

Областное государственное бюджетное образовательное учреждение « Ульяновский техникум питания и торговли»			
	Наименование документа <b>Рабочая программа ПМ. 07</b> Специальности <b>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</b> Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 <b>(п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)</b>	Редакция № 1 Изменение № 0	<b>Лист 1-80</b>
			<b>Экз. №</b>

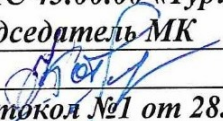

***ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

**ПМ 07. Выполнение работ по профессии  
«Повар, кондитер»**

***МДК 07.01. «Приготовление простых блюд, кулинарных изделий, закусок»***

*г. Ульяновск, 2025 г.*

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г. №1565, примерной основной образовательной программы (ПООП) федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00, утвержденной Протоколом от 19 декабря 2023 №11, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ Приказом ФГБОУ ДПО ИРПО №П-620 от 29.12.2023.

<b>РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА</b>	<b>УТВЕРЖДАЮ</b>
<i>на заседании МК УГПС 43.00.00 «Туризм и сервис» Председатель МК</i>	<i>Заместитель директора по научно-методической работе</i>
 <i>Е.А. Торопыгина</i>	 <i>Н. С. Русецкая</i>
<i>Протокол №1 от 28.08.2025 г</i>	<i>28.08.2025 г</i>

*Разработчик: Насретдинова Наталья Владимировна – преподаватель высшей категории  
Преподаватель: Торопыгина Екатерина Андреевна– преподаватель профессиональных модулей  
Преподаватель: Кузнецова Любовь Петровна– преподаватель высшей категории*

Рецензент: HR менеджер ООО «Кравченко групп Ресторанс» М.Д. Тутурина

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ МДК 07.01. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОСТЫХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК»
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
МДК 07.01. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОСТЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ  
ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК»
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) МДК  
07.01. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОСТЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ  
ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК»

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## МДК 07.01. «Приготовление простых блюд, кулинарных изделий, закусок»

### Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

**1.1.** В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности: **Выполнение работ по профессии «Повар»** в соответствии с требованиями ФГОС СПО 43.01.09. Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. №1569).

**1.2.** В результате изучения студент должен освоить вид профессиональной деятельности:

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

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

3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

#### 1.2.1. Перечень общих компетенций

ОК	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<b>Умения:</b>	
		Уо 01.01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		Уо 01.03	Определять этапы решения задачи;
		Уо 01.04	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		Уо 01.05	Составить план действия;
		Уо 01.06	Определить необходимые ресурсы;
		Уо 01.07	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		Уо 01.08	Реализовать составленный план;
		Уо 01.09	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
		<b>Знания:</b>	
		Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
		Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		Зо 01.05	Структуру плана для решения задач;
		Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Использовать	<b>Умения:</b>	
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации

	современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<i>Уо 02.02</i>	определять необходимые источники информации
		<i>Уо 02.03</i>	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		<i>Уо 02.04</i>	выделять наиболее значимое в перечне информации
		<i>Уо 02.05</i>	оценивать практическую значимость результатов поиска
		<i>Уо 02.06</i>	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		<i>Уо 02.07</i>	использовать современное программное обеспечение
		<i>Уо 02.08</i>	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		<b>Знания:</b>	
		<i>Зо 02.01</i>	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		<i>Зо 02.02</i>	приемы структурирования информации
		<i>Зо 02.03</i>	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		<i>Зо 02.04</i>	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
<b>ОК 03</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<b>Умения:</b>	
		<i>Уо 03.01</i>	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		<i>Уо 03.02</i>	применять современную научную профессиональную терминологию
		<i>Уо 03.03</i>	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		<i>Уо 03.04</i>	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		<i>Уо 03.05</i>	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		<i>Уо 03.06</i>	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		<i>Уо 03.07</i>	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		<i>Уо 03.08</i>	презентовать бизнес-идею
		<i>Уо 03.09</i>	определять источники финансирования
		<b>Знания:</b>	
		<i>Зо 03.01</i>	Содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		<i>Зо 03.02</i>	Современная научная и профессиональная терминология;
		<i>Зо 03.03</i>	Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
<b>ОК 04</b>	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<b>Умения:</b>	
		<i>Уо 04.01</i>	организовывать работу коллектива и команды
		<i>Уо 04.02</i>	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		<b>Знания:</b>	

		<i>Зо 04.01</i>	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		<i>Зо 04.02</i>	основы проектной деятельности
<b>ОК 05</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<b>Умения:</b>	
		<i>Уо 05.01</i>	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе .
		<b>Знания:</b>	
		<i>Зо 05.01</i>	особенности социального и культурного контекста
		<i>Зо 05.02</i>	правила оформления документов и построения устных сообщений
<b>ОК 06</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<b>Умения:</b>	
		<i>Уо 06.01</i>	описывать значимость своей специальности
		<i>Уо 06.02</i>	применять стандарты антикоррупционного поведения
		<b>Знания:</b>	
		<i>Зо 06.01</i>	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		<i>Зо 06.02</i>	значимость профессиональной деятельности по специальности
		<i>Зо 06.03</i>	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
<b>ОК 07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<b>Умения:</b>	
		<i>Уо 07.01</i>	соблюдать нормы экологической безопасности
		<i>Уо 07.02</i>	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		<i>Уо 07.03</i>	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		<b>Знания:</b>	
		<i>Зо 07.01</i>	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		<i>Зо 07.02</i>	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		<i>Зо 07.03</i>	пути обеспечения ресурсосбережения
		<i>Зо 07.04</i>	принципы бережливого производства
		<i>Зо 07.05</i>	основные направления изменения климатических условий региона
<b>ОК 08</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе	<b>Умения:</b>	
		<i>Уо 08.01</i>	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		<i>Уо 08.02</i>	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		<i>Уо 08.03</i>	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной

	профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		специальности
		<b>Знания:</b>	
		<i>Зо 08.01</i>	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		<i>Зо 08.02</i>	основы здорового образа жизни
		<i>Зо 08.03</i>	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		<i>Зо 08.04</i>	средства профилактики перенапряжения
<b>ОК 09</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<b>Умения:</b>	
		<i>Уо 09.01</i>	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		<i>Уо 09.02</i>	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		<i>Уо 09.03</i>	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		<i>Уо 09.04</i>	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		<i>Уо 09.05</i>	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		<b>Знания:</b>	
		<i>Зо 09.01</i>	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		<i>Зо 09.02</i>	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		<i>Зо 09.03</i>	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		<i>Зо 09.04</i>	особенности произношения
		<i>Зо 09.05</i>	правила чтения текстов профессиональной направленности

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>Навыки:</b>	
		Н 1.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 1.1.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 1.1.03	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
		Н 1.1.04	Приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		<b>Умения:</b>	
		У 1.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 1.1.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 1.1.03	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учётом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения



			безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		<b>У 1.1.04</b>	Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
		<b>У 1.1.05</b>	Своевременно оформлять заявку на склад;
		<b>У 1.1.06</b>	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		<b>У 1.1.07</b>	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		<b>Знания:</b>	
		<b>З 1.1.01</b>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
		<b>З 1.1.02</b>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<b>З 1.1.03</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	<b>ПК 1.2</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления	<b>Навыки:</b>	
		<b>Н 1.1.01</b>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<b>Н 1.1.02</b>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.		приборов;
	<b>Н 1.2.03</b>	Ведения расчётов с потребителями.
	<b>Умения:</b>	
	<b>У 1.1.01</b>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	<b>У 1.1.02</b>	Распознавать недоброкачественные продукты;
	<b>У 1.2.03</b>	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учётом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
	<b>У 1.2.04</b>	Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
	<b>У 1.2.05</b>	Своевременно оформлять заявку на склад;
	<b>У 1.2.06</b>	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
	<b>Знания:</b>	
	<b>З 1.1.01</b>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
	<b>З 1.1.02</b>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

			приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<b>З 1.2.03</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	<b>ПК 1.3</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	<b>Навыки:</b>	
		<b>Н 1.1.01</b>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<b>Н 1.1.02</b>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<b>Н 1.3.03</b>	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
		<b>Умения:</b>	
		<b>У 1.1.01</b>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<b>У 1.1.02</b>	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учётом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		<b>У 1.3.03</b>	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		<b>У 1.3.04</b>	Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

		<b>Знания:</b>	
		<b>З 1.1.01</b>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
		<b>З 1.3.02</b>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<b>З 1.3.03</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Навыки:</b>	
		<b>Н 1.1.01</b>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<b>Н 1.1.02</b>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<b>Н 1.4.03</b>	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
		<b>Н 1.4.04</b>	Приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		<b>Умения:</b>	
		<b>У 1.1.01</b>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<b>У 1.1.02</b>	Выбирать, применять, комбинировать способы

			приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		<b>У 1.4.03</b>	Распознавать недоброкачественные продукты;
		<b>У 1.4.04</b>	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		<b>Знания:</b>	
		<b>З 1.1.01</b>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
		<b>З 1.1.02</b>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<b>З 1.4.03</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
<b>ВД 2</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>ПК 2.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	<b>Навыки:</b>	
		<b>Н 2.1.01</b>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<b>Н 2.1.02</b>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<b>Н 2.1.03</b>	Ведения расчётов с потребителями.

разнообразного ассортимента	ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>Умения:</b>	
		<b>У 2.1.01</b>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<b>У 2.1.02</b>	Распознавать недоброкачественные продукты;
		<b>У 2.1.03</b>	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		<b>У 2.1.04</b>	Своевременно оформлять заявку на склад;
		<b>Знания:</b>	
		<b>З 2.1.01</b>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
		<b>З 2.1.02</b>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<b>З 2.1.03</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	<b>Навыки:</b>	
		<b>Н 2.1.01</b>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<b>Н 2.1.02</b>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<b>Н 2.2.03</b>	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного

			водного сырья, птицы, дичи, кролика;
		<b>Н 2.2.04</b>	Приготовления, творческого оформления бульонов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>Умения:</b>	
		<b>У 2.1.01</b>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<b>У 2.1.02</b>	Распознавать недоброкачественные продукты;
		<b>У 2.1.03</b>	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		<b>У 2.2.04</b>	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		<b>У 2.2.05</b>	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи бульонов разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>У 2.2.06</b>	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		<b>Знания:</b>	
		<b>З 2.1.01</b>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
		<b>З 2.1.02</b>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации

			технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<b>З 2.1.03</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		<b>З 2.2.04</b>	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи бульонов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>З 2.2.05</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		<b>З 2.2.06</b>	Правила и способы сервировки стола, презентации бульонов.
	<b>ПК 2.3</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	<b>Навыки:</b>	
		<b>Н 2.1.01</b>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<b>Н 2.1.02</b>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<b>Н 2.3.03</b>	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
		<b>Н 2.3.04</b>	Приготовления, творческого оформления супов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>Умения:</b>	
		<b>У 2.1.01</b>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<b>У 2.1.02</b>	Распознавать недоброкачественные продукты;



		<b>У 2.1.03</b>	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		<b>У 2.3.04</b>	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		<b>У 2.3.05</b>	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>У 2.3.06</b>	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		<b>Знания:</b>	
		<b>З 2.1.01</b>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
		<b>З 2.1.02</b>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<b>З 2.1.03</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		<b>З 2.3.04</b>	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

		<b>З 2.3.05</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		<b>З 2.3.06</b>	Правила и способы сервировки стола, презентации супов.
	<b>ПК 2.4</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	<b>Навыки:</b>	
		<b>Н 2.1.01</b>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<b>Н 2.1.02</b>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<b>Н 2.4.03</b>	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
		<b>Н 2.4.04</b>	Приготовления, творческого оформления горячих соусов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>Умения:</b>	
		<b>У 2.1.01</b>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<b>У 2.1.02</b>	Распознавать недоброкачественные продукты;
		<b>У 2.1.03</b>	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		<b>У 2.4.04</b>	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		<b>У 2.4.05</b>	Выбирать, применять, комбинировать способы

			приготовления, творческого оформления и подачи горячих соусов разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>У 2.4.06</b>	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		<b>Знания:</b>	
		<b>З 2.1.01</b>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
		<b>З 2.1.02</b>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<b>З 2.1.03</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		<b>З 2.4.04</b>	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>З 2.4.05</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		<b>З 2.4.06</b>	Правила и способы сервировки стола, презентации горячих соусов.
	<b>ПК 2.5</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	<b>Навыки:</b>	
		<b>Н 2.1.01</b>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<b>Н 2.1.02</b>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации

	реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<b>Н 2.5.03</b>	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, бобовых, круп.
		<b>Н 2.5.04</b>	Приготовления, творческого оформления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>Умения:</b>	
		<b>У 2.1.01</b>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<b>У 2.1.02</b>	Распознавать недоброкачественные продукты;
		<b>У 2.1.03</b>	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		<b>У 2.5.04</b>	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		<b>У 2.5.05</b>	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>У 2.5.06</b>	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;

		<b>Знания:</b>	
		<b>З 2.1.01</b>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
		<b>З 2.1.02</b>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<b>З 2.1.03</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		<b>З 2.5.04</b>	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>З 2.5.05</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		<b>З 2.5.06</b>	Правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.
	<b>ПК 2.6</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	<b>Навыки:</b>	
		<b>Н 2.1.01</b>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<b>Н 2.1.02</b>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<b>Н 2.6.03</b>	Обработки различными методами, подготовки яиц, творога, сыра, муки.
		<b>Н 2.6.04</b>	Приготовления, творческого оформления горячих

			блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>Умения:</b>	
		<b>У 2.1.01</b>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<b>У 2.1.02</b>	Распознавать недоброкачественные продукты;
		<b>У 2.1.03</b>	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		<b>У 2.6.04</b>	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		<b>У 2.6.05</b>	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>У 2.6.06</b>	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		<b>Знания:</b>	
		<b>З 2.1.01</b>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);

		<b>З 2.1.02</b>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<b>З 2.1.03</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		<b>З 2.6.04</b>	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>З 2.6.05</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		<b>З 2.6.06</b>	Правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки.
	<b>ПК 2.7</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<b>Навыки:</b>	
		<b>Н 2.1.01</b>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<b>Н 2.1.02</b>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<b>Н 2.7.03</b>	Обработки различными методами, подготовки традиционных и экзотических видов рыб и нерыбного водного сырья.
		<b>Н 2.7.04</b>	Приготовления, творческого оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>Умения:</b>	
		<b>У 2.1.01</b>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно

			эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<b>У 2.1.02</b>	Распознавать недоброкачественные продукты;
		<b>У 2.1.03</b>	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		<b>У 2.7.04</b>	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		<b>У 2.7.05</b>	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>У 2.7.06</b>	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		<b>Знания:</b>	
		<b>З 2.1.01</b>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
		<b>З 2.1.02</b>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<b>З 2.1.03</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь,



			сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		<b>З 2.7.04</b>	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>З 2.7.05</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		<b>З 2.7.06</b>	Правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.
	<b>ПК 2.8</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	<b>Навыки:</b>	
		<b>Н 2.1.01</b>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<b>Н 2.1.02</b>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<b>Н 2.8.03</b>	Обработки различными методами, подготовки традиционных и экзотических видов мяса, домашней птицы, дичи и кролика
		<b>Н 2.8.04</b>	Приготовления, творческого оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>Умения:</b>	
		<b>У 2.1.01</b>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<b>У 2.1.02</b>	Распознавать недоброкачественные продукты;
		<b>У 2.1.03</b>	Проверять качество готовых полуфабрикатов,

			осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		<b>У 2.8.04</b>	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		<b>У 2.8.05</b>	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>У 2.8.06</b>	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		<b>Знания:</b>	
		<b>З 2.1.01</b>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
		<b>З 2.1.02</b>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<b>З 2.1.03</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		<b>З 2.8.04</b>	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд,

			кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>З 2.8.05</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		<b>З 2.8.06</b>	Правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика.
<b>ВД 3</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>ПК 3.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>Навыки:</b>	
		<b>Н 3.1.01</b>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<b>Н 3.1.02</b>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<b>Н 3.1.03</b>	Ведения расчётов с потребителями.
		<b>Умения:</b>	
		<b>У 3.1.01</b>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<b>У 3.1.02</b>	Распознавать недоброкачественные продукты;
		<b>У 3.1.03</b>	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		<b>У 3.1.04</b>	Своевременно оформлять заявку на склад;
		<b>Знания:</b>	
		<b>З 3.1.01</b>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными

			факторами (системы хассп);
		<b>З 3.1.02</b>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<b>З 3.1.03</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	<b>Навыки:</b>	
		<b>Н 3.1.01</b>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<b>Н 3.1.02</b>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<b>Н 3.2.03</b>	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика для приготовления холодных соусов разнообразного ассортимента;
		<b>Н 3.2.04</b>	Приготовления, творческого оформления холодных соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>Умения:</b>	
		<b>У 3.1.01</b>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<b>У 3.1.02</b>	Распознавать недоброкачественные продукты;
		<b>У 3.1.03</b>	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;

		<b>У 3.2.04</b>	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		<b>У 3.2.05</b>	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных соусов разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>У 3.2.06</b>	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		<b>Знания:</b>	
		<b>З 3.1.01</b>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
		<b>З 3.1.02</b>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<b>З 3.1.03</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		<b>З 3.2.04</b>	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>З 3.2.05</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		<b>З 3.2.06</b>	Правила и способы сервировки стола, презентации

	<b>ПК 3.3</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		холодных соусов разнообразного ассортимента.
		<b>Навыки:</b>	
		<b>Н 3.1.01</b>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<b>Н 3.1.02</b>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<b>Н 3.3.03</b>	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика для приготовления салатов разнообразного ассортимента;
		<b>Н 3.3.04</b>	Приготовления, творческого оформления салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>Умения:</b>	
		<b>У 3.1.01</b>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<b>У 3.1.02</b>	Распознавать недоброкачественные продукты;
		<b>У 3.1.03</b>	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		<b>У 3.3.04</b>	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		<b>У 3.3.05</b>	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

		<b>У 3.3.06</b>	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		<b>Знания:</b>	
		<b>З 3.1.01</b>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
		<b>З 3.1.02</b>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<b>З 3.1.03</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		<b>З 3.3.04</b>	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>З 3.3.05</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении салатов;
		<b>З 3.3.06</b>	Правила и способы сервировки стола, презентации салатов разнообразного ассортимента.
	<b>ПК 3.4</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	<b>Навыки:</b>	
		<b>Н 3.1.01</b>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<b>Н 3.1.02</b>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<b>Н 3.4.03</b>	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного

			водного сырья, птицы, дичи, кролика для приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		<b>Н 3.4.04</b>	Приготовления, творческого оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>Умения:</b>	
		<b>У 3.1.01</b>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<b>У 3.1.02</b>	Распознавать недоброкачественные продукты;
		<b>У 3.1.03</b>	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		<b>У 3.4.04</b>	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		<b>У 3.4.05</b>	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>У 3.4.06</b>	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		<b>Знания:</b>	
		<b>З 3.1.01</b>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе



			Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
		<b>З 3.1.02</b>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<b>З 3.1.03</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		<b>З 3.4.04</b>	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>З 3.4.05</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок;
		<b>З 3.4.06</b>	Правила и способы сервировки стола, презентации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
	<b>ПК 3.5</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<b>Навыки:</b>	
		<b>Н 3.1.01</b>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<b>Н 3.1.02</b>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<b>Н 3.5.03</b>	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов рыбы, нерыбного водного сырья, для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		<b>Н 3.5.04</b>	Приготовления, творческого оформления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

			разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>Умения:</b>	
		<b>У 3.1.01</b>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<b>У 3.1.02</b>	Распознавать недоброкачественные продукты;
		<b>У 3.1.03</b>	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		<b>У 3.5.04</b>	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		<b>У 3.5.05</b>	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>У 3.5.06</b>	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		<b>Знания:</b>	
		<b>З 3.1.01</b>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
		<b>З 3.1.02</b>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного

			инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<b>З 3.1.03</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		<b>З 3.5.04</b>	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>З 3.5.05</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		<b>З 3.5.06</b>	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	<b>ПК 3.6</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	<b>Навыки:</b>	
		<b>Н 3.1.01</b>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<b>Н 3.1.02</b>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<b>Н 3.6.03</b>	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов мяса, домашней птицы, дичи, для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		<b>Н 3.6.04</b>	Приготовления, творческого оформления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>Умения:</b>	
		<b>У 3.1.01</b>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы

			в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<b>У 3.1.02</b>	Распознавать недоброкачественные продукты;
		<b>У 3.1.03</b>	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		<b>У 3.6.04</b>	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		<b>У 3.6.05</b>	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>У 3.6.06</b>	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		<b>Знания:</b>	
		<b>З 3.1.01</b>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
		<b>З 3.1.02</b>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<b>З 3.1.03</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		<b>З 3.6.04</b>	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству,

			условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>З 3.6.05</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи;
		<b>З 3.6.06</b>	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
<b>ВД 4</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<b>ПК 4.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>Навыки:</b>	
		<b>Н 4.1.01</b>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<b>Н 4.1.02</b>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<b>Н 4.1.03</b>	Ведения расчётов с потребителями.
		<b>Умения:</b>	
		<b>У 4.1.01</b>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<b>У 4.1.02</b>	Распознавать недоброкачественные продукты;
		<b>У 4.1.03</b>	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		<b>У 4.1.04</b>	Своевременно оформлять заявку на склад;
		<b>Знания:</b>	
		<b>З 4.1.01</b>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в

			организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
		<b>З 4.1.02</b>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<b>З 4.1.03</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	<b>ПК 4.2</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<b>Навыки:</b>	
		<b>Н 4.1.01</b>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<b>Н 4.1.02</b>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<b>Н 4.2.03</b>	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов сырья для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		<b>Н 4.2.04</b>	Приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>Умения:</b>	
		<b>У 4.1.01</b>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<b>У 4.1.02</b>	Распознавать недоброкачественные продукты;
		<b>У 4.1.03</b>	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки

			хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		<b>У 4.2.04</b>	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		<b>У 4.2.05</b>	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>У 4.2.06</b>	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		<b>Знания:</b>	
		<b>З 4.1.01</b>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
		<b>З 4.1.02</b>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<b>З 4.1.03</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		<b>З 4.2.04</b>	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов ассортимента, в том числе региональных;
		<b>З 4.2.05</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

		<b>З 4.2.06</b>	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	<b>ПК 4.3</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<b>Навыки:</b>	
		<b>Н 4.1.01</b>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<b>Н 4.1.02</b>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<b>Н 4.3.03</b>	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов сырья для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		<b>Н 4.3.04</b>	Приготовления, творческого оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>Умения:</b>	
		<b>У 4.1.01</b>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<b>У 4.1.02</b>	Распознавать недоброкачественные продукты;
		<b>У 4.1.03</b>	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		<b>У 4.3.04</b>	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		<b>У 4.3.05</b>	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного



			ассортимента, в том числе региональных;
		<b>У 4.3.06</b>	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		<b>Знания:</b>	
		<b>З 4.1.01</b>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
		<b>З 4.1.02</b>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<b>З 4.1.03</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		<b>З 4.3.04</b>	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>З 4.3.05</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих сладких блюд, десертов;
		<b>З 4.3.06</b>	Правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
		<b>Навыки:</b>	
	<b>ПК 4.4</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного	<b>Н 4.1.01</b>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<b>Н 4.1.02</b>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

	ассортимента	<b>Н 4.4.03</b>	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов сырья для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента;
		<b>Н 4.4.04</b>	Приготовления, творческого оформления холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>Умения:</b>	
		<b>У 4.1.01</b>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<b>У 4.1.02</b>	Распознавать недоброкачественные продукты;
		<b>У 4.1.03</b>	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		<b>У 4.4.04</b>	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		<b>У 4.4.05</b>	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>У 4.4.06</b>	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		<b>Знания:</b>	
		<b>З 4.1.01</b>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными

			факторами (системы хассп);
		<b>З 4.1.02</b>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<b>З 4.1.03</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		<b>З 4.4.04</b>	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>З 4.4.05</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных напитков;
		<b>З 4.4.06</b>	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков разнообразного ассортимента.
	<b>ПК 4.5</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	<b>Навыки:</b>	
		<b>Н 4.1.01</b>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<b>Н 4.1.02</b>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<b>Н 4.5.03</b>	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента;
		<b>Н 4.5.04</b>	Приготовления, творческого оформления горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>Умения:</b>	
		<b>У 4.1.01</b>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы

			в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<b>У 4.1.02</b>	Распознавать недоброкачественные продукты;
		<b>У 4.1.03</b>	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		<b>У 4.5.04</b>	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		<b>У 4.5.05</b>	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>У 4.5.06</b>	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		<b>Знания:</b>	
		<b>З 4.1.01</b>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
		<b>З 4.1.02</b>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<b>З 4.1.03</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		<b>З 4.5.04</b>	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления,

			варианты оформления и подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<b>3 4.5.05</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих напитков;
		<b>3 4.5.06</b>	Правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

### 1.1.3. Инвариантные целевые ориентиры программы воспитания

<b>Код целевых ориентиров реализации программы воспитания</b>	<b>Целевые ориентиры реализации программы воспитания</b>
ЦОПТВ.1.	Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.
ЦОПТВ.2.	Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.
ЦОПТВ.3.	Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.
ЦОПТВ.4.	Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.
ЦОПТВ.5.	Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.
ЦОПТВ.6.	Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение МДК 07.01.**

**Всего часов на МДК – 102 ч.**

**Лекции - 56 ч**

**Практические занятия - 6 ч.**

**Лабораторные занятия - 40ч**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

### 2.1. Структура

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем час.	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа <sup>1</sup>
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч.	Учебная, час	Производственная, час	
Лабораторные и практические занятия, часов							
ПК 1.1- 1.4 ОК 1-7, 9,10, ЦОПТВ.1- ЦОПТВ.6	Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2	2	-	-	-	-
ПК 2.1- 2.8 ОК 1-7, 9,10 ЦОПТВ.1- ЦОПТВ.6	Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	78	78	37			-
ПК 3.1- 3.6 ЦОПТВ.1- ЦОПТВ.6	Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	12	12	5			-
ПК 4.1-4.5 ОК 1-7,9,10 ЦОПТВ.1- ЦОПТВ.6	Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	10	10	4			-
	Всего:	102	102	46	36	72	-



## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторныеи практические занятия		Объём в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
			102	
Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			2	
Тема 1.1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Содержание			ПК2.1 ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.03, Зо 02.02)
	1	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	1	
Тема 1.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. ***	1	
Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			78	
Тема 2.1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание			
	3	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Приготовление бульонов и отваров.	1	ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.03, Зо 02.02) ОК 7(Зо 07.02, Зо 07.04); ПК2.1-2.2
4	Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учётом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.	1		
Тема 2.2. Процессы приготовления, подготовки к	Содержание			
	5	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов	1	ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.03, Зо 02.02) ОК 7(Зо

реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам.		
	6	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров, последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса	1	07.02, 3о 07.04);
	2	Особенности приготовления обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Правила оформления и отпуска.	1	ПК2.3
	7			
	8	Супы сладкие, молочные, диетические, вегетарианские: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству.	1	ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.03, 3о 02.02) ОК 7(3о 07.02, 3о 07.04);
	9	Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству.	1	
	10	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	ПК2.3, ПК2.2
<b>Практическое занятие №1 Расчёт сырья для ЛЗ №1</b>			1	ПК2.3, ПК2.2
<b>Лабораторное занятие 1.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов			6	ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, 3о 01.03, 3о 01.06)
	11	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	1	ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.03, 3о 02.02) ОК 7(3о 07.02, 3о 07.04);
	12	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного, белого основного, грибного, молочного, сметанного и их производных.	1	ПК2.4
	13	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, сладких, на сливках, региональных, вегетарианских, диетических	1	ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.03, 3о 02.02) ОК 7(3о 07.02, 3о 07.04);
	14	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования соусов.	1	ПК 2.4 ;
	<b>Лабораторное занятие2.</b> Приготовление, оформление и отпуск соусов		4	ПК2.4 ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02);

				ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Зо 01.03, Зо 01.06)
	14	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка к использованию пряностей, приправ.	1	ПК2.5 ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.03, Зо 02.02) ОК 7(Зо 07.02, Зо 07.04);
	15	Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом, жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование.	1	
	16	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов, оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд.	1	
	Практическое занятие №2 Расчёт сырья для ЛЗ №3		1	
	Лабораторное занятие 3. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов.		4	ПК2.5 ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Зо 01.03, Зо 01.06)
	17	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Расчёт количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение.	1	ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.03, Зо 02.02) ОК 7(Зо 07.02, Зо 07.04);  ПК2.5
		Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш, расчёт выхода каш. Приготовление изделий из каш. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
		Правила варки бобовых, макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий. Подбор соусов, порционирование, варианты оформления. Хранение готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	1	
Лабораторное занятие 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий		4	ПК2.5 ;ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Зо 01.03, Зо	

				01.06)
	20	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Подбор, подготовка ароматических веществ. Правила расчёта требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре.	1	ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.03, 3о 02.02) ОК 7(3о 07.02, 3о 07.04);
	21	Приготовление горячих блюд из яиц, творога.Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи.	1	ПК2.6
	22	Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи.	1	
	23	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	1	ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.03, 3о 02.02) ОК 7(3о 07.02, 3о 07.04);
	24	Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста.	1	
	25	Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки. Выбор посуды для отпуска, хранение, упаковка.	1	ПК2.6
	Практическое занятие №3 Расчёт сырья для ЛЗ №5		1	ПК2.6 ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02);
	Лабораторное занятие 5. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки		4	ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, 3о 01.03, 3о 01.06)
	26	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа.	1	ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.03, 3о 02.02) ОК 7(3о 07.02, 3о 07.04);
	27	Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций разного типа.	1	ПК2.7
	28	Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение.	1	ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.03, 3о 02.02) ОК 7(3о 07.02, 3о 07.04);
	29	Методы приготовления блюд: жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание.	1	
	30	Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления.	1	ПК2.7
	31	Выбор посуды для отпуска. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания,	1	

	размораживания отдельных компонентов и готовых блюд.		
	<b>Практическое занятие №4 Расчёт сырья для ЛЗ №6</b>	1	ПК2.7
	<b>Лабораторное занятие 6.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы	4	ОК 4 (Уо 04.01-Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, 3о 01.03, 3о 01.06)

3	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.	1	ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.03, 3о 02.02)
33	Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	1	ОК 7(3о 07.02, 3о 07.04); ПК2.8
34	Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение.	1	ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.03, 3о 02.02) ОК 7(3о 07.02, 3о 07.04); ПК2.8
35	Методы приготовления блюд: жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).	1	
3	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	1	
3	Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	ПК2.8
3	Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1	
39	Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	1	ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.03, 3о 02.02) ОК 7(3о 07.02, 3о 07.04);
4	Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения	1	

		степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.		
	4	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи.	1	ПК2.8
	42	Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2	
	Практическое занятие №5 Расчёт сырья для ЛЗ №7		1	
	Лабораторное занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса и домашней птицы.		6	
Раздел модуля 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			12	
Тема 3.1	Содержание			
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	43	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	1	ПК3.1 ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.03, 3о 02.02) ОК 7(3о 07.02, 3о 07.04);
	44	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов. Требования к качеству.	1	
Тема 3.2	Содержание			
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	45	Классификация, ассортимент бутербродов, салатов из сырых и варёных овощей. Значение в питании. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов	1	ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.03, 3о 02.02) ОК 7(3о 07.02, 3о 07.04);  ПК3.1-3.5
	46	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска салатов из свежих овощей.	1	
	47	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов, салатов из варёных овощей.	1	
	48	Ассортимент холодных закусок из грибов, мяса, птицы. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.	1	
	49	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска холодных закусок из рыбы	1	

	<b>Практическое занятие №6 Расчёт сырья для ЛЗ №8</b>		1	ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08); ОК 1 (Уо 01.09, Уо 01.10); ОК 1 (Уо 01.11, Уо 01.12); ОК 1 (Уо 02.01, Уо 02.02); ОК 1 (Уо 02.03, Уо 02.04); ОК 1 (Уо 02.05, Уо 02.06); ОК 1 (Уо 02.07, Уо 02.08); ОК 1 (Уо 02.09, Уо 02.10); ОК 1 (Уо 02.11, Уо 02.12); ОК 1 (Уо 03.01, Уо 03.02); ОК 1 (Уо 03.03, Уо 03.04); ОК 1 (Уо 03.05, Уо 03.06); ОК 1 (Уо 03.07, Уо 03.08); ОК 1 (Уо 03.09, Уо 03.10); ОК 1 (Уо 03.11, Уо 03.12); ОК 1 (Уо 04.01, Уо 04.02); ОК 1 (Уо 04.03, Уо 04.04); ОК 1 (Уо 04.05, Уо 04.06); ОК 1 (Уо 04.07, Уо 04.08); ОК 1 (Уо 04.09, Уо 04.10); ОК 1 (Уо 04.11, Уо 04.12); ОК 1 (Уо 05.01, Уо 05.02); ОК 1 (Уо 05.03, Уо 05.04); ОК 1 (Уо 05.05, Уо 05.06); ОК 1 (Уо 05.07, Уо 05.08); ОК 1 (Уо 05.09, Уо 05.10); ОК 1 (Уо 05.11, Уо 05.12); ОК 1 (Уо 06.01, Уо 06.02); ОК 1 (Уо 06.03, Уо 06.04); ОК 1 (Уо 06.05, Уо 06.06); ОК 1 (Уо 06.07, Уо 06.08); ОК 1 (Уо 06.09, Уо 06.10); ОК 1 (Уо 06.11, Уо 06.12); ОК 1 (Уо 07.01, Уо 07.02); ОК 1 (Уо 07.03, Уо 07.04); ОК 1 (Уо 07.05, Уо 07.06); ОК 1 (Уо 07.07, Уо 07.08); ОК 1 (Уо 07.09, Уо 07.10); ОК 1 (Уо 07.11, Уо 07.12); ОК 1 (Уо 08.01, Уо 08.02); ОК 1 (Уо 08.03, Уо 08.04); ОК 1 (Уо 08.05, Уо 08.06); ОК 1 (Уо 08.07, Уо 08.08); ОК 1 (Уо 08.09, Уо 08.10); ОК 1 (Уо 08.11, Уо 08.12); ОК 1 (Уо 09.01, Уо 09.02); ОК 1 (Уо 09.03, Уо 09.04); ОК 1 (Уо 09.05, Уо 09.06); ОК 1 (Уо 09.07, Уо 09.08); ОК 1 (Уо 09.09, Уо 09.10); ОК 1 (Уо 09.11, Уо 09.12); ОК 1 (Уо 10.01, Уо 10.02); ОК 1 (Уо 10.03, Уо 10.04); ОК 1 (Уо 10.05, Уо 10.06); ОК 1 (Уо 10.07, Уо 10.08); ОК 1 (Уо 10.09, Уо 10.10); ОК 1 (Уо 10.11, Уо 10.12); ОК 1 (Уо 11.01, Уо 11.02); ОК 1 (Уо 11.03, Уо 11.04); ОК 1 (Уо 11.05, Уо 11.06); ОК 1 (Уо 11.07, Уо 11.08); ОК 1 (Уо 11.09, Уо 11.10); ОК 1 (Уо 11.11, Уо 11.12); ОК 1 (Уо 12.01, Уо 12.02); ОК 1 (Уо 12.03, Уо 12.04); ОК 1 (Уо 12.05, Уо 12.06); ОК 1 (Уо 12.07, Уо 12.08); ОК 1 (Уо 12.09, Уо 12.10); ОК 1 (Уо 12.11, Уо 12.12); ОК 1 (Уо 13.01, Уо 13.02); ОК 1 (Уо 13.03, Уо 13.04); ОК 1 (Уо 13.05, Уо 13.06); ОК 1 (Уо 13.07, Уо 13.08); ОК 1 (Уо 13.09, Уо 13.10); ОК 1 (Уо 13.11, Уо 13.12); ОК 1 (Уо 14.01, Уо 14.02); ОК 1 (Уо 14.03, Уо 14.04); ОК 1 (Уо 14.05, Уо 14.06); ОК 1 (Уо 14.07, Уо 14.08); ОК 1 (Уо 14.09, Уо 14.10); ОК 1 (Уо 14.11, Уо 14.12); ОК 1 (Уо 15.01, Уо 15.02); ОК 1 (Уо 15.03, Уо 15.04); ОК 1 (Уо 15.05, Уо 15.06); ОК 1 (Уо 15.07, Уо 15.08); ОК 1 (Уо 15.09, Уо 15.10); ОК 1 (Уо 15.11, Уо 15.12); ОК 1 (Уо 16.01, Уо 16.02); ОК 1 (Уо 16.03, Уо 16.04); ОК 1 (Уо 16.05, Уо 16.06); ОК 1 (Уо 16.07, Уо 16.08); ОК 1 (Уо 16.09, Уо 16.10); ОК 1 (Уо 16.11, Уо 16.12); ОК 1 (Уо 17.01, Уо 17.02); ОК 1 (Уо 17.03, Уо 17.04); ОК 1 (Уо 17.05, Уо 17.06); ОК 1 (Уо 17.07, Уо 17.08); ОК 1 (Уо 17.09, Уо 17.10); ОК 1 (Уо 17.11, Уо 17.12); ОК 1 (Уо 18.01, Уо 18.02); ОК 1 (Уо 18.03, Уо 18.04); ОК 1 (Уо 18.05, Уо 18.06); ОК 1 (Уо 18.07, Уо 18.08); ОК 1 (Уо 18.09, Уо 18.10); ОК 1 (Уо 18.11, Уо 18.12); ОК 1 (Уо 19.01, Уо 19.02); ОК 1 (Уо 19.03, Уо 19.04); ОК 1 (Уо 19.05, Уо 19.06); ОК 1 (Уо 19.07, Уо 19.08); ОК 1 (Уо 19.09, Уо 19.10); ОК 1 (Уо 19.11, Уо 19.12); ОК 1 (Уо 20.01, Уо 20.02); ОК 1 (Уо 20.03, Уо 20.04); ОК 1 (Уо 20.05, Уо 20.06); ОК 1 (Уо 20.07, Уо 20.08); ОК 1 (Уо 20.09, Уо 20.10); ОК 1 (Уо 20.11, Уо 20.12); ОК 1 (Уо 21.01, Уо 21.02); ОК 1 (Уо 21.03, Уо 21.04); ОК 1 (Уо 21.05, Уо 21.06); ОК 1 (Уо 21.07, Уо 21.08); ОК 1 (Уо 21.09, Уо 21.10); ОК 1 (Уо 21.11, Уо 21.12); ОК 1 (Уо 22.01, Уо 22.02); ОК 1 (Уо 22.03, Уо 22.04); ОК 1 (Уо 22.05, Уо 22.06); ОК 1 (Уо 22.07, Уо 22.08); ОК 1 (Уо 22.09, Уо 22.10); ОК 1 (Уо 22.11, Уо 22.12); ОК 1 (Уо 23.01, Уо 23.02); ОК 1 (Уо 23.03, Уо 23.04); ОК 1 (Уо 23.05, Уо 23.06); ОК 1 (Уо 23.07, Уо 23.08); ОК 1 (Уо 23.09, Уо 23.10); ОК 1 (Уо 23.11, Уо 23.12); ОК 1 (Уо 24.01, Уо 24.02); ОК 1 (Уо 24.03, Уо 24.04); ОК 1 (Уо 24.05, Уо 24.06); ОК 1 (Уо 24.07, Уо 24.08); ОК 1 (Уо 24.09, Уо 24.10); ОК 1 (Уо 24.11, Уо 24.12); ОК 1 (Уо 25.01, Уо 25.02); ОК 1 (Уо 25.03, Уо 25.04); ОК 1 (Уо 25.05, Уо 25.06); ОК 1 (Уо 25.07, Уо 25.08); ОК 1 (Уо 25.09, Уо 25.10); ОК 1 (Уо 25.11, Уо 25.12); ОК 1 (Уо 26.01, Уо 26.02); ОК 1 (Уо 26.03, Уо 26.04); ОК 1 (Уо 26.05, Уо 26.06); ОК 1 (Уо 26.07, Уо 26.08); ОК 1 (Уо 26.09, Уо 26.10); ОК 1 (Уо 26.11, Уо 26.12); ОК 1 (Уо 27.01, Уо 27.02); ОК 1 (Уо 27.03, Уо 27.04); ОК 1 (Уо 27.05, Уо 27.06); ОК 1 (Уо 27.07, Уо 27.08); ОК 1 (Уо 27.09, Уо 27.10); ОК 1 (Уо 27.11, Уо 27.12); ОК 1 (Уо 28.01, Уо 28.02); ОК 1 (Уо 28.03, Уо 28.04); ОК 1 (Уо 28.05, Уо 28.06); ОК 1 (Уо 28.07, Уо 28.08); ОК 1 (Уо 28.09, Уо 28.10); ОК 1 (Уо 28.11, Уо 28.12); ОК 1 (Уо 29.01, Уо 29.02); ОК 1 (Уо 29.03, Уо 29.04); ОК 1 (Уо 29.05, Уо 29.06); ОК 1 (Уо 29.07, Уо 29.08); ОК 1 (Уо 29.09, Уо 29.10); ОК 1 (Уо 29.11, Уо 29.12); ОК 1 (Уо 30.01, Уо 30.02); ОК 1 (Уо 30.03, Уо 30.04); ОК 1 (Уо 30.05, Уо 30.06); ОК 1 (Уо 30.07, Уо 30.08); ОК 1 (Уо 30.09, Уо 30.10); ОК 1 (Уо 30.11, Уо 30.12); ОК 1 (Уо 31.01, Уо 31.02); ОК 1 (Уо 31.03, Уо 31.04); ОК 1 (Уо 31.05, Уо 31.06); ОК 1 (Уо 31.07, Уо 31.08); ОК 1 (Уо 31.09, Уо 31.10); ОК 1 (Уо 31.11, Уо 31.12); ОК 1 (Уо 32.01, Уо 32.02); ОК 1 (Уо 32.03, Уо 32.04); ОК 1 (Уо 32.05, Уо 32.06); ОК 1 (Уо 32.07, Уо 32.08); ОК 1 (Уо 32.09, Уо 32.10); ОК 1 (Уо 32.11, Уо 32.12); ОК 1 (Уо 33.01, Уо 33.02); ОК 1 (Уо 33.03, Уо 33.04); ОК 1 (Уо 33.05, Уо 33.06); ОК 1 (Уо 33.07, Уо 33.08); ОК 1 (Уо 33.09, Уо 33.10); ОК 1 (Уо 33.11, Уо 33.12); ОК 1 (Уо 34.01, Уо 34.02); ОК 1 (Уо 34.03, Уо 34.04); ОК 1 (Уо 34.05, Уо 34.06); ОК 1 (Уо 34.07, Уо 34.08); ОК 1 (Уо 34.09, Уо 34.10); ОК 1 (Уо 34.11, Уо 34.12); ОК 1 (Уо 35.01, Уо 35.02); ОК 1 (Уо 35.03, Уо 35.04); ОК 1 (Уо 35.05, Уо 35.06); ОК 1 (Уо 35.07, Уо 35.08); ОК 1 (Уо 35.09, Уо 35.10); ОК 1 (Уо 35.11, Уо 35.12); ОК 1 (Уо 36.01, Уо 36.02); ОК 1 (Уо 36.03, Уо 36.04); ОК 1 (Уо 36.05, Уо 36.06); ОК 1 (Уо 36.07, Уо 36.08); ОК 1 (Уо 36.09, Уо 36.10); ОК 1 (Уо 36.11, Уо 36.12); ОК 1 (Уо 37.01, Уо 37.02); ОК 1 (Уо 37.03, Уо 37.04); ОК 1 (Уо 37.05, Уо 37.06); ОК 1 (Уо 37.07, Уо 37.08); ОК 1 (Уо 37.09, Уо 37.10); ОК 1 (Уо 37.11, Уо 37.12); ОК 1 (Уо 38.01, Уо 38.02); ОК 1 (Уо 38.03, Уо 38.04); ОК 1 (Уо 38.05, Уо 38.06); ОК 1 (Уо 38.07, Уо 38.08); ОК 1 (Уо 38.09, Уо 38.10); ОК 1 (Уо 38.11, Уо 38.12); ОК 1 (Уо 39.01, Уо 39.02); ОК 1 (Уо 39.03, Уо 39.04); ОК 1 (Уо 39.05, Уо 39.06); ОК 1 (Уо 39.07, Уо 39.08); ОК 1 (Уо 39.09, Уо 39.10); ОК 1 (Уо 39.11, Уо 39.12); ОК 1 (Уо 40.01, Уо 40.02); ОК 1 (Уо 40.03, Уо 40.04); ОК 1 (Уо 40.05, Уо 40.06); ОК 1 (Уо 40.07, Уо 40.08); ОК 1 (Уо 40.09, Уо 40.10); ОК 1 (Уо 40.11, Уо 40.12); ОК 1 (Уо 41.01, Уо 41.02); ОК 1 (Уо 41.03, Уо 41.04); ОК 1 (Уо 41.05, Уо 41.06); ОК 1 (Уо 41.07, Уо 41.08); ОК 1 (Уо 41.09, Уо 41.10); ОК 1 (Уо 41.11, Уо 41.12); ОК 1 (Уо 42.01, Уо 42.02); ОК 1 (Уо 42.03, Уо 42.04); ОК 1 (Уо 42.05, Уо 42.06); ОК 1 (Уо 42.07, Уо 42.08); ОК 1 (Уо 42.09, Уо 42.10); ОК 1 (Уо 42.11, Уо 42.12); ОК 1 (Уо 43.01, Уо 43.02); ОК 1 (Уо 43.03, Уо 43.04); ОК 1 (Уо 43.05, Уо 43.06); ОК 1 (Уо 43.07, Уо 43.08); ОК 1 (Уо 43.09, Уо 43.10); ОК 1 (Уо 43.11, Уо 43.12); ОК 1 (Уо 44.01, Уо 44.02); ОК 1 (Уо 44.03, Уо 44.04); ОК 1 (Уо 44.05, Уо 44.06); ОК 1 (Уо 44.07, Уо 44.08); ОК 1 (Уо 44.09, Уо 44.10); ОК 1 (Уо 44.11, Уо 44.12); ОК 1 (Уо 45.01, Уо 45.02); ОК 1 (Уо 45.03, Уо 45.04); ОК 1 (Уо 45.05, Уо 45.06); ОК 1 (Уо 45.07, Уо 45.08); ОК 1 (Уо 45.09, Уо 45.10); ОК 1 (Уо 45.11, Уо 45.12); ОК 1 (Уо 46.01, Уо 46.02); ОК 1 (Уо 46.03, Уо 46.04); ОК 1 (Уо 46.05, Уо 46.06); ОК 1 (Уо 46.07, Уо 46.08); ОК 1 (Уо 46.09, Уо 46.10); ОК 1 (Уо 46.11, Уо 46.12); ОК 1 (Уо 47.01, Уо 47.02); ОК 1 (Уо 47.03, Уо 47.04); ОК 1 (Уо 47.05, Уо 47.06); ОК 1 (Уо 47.07, Уо 47.08); ОК 1 (Уо 47.09, Уо 47.10); ОК 1 (Уо 47.11, Уо 47.12); ОК 1 (Уо 48.01, Уо 48.02); ОК 1 (Уо 48.03, Уо 48.04); ОК 1 (Уо 48.05, Уо 48.06); ОК 1 (Уо 48.07, Уо 48.08); ОК 1 (Уо 48.09, Уо 48.10); ОК 1 (Уо 48.11, Уо 48.12); ОК 1 (Уо 49.01, Уо 49.02); ОК 1 (Уо 49.03, Уо 49.04); ОК 1 (Уо 49.05, Уо 49.06); ОК 1 (Уо 49.07, Уо 49.08); ОК 1 (Уо 49.09, Уо 49.10); ОК 1 (Уо 49.11, Уо 49.12); ОК 1 (Уо 50.01, Уо 50.02); ОК 1 (Уо 50.03, Уо 50.04); ОК 1 (Уо 50.05, Уо 50.06); ОК 1 (Уо 50.07, Уо 50.08); ОК 1 (Уо 50.09, Уо 50.10); ОК 1 (Уо 50.11, Уо 50.12); ОК 1 (Уо 51.01, Уо 51.02); ОК 1 (Уо 51.03, Уо 51.04); ОК 1 (Уо 51.05, Уо 51.06); ОК 1 (Уо 51.07, Уо 51.08); ОК 1 (Уо 51.09, Уо 51.10); ОК 1 (Уо 51.11, Уо 51.12); ОК 1 (Уо 52.01, Уо 52.02); ОК 1 (Уо 52.03, Уо 52.04); ОК 1 (Уо 52.05, Уо 52.06); ОК 1 (Уо 52.07, Уо 52.08); ОК 1 (Уо 52.09, Уо 52.10); ОК 1 (Уо 52.11, Уо 52.12); ОК 1 (Уо 53.01, Уо 53.02); ОК 1 (Уо 53.03, Уо 53.04); ОК 1 (Уо 53.05, Уо 53.06); ОК 1 (Уо 53.07, Уо 53.08); ОК 1 (Уо 53.09, Уо 53.10); ОК 1 (Уо 53.11, Уо 53.12); ОК 1 (Уо 54.01, Уо 54.02); ОК 1 (Уо 54.03, Уо 54.04); ОК 1 (Уо 54.05, Уо 54.06); ОК 1 (Уо 54.07, Уо 54.08); ОК 1 (Уо 54.09, Уо 54.10); ОК 1 (Уо 54.11, Уо 54.12); ОК 1 (Уо 55.01, Уо 55.02); ОК 1 (Уо 55.03, Уо 55.04); ОК 1 (Уо 55.05, Уо 55.06); ОК 1 (Уо 55.07, Уо 55.08); ОК 1 (Уо 55.09, Уо 55.10); ОК 1 (Уо 55.11, Уо 55.12); ОК 1 (Уо 56.01, Уо 56.02); ОК 1 (Уо 56.03, Уо 56.04); ОК 1 (Уо 56.05, Уо 56.06); ОК 1 (Уо 56.07, Уо 56.08); ОК 1 (Уо 56.09, Уо 56.10); ОК 1 (Уо 56.11, Уо 56.12); ОК 1 (Уо 57.01, Уо 57.02); ОК 1 (Уо 57.03, Уо 57.04); ОК 1 (Уо 57.05, Уо 57.06); ОК 1 (Уо 57.07, Уо 57.08); ОК 1 (Уо 57.09, Уо 57.10); ОК 1 (Уо 57.11, Уо 57.12); ОК 1 (Уо 58.01, Уо 58.02); ОК 1 (Уо 58.03, Уо 58.04); ОК 1 (Уо 58.05, Уо 58.06); ОК 1 (Уо 58.07, Уо 58.08); ОК 1 (Уо 58.09, Уо 58.10); ОК 1 (Уо 58.11, Уо 58.12); ОК 1 (Уо 59.01, Уо 59.02); ОК 1 (Уо 59.03, Уо 59.04); ОК 1 (Уо 59.05, Уо 59.06); ОК 1 (Уо 59.07, Уо 59.08); ОК 1 (Уо 59.09, Уо 59.10); ОК 1 (Уо 59.11, Уо 59.12); ОК 1 (Уо 60.01, Уо 60.02); ОК 1 (Уо 60.03, Уо 60.04); ОК 1 (Уо 60.05, Уо 60.06); ОК 1 (Уо 60.07, Уо 60.08); ОК 1 (Уо 60.09, Уо 60.10); ОК 1 (Уо 60.11, Уо 60.12); ОК 1 (Уо 61.01, Уо 61.02); ОК 1 (Уо 61.03, Уо 61.04); ОК 1 (Уо 61.05, Уо 61.06); ОК 1 (Уо 61.07, Уо 61.08); ОК 1 (Уо 61.09, Уо 61.10); ОК 1 (Уо 61.11, Уо 61.12); ОК 1 (Уо 62.01, Уо 62.02); ОК 1 (Уо 62.03, Уо 62.04); ОК 1 (Уо 62.05, Уо 62.06); ОК 1 (Уо 62.07, Уо 62.08); ОК 1 (Уо 62.09, Уо 62.10); ОК 1 (Уо 62.11, Уо 62.12); ОК 1 (Уо 63.01, Уо 63.02); ОК 1 (Уо 63.03, Уо 63.04); ОК 1 (Уо 63.05, Уо 63.06); ОК 1 (Уо 63.07, Уо 63.08); ОК 1 (Уо 63.09, Уо 63.10); ОК 1 (Уо 63.11, Уо 63.12); ОК 1 (Уо 64.01, Уо 64.02); ОК 1 (Уо 64.03, Уо 64.04); ОК 1 (Уо 64.05, Уо 64.06); ОК 1 (Уо 64.07, Уо 64.08); ОК 1 (Уо 64.09, Уо 64.10); ОК 1 (Уо 64.11, Уо 64.12); ОК 1 (Уо 65.01, Уо 65.02); ОК 1 (Уо 65.03, Уо 65.04); ОК 1 (Уо 65.05, Уо 65.06); ОК 1 (Уо 65.07, Уо 65.08); ОК 1 (Уо 65.09, Уо 65.10); ОК 1 (Уо 65.11, Уо 65.12); ОК 1 (Уо 66.01, Уо 66.02); ОК 1 (Уо 66.03, Уо 66.04); ОК 1 (Уо 66.05, Уо 66.06); ОК 1 (Уо 66.07, Уо 66.08); ОК 1 (Уо 66.09, Уо 66.10); ОК 1 (Уо 66.11, Уо 66.12); ОК 1 (Уо 67.01, Уо 67.02); ОК 1 (Уо 67.03, Уо 67.04); ОК 1 (Уо 67.05, Уо 67.06); ОК 1 (Уо 67.07, Уо 67.08); ОК 1 (Уо 67.09, Уо 67.10); ОК 1 (Уо 67.11, Уо 67.12); ОК 1 (Уо 68.01, Уо 68.02); ОК 1 (Уо 68.03, Уо 68.04); ОК 1 (Уо 68.05, Уо 68.06); ОК 1 (Уо 68.07, Уо 68.08); ОК 1 (Уо 68.09, Уо 68.10); ОК 1 (Уо 68.11, Уо 68.12); ОК 1 (Уо 69.01, Уо 69.02); ОК 1 (Уо 69.03, Уо 69.04); ОК 1 (Уо 69.05, Уо 69.06); ОК 1 (Уо 69.07, Уо 69.08); ОК 1 (Уо 69.09, Уо 69.10); ОК 1 (Уо 69.11, Уо 69.12); ОК 1 (Уо 70.01, Уо 70.02); ОК 1 (Уо 70.03, Уо 70.04); ОК 1 (Уо 70.05, Уо 70.06); ОК 1 (Уо 70.07, Уо 70.08); ОК 1 (Уо 70.09, Уо 70.10); ОК 1 (Уо 70.11, Уо 70.12); ОК 1 (Уо 71.01, Уо 71.02); ОК 1 (Уо 71.03, Уо 71.04); ОК 1 (Уо 71.05, Уо 71.06); ОК 1 (Уо 71.07, Уо 71.08); ОК 1 (Уо 71.09, Уо 71.10); ОК 1 (Уо 71.11, Уо 71.12); ОК 1 (Уо 72.01, Уо 72.02); ОК 1 (Уо 72.03, Уо 72.04); ОК 1 (Уо 72.05, Уо 72.06); ОК 1 (Уо 72.07, Уо 72.08); ОК 1 (Уо 72.09, Уо 72.10); ОК 1 (Уо 72.11, Уо 72.12); ОК 1 (Уо 73.01, Уо 73.02); ОК 1 (Уо 73.03, Уо 73.04); ОК 1 (Уо 73.05, Уо 73.06); ОК 1 (Уо 73.07, Уо 73.08); ОК 1 (Уо 73.09, Уо 73.10); ОК 1 (Уо 73.11, Уо 73.12); ОК 1 (Уо 74.01, Уо 74.02); ОК 1 (Уо 74.03, Уо 74.04); ОК 1 (Уо 74.05, Уо 74.06); ОК 1 (Уо 74.07, Уо 74.08); ОК 1 (Уо 74.09, Уо 74.10); ОК 1 (Уо 74.11, Уо 74.12); ОК 1 (Уо 75.01, Уо 75.02); ОК 1 (Уо 75.03, Уо 75.04); ОК 1 (Уо 75.05, Уо 75.06); ОК 1 (Уо 75.07, Уо 75.08); ОК 1 (Уо 75.09, Уо 75.10); ОК 1 (Уо 75.11, Уо 75.12); ОК 1 (Уо 76.01, Уо 76.02); ОК 1 (Уо 76.03, Уо 76.04); ОК 1 (Уо 76.05, Уо 76.06); ОК 1 (Уо 76.07, Уо 76.08); ОК 1 (Уо 76.09, Уо 76.10); ОК 1 (Уо 76.11, Уо 76.12); ОК 1 (Уо 77.01, Уо 77.02); ОК 1 (Уо 77.03, Уо 77.04); ОК 1 (Уо 77.05, Уо 77.06); ОК 1 (Уо 77.07, Уо 77.08); ОК 1 (Уо 77.09, Уо 77.10); ОК 1 (Уо 77.11, Уо 77.12); ОК 1 (Уо 78.01, Уо 78.02); ОК 1 (Уо 78.03, Уо 78.04); ОК 1 (Уо 78.05, Уо 78.06); ОК 1 (Уо 78.07, Уо 78.08); ОК 1 (Уо 78.09, Уо 78.10); ОК 1 (Уо 78.11, Уо 78.12); ОК 1 (Уо 79.01, Уо 79.02); ОК 1 (Уо 79.03, Уо 79.04); ОК 1 (Уо 79.05, Уо 79.06); ОК 1 (Уо 79.07, Уо 79.08); ОК 1 (Уо 79.09, Уо 79.10); ОК 1 (Уо 79.11, Уо 79.12); ОК 1 (Уо 80.01, Уо 80.02); ОК 1 (Уо 80.03, Уо 80.04); ОК 1 (Уо 80.05, Уо 80.06); ОК 1 (Уо 80.07, Уо 80.08); ОК 1 (Уо 80.09, Уо 80.10); ОК 1 (Уо 80.11, Уо 80.12); ОК 1 (Уо 81.01, Уо 81.02); ОК 1 (Уо 81.03, Уо 81.04); ОК 1 (Уо 81.05, Уо 81.06); ОК 1 (Уо 81.07, Уо 81.08); ОК 1 (Уо 81.09, Уо 81.10); ОК 1 (Уо 81.11, Уо 81.12); ОК 1 (Уо 82.01, Уо 82.02); ОК 1 (Уо 82.03, Уо 82.04); ОК 1 (Уо 82.05, Уо 82.06); ОК 1 (Уо 82.07, Уо 82.08); ОК 1 (Уо 82.09, Уо 82.10); ОК 1 (Уо 82.11, Уо 82.12); ОК 1 (Уо 83.01, Уо 83.02); ОК 1 (Уо 83.03, Уо 83.04); ОК 1 (Уо 83.05, Уо 83.06); ОК 1 (Уо 83.07, Уо 83.08); ОК 1 (Уо 83.09, Уо 83.10); ОК 1 (Уо 83.11, Уо 83.12); ОК 1 (Уо 84.01, Уо 84.02); ОК 1 (Уо 84.03, Уо 84.04); ОК 1 (Уо 84.05, Уо 84.06); ОК 1 (Уо 84.07, Уо 84.08); ОК 1 (Уо 84.09, Уо 84.10); ОК 1 (Уо 84.11, Уо 84.12); ОК 1 (Уо 85.01, Уо 85.02); ОК 1 (Уо 85.03, Уо 85.04); ОК 1 (Уо 85.05, Уо 85.06); ОК 1 (Уо 85.07, Уо 85.08); ОК 1 (Уо 85.09, Уо 85.10); ОК 1 (Уо 85.11, Уо 85.12); ОК 1 (Уо 86.01, Уо 86.02); ОК 1 (Уо 86.03, Уо 86.04); ОК 1 (Уо 86.05, Уо 86.06); ОК 1 (Уо 86.07, Уо 86.08); ОК 1 (Уо 86.09, Уо 86.10); ОК 1 (Уо 86.11, Уо 86.12); ОК 1 (Уо 87.01, Уо 87.02); ОК 1 (Уо 87.03, Уо 87.04); ОК 1 (Уо 87.05, Уо 87.06); ОК 1 (Уо 87.07, Уо 87.08); ОК 1 (Уо 87.09, Уо 87.10); ОК 1 (Уо 87.11, Уо 87.12); ОК 1 (Уо 88.01, Уо 88.02); ОК 1 (Уо 88.03, Уо 88.04); ОК 1 (Уо 88.05, Уо 88.06); ОК 1 (Уо 88.07, Уо 88.08); ОК 1 (Уо 88.09, Уо 88.10); ОК 1 (Уо 88.11, Уо 88.12); ОК 1 (Уо 89.01, Уо 89.02); ОК 1 (Уо 89.03, Уо 89.04); ОК 1 (Уо 89.05, Уо 89.06); ОК 1 (Уо 89.07, Уо 89.08); ОК 1 (Уо 89.09, Уо 89.10); ОК 1 (Уо 89.11, Уо 89.12); ОК 1 (Уо 90.01, Уо 90.02); ОК 1 (Уо 90.03, Уо 90.04); ОК 1 (Уо 90.05, Уо 90.06); ОК 1 (Уо 90.07, Уо 90.08); ОК 1 (Уо 90.09, Уо 90.10); ОК 1 (Уо 90.11, Уо 90.12); ОК 1 (Уо 91.01, Уо 91.02); ОК 1 (Уо 91.03, Уо 91.04); ОК 1 (Уо 91.05, Уо 91.06); ОК 1 (Уо 91.07, Уо 91.08); ОК 1 (Уо 91.09, Уо 91.10); ОК 1 (Уо 91.11, Уо 91.12); ОК 1 (Уо 92.01, Уо 92.02); ОК 1 (Уо 92.03, Уо 92.04); ОК 1 (Уо 92.05, Уо 92.06); ОК 1 (Уо 92.07, Уо 92.08); ОК 1 (Уо 92.09, Уо 92.10); ОК 1 (Уо 92.11, Уо 92.12); ОК 1 (Уо 93.01, Уо 93.02); ОК 1 (Уо 93.03, Уо 93.04); ОК 1 (Уо 93.05, Уо 93.06); ОК 1 (Уо 93.07, Уо 93.08); ОК 1 (Уо 93.09, Уо 93.10); ОК 1 (Уо 93.11, Уо 93.12); ОК 1 (Уо 94.01, Уо 94.02); ОК 1 (Уо 94.03, Уо 94.04); ОК 1 (Уо 94.05, Уо 94.06); ОК 1 (Уо 94.07, Уо 94.08); ОК 1 (Уо 94.09, Уо
--	---	--	---	--

свинных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.		(Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Зо 01.03, Зо 01.06)
2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.	0.5	ОК 1 (Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.08, Зо 01.03;)
3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).	0.5	ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.06; Уо 02.07);
4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика	0.8	ОК 3 (Уо 03.01, Зо 03.01),
5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.	0.5	ОК 9 (Уо 09.04)
6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	0.8	
7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.	0.5	
8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.	0.5	
9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.	0.5	
10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.	0.5	
11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.	0.5	
12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;	0.8	
13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	0.4	
14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.	0.5	
15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.	0.5	
16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	0.5	



17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	0.5	
По Разделу 2:		
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.	1	
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	0.4	
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	0.8	
4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	0.5	
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	0.5	
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	0.5	
7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	0.5	
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	0.5	
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.	0.5	
10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	0.5	
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	0.5	
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	0.5	
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	0.5	
14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.	0.5	

15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	0.5	
16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	0.5	
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих 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).	0.5	
18. 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.	0.5	
19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	0.5	
По Разделу 3:		
1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.	0.5	
2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	0.5	
	0.5	
3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.	0.5	
4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.	0.5	
5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учётом требований к безопасности готовой продукции.	0.5	
6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	0.5	
7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.		

По Разделу 4:		
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.	1	
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	0.5	
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	0.5	
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом	0.5	
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	0.5	
6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.	0.5	
7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	0.5	
8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	0.5	
9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	0.5	
10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.	0.5	
11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.	1	
12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	0.5	
13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	0.5	
14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	0.5	
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.		

16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	0.5	
17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	0.5	
18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.	0.5	
19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	0.5	
20. 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.	1	
21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	2	
<b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 07</b>	<b>72</b>	
1. По Разделу 1:		ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Зо 01.03, Зо 01.06)
2. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	3	
3. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.	2	
4. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	2	ОК 1 (Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.08, Зо 01.03;)
5. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	2	ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.06; Уо 02.07);
6. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.	2	ОК 3 (Уо 03.01, Зо 03.01),
7. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	2	ОК 9 (Уо 09.04)
8. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции	2	
9. По Разделу 2:		
10. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	3	
11. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности,	2	

охраны труда).		
12. 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.	2	
13. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	2	
14. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	2	
15. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	3	
16. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.		
17. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2	
18. 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.).	2	
19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	2	
20. По Разделу 3:	2	
21. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.	2	
22. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.	2	
23. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	2	
24. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.	2	
25. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.		

26. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.	2	
27. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. <sup>2</sup>	2	
28. По Разделу 4:	2	
29. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	2	
30. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	2	
31. 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.	2	
32. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	4	
33. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.	2	
34. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	2	
35. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	2	
36. 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.).	2	
37. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос Сочетать цвета, вкусы и текстуры**.	2	
38. Хранить выпеченные изделия и готовые основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки, отечественные торты и пирожные, легкие торты, шоколадную продукцию стандартного ассортимента,* с учетом требований к безопасности продукции.	2	
	2	

	2	
	1	
	4	
<i><b>Всего</b></i>	<i><b>102</b></i>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1.** Реализация программы модуля предполагает прохождение учебной и производственной практики в Учебных мастерских.

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

**Учебные мастерские,** по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Мастерские:** «Поварское дело», «Кондитерское дело», Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.



Мастерская:

**«Учебный кондитерский цех»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

**Основное и вспомогательное технологическое оборудование:** Весы настольные электронные

- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Шкаф шоковой заморозки
- Льдогенератор
- Фризер
- Тестораскаточная машина (настольная)
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Мясорубка
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Пресс для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфрокрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной;
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
- Моечная ванна (двухсекционная)
- Стеллаж передвижной

Оснащённые базы практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**«Учебная мастерская поварское дело»:**

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жар;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;

- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Диспенсер для подогрева тарелок;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка;
- Процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Лампа для карамели;
- Аппарат для темперирования шоколада;
- Сифон;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

#### **3.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2019. -III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2020. -III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2018. - III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2018.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2019 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2019. - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2019 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2019. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2019. - III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2019. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2021. - 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019. - 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2018 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. Учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2018. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2018. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образов
19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2019 – 373 с.

#### **1.2.2. Электронные издания:**

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача

РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2016 г. № 27

4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

5. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

### **1.2.3. Дополнительные источники:**

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

*Литература актуализирована на заседании методической комиссии отделения*

*УГПС 43.00.00 Сервис и туризм*

*Протокол № 1 от 26.08.2024 г.*

*Председатель МК \_\_\_\_\_ А.А.Абрамова*

#### 4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам) (МДК 07.01.)

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд,</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук,</li> </ul> </li> </ul>	

<p>кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 3.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления</p>	<p><i>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе</p>

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



<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья,</li> </ul>	
---	---	--

	<p>продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> </ul> <p>-эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p><b>ПК 4.1</b></p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<p><i>оценка выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.3.</b></p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих</li> </ul>	

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.4.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.5.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих</li> </ul>	
--	--	--

	<p>сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи;</li> <li>• аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b></p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения</li> <li>– профессиональных задач;</li> <li>– адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b></p> <p>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использование различных источников,</li> <li>– включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</li> <li>– эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту</li> </ul>	
<p><b>ОК.03</b></p> <p>Планировать и реализовывать собственное</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрация ответственности за принятые решения</li> <li>– обоснованность самоанализа и коррекция результатов</li> </ul>	

<p>профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>собственной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<p>модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК 04</b></p> <p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– взаимодействие с обучающимися,</li> <li>– преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик;</li> <li>– обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b></p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> <li>– ясность формулирования и изложения мыслей</li> </ul>	
<p><b>ОК 06</b></p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> <li>– соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик</li> </ul>	
<p><b>ОК 07</b></p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	

<p>знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;</li> <li>– знание и использование ресурсосберегающих</li> <li>– технологий в области телекоммуникаций</li> </ul>	
<p><b>ОК. 08</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК 9</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	

<b>Код целевых ориентиров реализации программы воспитания</b>	<b>Целевые ориентиры реализации программы воспитания</b>
ЦОПТВ.1.	Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.
ЦОПТВ.2.	Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.
ЦОПТВ.3.	Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.
ЦОПТВ.4.	Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.
ЦОПТВ.5.	Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.
ЦОПТВ.6.	Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе