбор технологического оборудования и	материалов для
	производственного инвентаря, посуды в	подготовки продукта
	соответствии с правилами их безопасной	и презентации по теме
	эксплуатации;	занятия
	соблюдение норм энергосбережения при работе с	результаты участия в
	оборудованием для приготовления холодных	олимпиадах,
	блюд, кулинарных изделий, закусок;	конкурсах
	проведение маркировки ингредиентов при	профессионального
	приготовлении холодных блюд, кулинарных	мастерства (при
	изделий, закусок;	участии)

	соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного	подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	выполнения
ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при	

видов и форм обслуживания приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; температурного соблюдение режима подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей

обслуживания

выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

приготовление, творческое оформление подготовку к реализации канапе, холодных сложного ассортимента закусок c потребностей различных категорий потребителей. видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;

соответствие готовой продукции (внешний вид,

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения

работ установленным нормативам;

выполнение презентации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных

категорий потребителей, видов и форм

экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных ликтантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме

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

действующих регламентов;

демонстрация умений пользоваться

технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента;

ПК 3.5. Осуществлять

с учетом потребностей

различных категорий

обслуживания

приготовление, творческое

оформление и подготовку к

реализации холодных блюд

из рыбы, нерыбного водного

потребителей, видов и форм

	соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного чествующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок,	разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей,	экзамен, экспертное наблюдение выполнения
в том числе авторских,	видов и форм обслуживания;	лабораторных работ, экспертное

брендовых, региональных с учетом потребистей различных катсгорий потребителей, андов и форм обслуживания: полтотовка рабочих мест: соблюдение баланее жировых, врематических, красиних вещей, закусов, в том числе ваторских, брендовых, региональных и учетом потребителей, выдов и форм обслуживания: полтотовка рабочих мест: соблюдение баланее жировых и вкусовых компонентов; выполнения презентации холодных блюд, кулинарных и из делий, закусов, в том числе ваторских, брендовых, региональных; евсемие расечтов с потребителем в соответствии с выполнения заказом; соответствие времени выполнения работ установленным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным заказом; компонентов; выполнения предержательных с учетом потребителей различных категорий потребителей выполнения предержателей в трементации для предетавления регультатов разработки рецентур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусов, в том числе ваторских, брендовых, региональных с учетом потребителей различных категорий потребителей выполнения предержателей предестовным предержателей предестовным предержателей предестовным предержателей предестовным предержателей предестовным сотремателей различных категорий потребителей различным категории потребителей различных категорий потребителей различных категорий потребителей различным категории потребителей различных категории потребителей различным хатегории потребителей различных категорий потребителей различным категории потребителей различным категории потребителей различным категории потребителей различным контекстам. ОК 01. Выбирать поиск, загач профессиональнох задач обсованность самованием профессиональных задач предесиональное и обсовованность самования профессиональных задач деятельностии различным контеремения профессиональных задач предесиональное предестивной различным контеремения профе		T .	
различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение продуктов, вкусовых красст, соблюдение продуктов, вкусовых доленка решения обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение балакеа жировых и вкусовых компонентов; выполнение презентации холодинах блюд, кулинаримах изделий; закусок, а том числе авторских, бренловых, бренловы	-		наблюдение
обслуживания обслуживания обслуживания обслуживания подготовка рабочих мест; соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих лепцеств с учетом требований по безопасности; соблюдение продуктов, вкусовых доматических, красящих лепцеств с учетом требований по безопасности; соблюдение предуктов, вкусовых красящих виществ с учетом требований по безопасности; соблюдение предуктов, вкусовых делиматических, красящих лепцеств с учетом требовствов с потребителем в соответствии с выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусов, в том числе авторских, брендовых, ретиональных дучетом потребовстей различных категорий потребовстей выдов и форм обслуживания потребовстей различных категорий потребовстей различных категорий потребовстей на приметытельной потребовстей различных категорий потребовстей выполнения задач профессиональных задач дирофессиональных задач на приметытельной потребовстей различных источников, вышения профессиональных задач на приметытельной потребовстей различных источников, вышения профессиональных задач на приметытельной протрамы учествей выздания потребовстей различных источников, вышения профессиональных задач на приметытельной профессионального задач на приметытельной протрамы учествей выздания потремения результатов собственной протрамы учествей выздания потремения различных источников, вышения различных источников, вышения результатов выпражения мазамизи,	-		
обслуживания обслуживания обслуживания обслуживания обслуживания обслуживания обслуживания обслуживания обслуживания политогиях рабочих мест; соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красащих веществ с учегом требований по безопасности; соблюдение баланса жировых и вкусовых сомольстви; компонентов; выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брездовых, региональных; ведение расчетове е потребителем в соответствии с выполнениям заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативым; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецентру гораних холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брездовых, региональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания провесиюнальной подыс кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брездовых, брездовых, региональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональных задач профессиональных задач профессиональной двя выполнения профессиональной деятельности и качества выполнения профессиональной деятельности и качества выполнения профессиональной деятельности для решения профессиональной деятельности для решения профессиональной деятельности для решения профессиональной деятельности для решения профессиональной драгительной профессиональной драгительности для решения профессиональной драгительной протремым методов и способов решения профессиональной для выполнения профессиональной драгительной протремым методов и способов решения профессиональной для выполнения профессиональной драгительной протремым учейным результатов обстренное профессиональной драгительной драгительной протрамым и интерпретацию и качества выполнения драгительной протрамым и интерпретацию и качества профессиональной драгительной протрамым и интерпретацию и качества выполнения профессиональной драгительной протрамым и интерпретацию и качества вышения профессиональной драгительной протрамым и интерпретацию			практических работ,
подготовка рабочих мест; соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, кражлики веществ с учетом требований по безопасности; соблюдение продуктов, вкусовых компонентов; выполнение праементации холодных блюд, кулинаримх изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведение расчетов с потребителем в соответствии образовати и выполненым заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демоистрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецентур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, проводить мастер-класс и презентации для представляения результатов разработки рецентур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания профессиональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания и к различным колтехстам. ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональных задач; профессиональной и к различным категорий потребителей, видов и форм обслуживания и к различным категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом потребителей, видов и форм обслуживания и к различным категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом потребителей, видов и произледственной профессиональной и к различных категорий, бытом и производственной программы и мастерами в ходе обучения, с ружоводителями учебной и производственной прожитием. ОК 05. Осуществлять уситов учебной и производственной проженной			_
облюдение продуктов, вкусовых, ароматических краемцик веществ с учетом требований по безопасности; соотводение баланса жировых и вкусовых компонение презентации холодных блюд, кулинарных издений, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведение рачетов с потребителем в соответствии с выполнения заказом; соответствие времени выполнения работ установленым нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическим картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных издений, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных кагеторий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных издений, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом мотребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания профессиональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач профессиональных задач; - адскватава опсием и самоненка эфективности и качества выполнения профессиональных задач профессиональной дая выполнения задач и интерпретацию профессиональных задач профессиональной дая выполнения задач профессиональной дая выполнения в том сетовности для решения профессиональных задач профессиональной профессиональног и качественной профессиональной пр	обслуживания	I	ситуационных задач,
красящих веществ с учетом требований по безопасности; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполнения маказом; соответствие времени выполнения работ установленным заказом; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей видов и форм обслуживания; проводить мастер-класе и презентации для представляемия результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, брендовых, региональных с учетом потребителей видов и форм обслуживания профессиональнох с учетом потребителей, видов и форм обслуживания профессиональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания профессиональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания профессиональной и качества выполнения профессиональных задач профессиональной и качества выполнения профессиональных задач специальности для решения профессиональной и качества выполнения профессиональной и качества выполнения профессиональной и способы решения профессиональной и качества выполнения профессиональной и специальности для решения профессиональной и специальности для решения профессиональной и собсиованность самоанализа и корректия результатов собственной работы; преподавателями и мастерами в ходе обучения, с обоснованность самоанализа и корректия результатов собственной профессиональной и протраммы и мастерами в ходе обучения, с обоснованность самоанализа и корректия результатов собственной работы; преподавателями и мастерами в ходе обучения, с орховодителями учебной и производственной практиками и мастерами в ходе обучения, с орховодителями учебной и производственной практиками и мастерами в ходе обучения, с обоснованность анализа работы и денов команы. Ок 05. Осущенных с обучающимием, п		подготовка рабочих мест;	оценка процесса и
обезопасности; соблюдение баланса жировых и вкусовых комполентов; выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие выполненным заказом; деятельности установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класе и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и профессиональногом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом иготребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и профессиональногом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом иготребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с применительно к различным контекстам. ОК 01. Выбирать способы решения профессиональных задач профессиональной и профессиональной деятельности применительно к различных пели, выбора и применения методов и способов решения профессиональной задач профессиональной задач профессиональной задач профессиональной задач профессиональной задач профессиональной деятельности для решения профессиональной задач профессиональной выпольения профессиональной задач профессиональной деятельность и и способора решения профессиональной задач профессиональ		соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических,	результатов
облюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным даказом; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горачих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребноетей различных категорий потребноетей видов и форм обслуживания; проводить мастер-класе и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребноетей различных категорий потребноетей видов и форм обслуживания профессиональных одчетом потребноеть потрабноетей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания профессиональных задач; адкенатная оценка и самоопенка эффективноги и качества выполнения профессиональных задач профессиональных задач профессиональных задач профессиональных задач профессиональной даготы обоснованность постановки цели, выбора и применения методов решения профессиональных задач профессиональных задач; адкенатная оценка и самоопенка эффективноги и качества выполнения профессиональных задач профессиональных задач профессиональных задач профессиональных задач профессиональных задач профессиональноги для решения профессиональных задач профессиональноги для решения профессиональноги за применения профессиональноги для профессиональноги для профессиональноги дл		красящих веществ с учетом требований по	выполнения видов
компонентов; выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведение раечетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нармативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецентур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецентур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания профессиональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания профессиональных адач профессиональных задач; - адскватная оценка и самоопенка эффективности и качества выполнения профессиональных задач профессиональное и и нетегриетацию выполнения маста об потребителей и интерперацию информации, необходимой датя выполнения задач профессиональное и личностное развитие. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективное и личностное развитие. ОК 05. Осуществлять устную оконствали, руководствем, клиентами. ок об существлять устную оконствалить устной и письменной речи, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную оконствалить устной и письменной речи, инстриствлять устную оконствалить устной и письменной речи, инстриствлять устную окорь и презентации и потременной речи, инстриствлять устную оконствлять устную оконствлять устную оконствлять устную оконствлять устную оборожения мастерами в коде обучения, собснованность самования в коде обучения, собсной и производственной производственной производственной производственной производственной практикам Эксамен Эксамен Эксамен Оконствлять устную оборожения мастерами		безопасности;	работ на практике
выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных занятия песеновательных информации, необходимой для выполнения задач профессиональной к различным контекстам. ОК 03. Планировать и реализовывать собственее и команда, заимосвёственее и дляностное развитие. ОК 04. Работать в кольективе и прессетвлять ососнованность и пествовать с коллетами, руководителем с боснованность аваимодействовать с коллетами, руководителем с демость формулирования и инстеменную коммуникацию окомуникацию окомуникацию окомуникацию окомуникацию обоснованность поствовка профессиональной деятельности. ОК 05. Осуществлять ососы и профессиональной деятельности. ОК 05. Осуществлять устную он поствовать с коллетами, руководителям учебной и производственной практик, от практик, премования учебной и производственной практик, премования и инстеменную коммуникацию окомуникацию окомуника категоры потребетственной практик, окомунскам окомун		соблюдение баланса жировых и вкусовых	оценка выполнения
ведение расчетов с потребителем в соответствии о выполненным заказом: соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рещептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брегдовых, региональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки редесиональног учетом потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки репептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брегдовых, региональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОК 03. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОК 03. Плагировать и реализовывать с обственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно ванимостное развитие. ОК 05. Плагировать и результатов собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 06. Плагировать и результатов собственное профессиональных уадач профессиональное и личностное развитие. - демонстрация ответственности за принятые решения профессиональных задач профессиональное и применения профессиональных задач профессиональное и применения обеснованность самоанализа и коррекция результатов собственной практик; обоснованность самоанализа и коррекция результату, при выполнении работ по учебной и производственной практик; обоснованность панализа работы членов команды (подчиненных) ОК 05. Осуществлять устную и письменной речи, и письменную коммункащию - ясность формулирования и изложения мыслей		компонентов;	«профессиональных
авторских, брендовых, региональных; соборудования, сырья, материальнох; сответствие времени выполнения работ установленным заказом; сответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предеставления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания потребессиональных задач профессиональных задач и применения методов и способов решения профессиональных задач и применения методов и способов решения профессиональных задач и качества выполнения профессиональных задач и интерпретацию и исачества выполнения профессиональных задач и интерпретацию обучающегов в профессиональног и для решения про		выполнение презентации холодных блюд,	диктантов»
ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполнения закаму; соответствие выполнения работ установленым нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блод, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, ретиональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класе и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блод, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, ретиональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и профессиональной профессиональных адач профессиональных адач (профессиональных адач) - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач (профессиональной задач) - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональног и для решения профессиональног и для решения профессиональног задач ОК 04. Работать в коллективе и можнодействие с обучающимися, предодавателями и мастерами в ходе обучения, с урховодителями учебной и производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) ОК 05. Осуществлять устную и письменной речи, - смооснованность станование и изпожения и изложения мыслей		кулинарных изделий, закусок, в том числе	соответствие
выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться адантации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания профессиональной потребителей, видов и форм обслуживания профессиональных профессиональных адач профессиональных задач; - адкватная опенка и самопденка эффективности и качества выполнения профессиональных профессиональных задач; - адкватная опенка и самопденка эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - адкватная опенка и самопденка эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - адкватная опенка и самопденка эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - адкватная опенка и самопденка эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - адкватная опенка и самопденка эффективности для решения профессиональных задач; - адкватная опенка и самопденка эффективности для решения профессиональных задач; - адкватная опенка и самопденка эффективности для решения профессиональных задач; - адкватная опенка и самопденка эффективности для решения профессиональных задач; - адкватная опенка и самопденка эффективности за принятые ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, пернодические издания по специальности для решения профессиональных задач; - адкватная опенка и самопденка эффективности за принятые решения профессионального практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам. Ок 05. Осуществлять устий и письменной речи, - обоснованность ванализа работы членов ко			оборудования, сырья,
выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться адантации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания профессиональной потребителей, видов и форм обслуживания профессиональных профессиональных адач профессиональных задач; - адкватная опенка и самопденка эффективности и качества выполнения профессиональных профессиональных задач; - адкватная опенка и самопденка эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - адкватная опенка и самопденка эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - адкватная опенка и самопденка эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - адкватная опенка и самопденка эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - адкватная опенка и самопденка эффективности для решения профессиональных задач; - адкватная опенка и самопденка эффективности для решения профессиональных задач; - адкватная опенка и самопденка эффективности для решения профессиональных задач; - адкватная опенка и самопденка эффективности для решения профессиональных задач; - адкватная опенка и самопденка эффективности за принятые ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, пернодические издания по специальности для решения профессиональных задач; - адкватная опенка и самопденка эффективности за принятые решения профессионального практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам. Ок 05. Осуществлять устий и письменной речи, - обоснованность ванализа работы членов ко			материалов для
ок ответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОК 01. Выбирать способы решения профессиональной потребителей, видов и форм обслуживания ОК 01. Выбирать способы потребителей, видов и форм обслуживания ОК 02. Выбирать способы потребителей, видов и форм обслуживания ОК 03. Выбирать поноск, падач применения методов и способов решения профессиональной и качества выполнения профессиональных задач и качества установа и катерративной программы и мастерусы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач и качества установа и катерративной программы и мастерами в коррекция результатов собственной работы; и производственной программы и мастерами в коррекция учебной и производственной практических заитик; обоснованность самованализа и коррекция, с руководителями и мастерами в коррекция учебной и производственной практических заитии; обоснованность анализа работы членов команды. Практикам ОК 05. Осуществлять устную и письменной речи, - обоснованность формулирования и изложения мыслей			подготовки продукта
установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе автороских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастерь-класе и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе автороских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания профессиональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания профессиональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания профессиональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания профессиональной деятельности применительно и к различным контекстам. ОК 01. Выбирать способы решения явлод и применения методов и способов решения профессиональных задач применения профессиональных задач (качества выполнения профессиональных задач) - адектальности и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной задач профессиональных задач (качества выполнения профессиональных задач профессиональных задач на интерпретации результатов собственной профессиональных задач профессиональной задач профессиональных задач на интерпретации результатов собственной профессиональных задач на интерпретации задач на профессиональных задач на интерпретации задач на профессиональных задач		•	и презентации по теме
результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональных задач профессиональной для выполнения задач профессиональной для решения задач профессиональной для выполнения задач профессиональной для выполнения задач профессиональной задач специальности для решения профессиональной для выполнения задач профессиональной для выполнения задач профессиональной задач профессиональной для выполнения задач профессиональной для выполнения задач профессиональной задач професи профессиональной задач профессиональной задач профессиональной		<u> </u>	-
технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класе и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОК 01. Выбирать способы решения задач профессионального надвитивности применительно к различным контекстам. ОК 03. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОГ 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональной деятельности. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно в решения профессиональной деятельности для решения профессиональной задач — демонстрация ответственности за принятые решения профессиональной программы — обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной практикам Экспертное наблюдение и оценка на лакораственной практикам Экспертное наблюдение и оценка на лакораственной практикам Эксамен Экспертное наблюдение и оценка на лакораственной практикам Экзамен Экзамен Экзамен ОК 05. Осуществлять устную, и письменной речи, - своснования и изложения и изложения мыслей — обоснованность устной и письменной речи, - свосное наблюденией оценкой на производственной практикам Экзамен		17	результаты участия в
адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-клас с и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различных мастеров и способов решения профессиональной и качества выполнения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач профессиональной для выполнения задач профессиональной для выполнения задач профессиональной задач профессиональной задач профессиональной для решения - обоснованности для решения профессиональных задач профессиональной програмы образовательной програмы образовател		_ · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодыых блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и профессиональных задач; обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной задач профессиональной задач (интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач задач (интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач задач (интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач задач (интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач (интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач (интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач (интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач (интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач (интернет-ресурсы, периодические издания по специальной программы (интернетора в производственной программы) (интернетора в производственной практикам (интернетора в интернетора в принятые решения производственной практикам (интернетора в потражение и принятые реш			
авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОК 01. Выбирать способы решения задач применения методов и способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различных матегорий потребителей, видов и форм обслуживания ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения ядаач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и личностное развитие. ОК 05. Осуществлять устную и письменной речи, с премотность устной и письменной речи, от обсствения практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) - трамотность устной и письменной речи, - сность формулирования и изложения мыслей			
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания профессиональных задач профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач профессиональных задач профессиональных задач профессиональной деятельности для решения профессиональных задач профессиональной деятельности для решения профессиональных задач профессиональной задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с преподавателями учебной и производственной практиксы практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) ОК 05. Осуществлять устную и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей		T	1 1
видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания с учетом потребителей, видов и форм обслуживания потребителей, видов и форм обслуживания профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОК 01. Выбирать способы решения профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию - ясность формулирования и изложения мыслей			
проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребистей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. Обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач профессиональной для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач профессиональной задач профессиональной деятельности для решения профессиональных задач профессиональной задач профессиональной деятельности для решения профессиональных задач профессиональной задач профессиональной деятельности для решения профессиональных задач профессиональной деятельности для решения профессиональных задач профессиональной программы Образовательной программы образовательной программы образовательной программы образовательной программы информации, необходимой для выполнения профессиональных задач профессиональной деятельности для решения профессиональных задач профессиональной деятельности для решения профессиональных задач профессиональной деятельности для решения профессиональных задач процессе освоения программы информации, необходимой для решения профессиональных задач профессиональнох задач профессиональных задач профессиональной профессионал			<i>y</i> ,
представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребистей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОП 02. Осуществлять поиск, выдов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самоопенка эффективности и качества выполнения профессиональных задач профессиональной для выполнения задач профессиональной задач за и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной задач профессиональной задач за выполнения профессиональных задач программы эаратие. ОК 03. Планировать и реаличность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; прегодавателями и мастерами в ходе обучения, прегодавателями учебной и производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) ОК 05. Осуществлять устную и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей		1 7	
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной применения методов и способов решения профессиональной и качества выполнения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач профессиональной для выполнения задач профессиональной для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию Тобость ваниодейство ученой и письменной речи, - усность формулирования и изложения мыслей ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию Титернот задач профессиональных задач процессе освоения образовательной программы Интерпретация результатов наблюдения задач профессиональных задач образовательности и качества выполнения профессиональных задач процессе освоения образовательной программы ОК 04. Работать в коллективе претодавателями и мастерами в ходе обучения, сруководственной практик; Обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) - грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей			
том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональные и собснованность самоанализа и коррекция результатов наблюдение и обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с моляетами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию ОК 05. Осуществлять устную и письменной речи, - сность формулирования и изложения мыслей			
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной к различным контекстам. ОК 01. Выбирать способы решения задач применения методов и способов решения профессиональной и качества выполнения профессиональных задач; и качества выполнения профессиональных задач обручающегося в процессе освоения обручающей задач процессе освоения обручающегося в процессе освоения обручающегося в процессе освоения обручающей задач процессе освоения об			
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач и нетерпретации и нетерпретации и нетерпретации и нетерпретации и нетерпретации и нетерпретации образовательной профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию Торофессиональной за дач производственной практик; обоснованность самоанализа и коррекция результатов наблюдение и образовательной процессе освоения процессе освоения образовательной процессе			
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной профессиональной профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач образовательного информации, необходимой для выполнения задач профессиональной задач за принятые профессиональное и личностное развитие. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководителями учебной и производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию ОК 05. Осуществлять устную и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей Интерпетация результатов наблюдений за деятельности для фективно специальности для решения профессиональных задач образовательной программы Экспертное наблюдений и образовательной программы Экспертное наблюдений за деятельностью образовательной программы ОК 04. Работать в коллективе и собственной работы; преизводственной практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) ОК 05. Осуществлять устную и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей			
решения задач применения методов и способов решения профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОП 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной задач профессиональной деятельности для решения профессиональных задач профессиональной задач профессиональной деятельности для решения профессиональных задач профессиональной деятельности для решения профессиональных задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию профессиональных задач процессе освоения программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик; - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) ОК 05. Осуществлять устную и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	OV 01 Deservation and a first		II.
профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОП 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководителями учебной и производственной практик; оК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию Профессиональной задач - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач - демонстрация ответственности за принятые решения - демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; - взаимодействие с обучающимися, преподавателями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) - грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	1	_	
- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач ОП 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной задач профессиональной задач профессиональной задач профессиональной задач профессиональной задач профессиональной задач ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию образовательной программы - и качества выполнения профессиональных задач образовательной программы - и качества выполнения профессиональных задач образовательной программы - и спользование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач программы - демонстрация ответственности за принятые решения на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик; обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практикам Экзамен Экзамен - замонатических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам - руководителями учебной и производственной практикам - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) - грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	1		
к различным контекстам. ОП 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной дря выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и дра п			' '
ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой информации, необходимой для выполнения задач профессиональной дадач профессиональной дадач профессиональной дадач профессиональной дадач профессиональной дадач профессиональной дадач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию ОК 07. Осуществлять устную и письменную коммуникацию ОК 06. Осуществлять устную и письменную коммуникацию ОК 07. Осуществлять устную и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей Практист образовательной образовательной программы ОК 07. Осуществлять устную и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	_		
ОП 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию ОК 06. Осуществлять поиск, анализа и коточников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, программы ОК програмия профессиональных анализа профессиональных анализа и коррекция решения ОК производственной практикам ОК производственной производственной производственной практикам ОК производстве	к различным контекстам.	и качества выполнения профессиональных задач	•
анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной дадач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию пиформации, необходимой Интерпетация ответственности и для решения профессиональных задач респираторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик; - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) - грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей			
информации, необходимой для выполнения задач профессиональной для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик; обоснованность собучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) ОК 05. Осуществлять устную и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей		*	_
для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию для выполнения профессиональных задач — специальности для решения профессиональных задач — наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам — взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практикам — обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) — грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	· _ ·		программы
профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и решения профессиональное и профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей налабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикся преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практикам Экзамен наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам обоснованность самоанализа и коррекция речебной и производственной практикам Экзамен	* *		n
Деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию ОК 03. Планировать и решения - демонстрация ответственности за принятые решения занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам на производственной практикам обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) На лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам обоснованность и производственной практикам обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) ОК 05. Осуществлять устную и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей		специальности для решения профессиональных	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию ОК 03. Планировать и решения - демонстрация ответственности за принятые решения занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практикам Экзамен ОК 05. Осуществлять устную и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей		задач	
реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) - грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	деятельности.		
профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию обоснования и изложения мыслей выполнении работ по учебной и производственной практикам экзамен обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практикам экзамен обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)		- демонстрация ответственности за принятые	_
личностное развитие. результатов собственной работы; учебной и производственной практикам преподавателями и мастерами в ходе обучения, с команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. (подчиненных) ОК 05. Осуществлять устную и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	реализовывать собственное	решения	_
личностное развитие. результатов собственной работы; учебной и производственной практикам преподавателями и мастерами в ходе обучения, с команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. (подчиненных) ОК 05. Осуществлять устную и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	профессиональное и	- обоснованность самоанализа и коррекция	_
ок 04. Раоотать в коллективе и преподавателями и мастерами в ходе обучения, с команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	личностное развитие.		·
и преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию - грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	ОК 04. Работать в коппективе	- взаимодействие с обучающимися	-
команде, эффективно руководителями учебной и производственной практик; соллегами, руководством, клиентами. (подчиненных) ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию - ясность формулирования и изложения мыслей			практикам
взаимодействовать с практик; - обоснованность анализа работы членов команды клиентами. (подчиненных) - грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей			
коллегами, руководством, собоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию - грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей		10.7	Экзамен
клиентами. (подчиненных) ОК 05. Осуществлять устную и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей		* · · ·	
ОК 05. Осуществлять устную - грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей			
и письменную коммуникацию - ясность формулирования и изложения мыслей			
на государственном языке с		- эсность формулирования и изложения мыслеи	
	на государственном языке с		

учетом особенностей социального и культурного контекста.		
ОК 6. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	 эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций 	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 468811232729010145642545975927204539216488993145

Владелец Лапина Наталья Николаевна

Действителен С 05.02.2025 по 05.02.2026