

Рабочая программа дисциплины
«ОП 01.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	
1. Общая характеристика	
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	
2.2. Содержание дисциплины	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	
3.1. Материально-техническое обеспечение	
3.2. Учебно-методическое обеспечение	
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 01.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП 01.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»: формирование теоретических знаний и практических навыков в области микробиологии продуктов питания, физиологических основ рационального питания, правил соблюдения санитарно-гигиенических норм и профилактики пищевых инфекций для обеспечения безопасности пищевой продукции и здоровья потребителей.

Дисциплина «ОП 01.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Умение распознавать задачи и проблемы Навык анализа окружающей среды и условий работы/социума. Способность к аналитическому мышлению Навыки информационного поиска Грамотное использование библиотечных каталогов, поисковых систем, специализированных баз данных. Критическое восприятие полученной информации, умение отделять достоверные сведения от недостоверных. Планирование организации деятельности

ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, выделять получаемую информацию, структурировать результаты поиска оформлять практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	Формулирование запросов и целей поиска. Выбор авторитетных и проверенных источников. Создание поэтапного плана поиска. Классификация и систематизация информации. Фильтрация и выделение важных данных. Оценка пользы и прикладной значимости найденной информации. Подготовка отчета представлении результатов поиска.
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную траекторию профессиональную терминологию и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования определять профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи инвестиционную привлекательность определять идей в рамках профессиональной коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология и возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	Навык оценки актуальности нормативно-правовой документации: Навык выстраивания траекторий личного профессионального роста:

	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта			распределять обязанности между членами коллектива или командами, учитывая квалификацию и интересы. Способность ясно выражать мысли и вести конструктивный диалог с коллегами руководством клиентами. Проявление инициативности, ответственности, принятие взвешенных управленческих решений.
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности		Грамматически правильное выражение мыслей. Соблюдение стилистики
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста		

			официального речи. Умение тексты в соответствии с правилами документооборота. Четкое оформление реквизитов документов. Использование шаблонных форматов деловых писем и другой официальной документации. Навыки презентации и аргументации
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства соблюдением профессиональную деятельность с учетом знаний об изменениях климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	Экологичное профессиональное поведение, которое включает осознанное соблюдение экологических норм целенаправленное внедрение ресурсосбережения в процессе выполнения рабочих обязанностей

ОК 09	понимать общий смысл четко известные темы высказываний на известные темы (профессиональные и четко произнесенных) понимать общий смысл известные темы высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы глаголы (бытовая и основные общеупотребительные лексика) профессиональный минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	Базовая коммуникативная компетенция в иностранном языке в профессиональной сфере
ПК 1.1	Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и складывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; Мыть после использования технологического оборудования и убирать для хранения съемные части;	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготвления, подготовке к реализации полуфабрикатов Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования	Подготовки, уборки рабочего места подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов весоизмерительных приборов

Правила утилизации отходов
 Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
 Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей
 Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи
 Правила оформления заявок на склад
 Правила приема продуктов по количеству и качеству
 Ответственность за сохранность материальных ценностей
 Правила снятия остатков на рабочем месте
 Правила проведения контрольного взвешивания продуктов для Виды, назначение и правила эксплуатации приборов
 Экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов
 Правила обращения с тарой поставщика;
 правила поверки весоизмерительного оборудования

Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;
 Безопасно править кухонные ножи
 Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов температурного режима в Проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании
 Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки
 Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты
 Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
 Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения
 Оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота
 Пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов
 Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным
 Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, времени материалов
 Сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов
 Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства

ПК 1.2.	Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты. Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственных инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении Способы удаления излишней горечи, предотвращая потемнения отдельных видов овощей и грибов Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов Формы, техника нарезки, формирования традиционных видов овощей, грибов Способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов	Распознавать недоброкачественные продукты Выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте Различать пищевые и непищевые отходы Подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности соблюдать правила утилизации непищевых отходов Осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать ротацию соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственных инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного

ПК 1.4.	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, фармирования, маринования, фарширования и т.д.) Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов Техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов Правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов Правила, техника общения с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке	учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи Нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом Порционировать, формировать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектowaniu) Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство комплектованных, упакованных полуфабрикатов Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов Владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе	ассортимента, в том числе региональных Порционирования (комплектований), упаковке на вынос, хранения полуфабрикатов Ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственных инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции Владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи Владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов	Приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных Порционирования (комплектований), упаковке на вынос,

	Методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формирования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.) Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов Техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов Правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов Правила, техника общения с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке	Нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика Готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией	хранении полуфабрикатов Ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
ПК 2.1.	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и складывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты и весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Подготовки, рабочего места подготовке к работе проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов весоизмерительных приборов Подготовка использованию сырого обработанного полуфабрикатов, пищевых продуктов расходных материалов

Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования Правила утилизации отходов Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования горячих блюд, (комплектования) готовых закусок Кулинарные изделия, закуска Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закуска Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи Правила оформления заявок на склад Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закуска Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями Обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Своевременно оформлять заявку на склад	Подготовка основных продуктов дополнительных ингредиентов, приготовления, хранения, отпусков бульонов, отваров
ПК 2.2.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение до момента использования Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров

	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации Санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос, транспортирования Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров Правила маркирования упакованных бульонов, отваров	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота; подпекать овощи; замачивать сушеные грибы; доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удалять жир, снимать пену; процеживать с бульона Использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства Определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса Порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров Охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи Взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Использовать региональные продукты для приготовления супов Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку Готовить льезоны	Подготовка, уборка рабочего места повар при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Подбор, подготовка в работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов весомизмерительных приборов
ПК 2.3.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания			

ПК 2.4.	Температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации Техника порционирования, варианты оформления супов для подачи Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы сервировки и подачи, температура подачи супов Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила и порядок расчета потребностей при отпуске на вынос Ответственности за правильность расчетов с потребителями Правила, техника общения с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке	Закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки Рационально использовать продукты, полуфабрикаты Соблюдать температурный и временной режим варки супов Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа Определять степень готовности супов Доводить супы до вкуса, до определенной консистенции Проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос Порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход, поддерживать температуру подачи супов при порционировании Охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Хранить свежемороженые, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования Рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке	Подготовка рабочих мест для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Подготовка к использованию обработанного полуфабрикатов, пищевых продуктов, расходных материалов
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение в процессе приготовления соусов Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой	Подготовке, уборке рабочего места подготовке к работе проверке технологического оборудования, производственного

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов Методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов Органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов Ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение Температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации Правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов Правила замораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов Требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов Нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции Техника порционирования, варианты подачи соусов Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов Методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами	Осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью рационально использовать продукты, полуфабрикаты Готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны Варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы Охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности Закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки Соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов Выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных Рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса Доводить соусы до вкуса Проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу Порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход соусов при порционировании Выдерживать температуру подачи Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования Творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
---	--	--

ПК 2.5.	Температура подачи соусов Требования к безопасности хранения готовых соусов Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов Правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов Органолептические способы определения готовности Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов Доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	Подготовка, уборка рабочего места кондитера, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Подготовка пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечение хранения соответствии инструкциями, регламентами, стандартами чистоты
------------	---	--	---

Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий Органолептические способы определения готовности приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами Техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента Правила разогревания Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями Правила, техника общения с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке	Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивать в воде или молоке; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарить предварительно отваренные; готовить массы из каш, фармовать, жарить, запекать изделия из каш; готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; Выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые Готовить пюре из бобовых Определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий Доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий Рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос Порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход при порционировании Выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
---	--

	Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий Разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования Рассчитывать стоимость Вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий Владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	Приготовлении, творческом оформлении подложке реализации блюд, кулинарных изделий и закусок и яиц, творога, сыра, муки расчетов и потребителями в отпуске продукции вынос; взаимодействии с потребителями
ПК 2.6.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сыра, продуктов Нормы взаимозаменяемости сыра и продуктов Методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) Определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности; жарить, запекать на гриле Определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса

Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств

Замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков)

Формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.)

Охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами

Подготавливать продукты для пиццы

Раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом

Жарить на сковородке, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи

Выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста

Жарить в большом количестве жира

Органолептические способы определения готовности

Нормы, правила взаимозаменяемости

Техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусочек из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи

Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос блюд, кулинарных изделий, закусочек из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных

Методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусочек из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

Правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусочек из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

Правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос

Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями

Базовый словарный запас на иностранном языке

Техника общения, ориентированная на потребителя

ПК 2.7.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости	Жарить после предварительного отваривания изделий из теста Разогревать в СВЧ готовые мучные изделия Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса Проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос Порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход при порционировании Выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции Разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования Рассчитывать стоимость Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Владеть профессиональной терминологией Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	Приготовлении, творческом оформлении подготовки к реализации
------------	--	---	--

горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, закусок из водного сырья разнообразного ассортимента	Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств Варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке Готовить на пару Припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне Жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре Жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности Фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без Варить креветок, раков, грешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях Бланшировать и отваривать мясо крабов Припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку Жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира Определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса	Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья Органолептические способы определения готовности Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
--	--	--

ПК 2.8.	Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Правила разогревания Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правил заполнения этикеток Правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями Правила, техника общения с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос Порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход при порционировании Выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья Разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования Рассчитывать стоимость Вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Владеть профессиональной терминологией Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	Приготовлении, творческом оформлении подготовки к реализации
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, нерыбного водного сырья	

горячих кулинарных закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции не вынос; взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств Варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом Варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару Припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару Жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком Жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре Жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности Жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками	Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Органолептические способы определения готовности Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
--	--	--

Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Разнообразного ассортимента Правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями Правила, техника общения с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке	Жарить пластованные тушки птицы под прессом Жарить на шпакках, на вертеле на огне, на гриле Тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без Запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без Бланшировать, отваривать мясные продукты Определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Проверять качество готовых горячих блюд, домашней птицы, изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, на вынос дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос Порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход при порционировании Выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции
--	---

ПК 3.1.	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов Выбирать оборудование, производство, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в	Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования Рассчитывать стоимость Вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента Владеть профессиональной терминологией Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Подбор, подготовка и работа, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов Подготовка рабочих мест порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд кулинарных изделий Подготовка закусок Подготовка к использованию
	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды и хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования Правила утилизации отходов Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов		

	сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других материалов		
	Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Способы и правила порционирования (комплектования) упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Правила оформления заявок на склад	зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями Обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Своевременно оформлять заявку на склад	
ПК 3.2.	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок Методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок	
			Приготовление, хранения холодных соусов и заправок, их порционирования на раздаче

Органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок Ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение Температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации Требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов Техника порционирования, варианты подачи соусов Методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами Температура подачи соусов Правила хранения готовых соусов Требования к безопасности хранения готовых соусов	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок Смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей Смешивать и настаивать растительные масла с пряностями Тереть хрен на терке и заливать кипятком Растирать горчичный порошок с пряным отваром Взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез Пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного Доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки Готовить производные соуса майонез Корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок Охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов Рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса Определять степень готовности соусов Проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу Порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход соусов при порционировании Выдерживать температуру подачи Хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования
---	--

	Творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами	Приготовление, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 3.3.	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов Органолептические способы определения готовности Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей Техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи Виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента Правила хранения салатов разнообразного ассортимента	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение в процессе приготовления салатов Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов Нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом Замачивать сушеную морскую капусту для набухания Нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты на основе Выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов Прослаивать компоненты салата Смешивать различные ингредиенты салатов Заправлять салаты заправками Доводить салаты до вкуса Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления при Соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов Проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос

ПК 3.4.	Требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента Правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями Правила, техника общения с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке	Порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход при порционировании Выдерживать температуру подачи салатов Хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции Рассчитывать стоимость Владеть профессиональной терминологией Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов	Приготовление, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сыра, продуктов Нормы взаимозаменяемости сыра и продуктов Методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок Органолептические способы определения готовности Ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов Нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом Вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь Готовить квашеную капусту Мариновать овощи, репчатый лук, грибы Нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр Охлаждать готовые блюда из различных продуктов Фаршировать куриные и перепелиные яйца	

ПК 3.5.	Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей Техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи Виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента Правила хранения, требования к безопасности Хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента Правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток Правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями Правила, техника общения с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке	Фаршировать шляпки грибов Подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без Подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции Вырезать украшения из овощей, грибов Измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования Доводить до вкуса Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления при Соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок Проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос Порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход при порционировании Выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок Хранить бутерброды, холодные закуски С учетом требований к безопасности готовой продукции Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования Рассчитывать стоимость Владеть профессиональной терминологией Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок	Приготовление, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;	

	кулинарных изделий, закусоч из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч из рыбы, нерыбного водного сырья Органолептические способы определения готовности, Ассортимент приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов региональных особенностей Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать приправы, специи, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусоч ассортимента нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосолёную рыбу вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить рыбное желе; украшать и заливать рыбные продукты порциями; вынимать рыбное желе из форм; доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления при соблюдении санитарно-гигиенических требований при приготовлении холодных блюд, закусоч из рыбы, нерыбного водного сырья проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;	изделий, закусоч из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействиях при отпуске продукции с прилавка/раздачи
--	--	---	--

ПК 4.1.	Правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос Правила, техника общения с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке	порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	Подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и складывать на хранение кухонную посуду и	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними Организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены	

ПК 4.2	производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями Обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Своевременно оформлять заявку на склад	Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования Правила утилизации отходов Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих блюд, десертов, напитков Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Правила оформления заявок на склад	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов
	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	

требований по безопасности продукции, товарного соседства Выбирать, подготавливать ароматические вещества Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств Готовить сладкие соусы Хранить, использовать готовые виды теста Нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды Варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине Запекать фрукты Взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки Подготавливать желатин, агар-агар Готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки Смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства Использовать и выпекать различные виды готового теста Определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов Доводить до вкуса	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодествии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
--	--	--

ПК 4.3	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос Порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход при порционировании Выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов Охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос Владеть профессиональной терминологией Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;	Приготовление, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействиями при потребителями при
-------------------	--	---	---

	методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; температурные способы определения готовности; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; жарить фрукты основным способом и на гриле; проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;	отпуске продукции с прилавка/раздачи
--	---	---	--------------------------------------

	соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; безопасности контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для выбирания при транспортировании рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов	Приготовление, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 4.4.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов к качеству, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков Органолептические способы определения готовности Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства Выбирать, подготавливать ароматические вещества Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств Отжимать сок из фруктов, овощей, ягод Смешивать различные соки с другими ингредиентами

Техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента Правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос Правила, техника общения с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке	Проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами Готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки Готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства Готовить лимонады Готовить холодные алкогольные напитки Готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков Определять степень готовности напитков Доводить их до вкуса Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасностью его использовать Соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления Проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос Порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход при порционировании Выдерживать температуру подачи холодных напитков с учетом Хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос Владеть профессиональной терминологией Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
---	---

ПК 4.5	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков Органолептические способы определения готовности Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов Техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента Правила расчета с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке Техника общения, ориентированная на потребителя	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства Выбирать, подготавливать ароматические вещества Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств Заваривать чай Варить кофе в на плитной посуде и с помощью кофемашины Готовить кофе на песке Обжаривать зерна кофе Варить какао, горячий шоколад Готовить горячие алкогольные напитки Подготавливать пряности для напитков Определять степень готовности напитков Доводить их до вкуса Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать Соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос Порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	Приготовление, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
-----------	---	--	---

ПК 5.1.	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования Обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков Соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе	Соблюдать выход при порционировании Выдерживать температуру подачи горячих напитков Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос Владеть профессиональной терминологией Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков	Подготовка, уборка рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Подготовка пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечения их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними Организация работ в кондитерском цехе Последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования Правила утилизации отходов Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования),	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними Организация работ в кондитерском цехе Последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования Правила утилизации отходов Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования),	Подготовка, уборка рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Подготовка пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечения их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

	Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда Выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Правила оформления заявок на склад Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов	Приготовлении и подготовке к использованию, хранения отделочных полуфабрикатов
ПК 5.2.	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства Выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов Хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.	Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; Виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства Характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов Органолептические способы определения готовности Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства	

	Выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов Готовить желе Хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; Нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения Варить сахарный сироп для промочки изделий Варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.) Уваривать сахарный сироп для приготовления тиража Готовить жженный сахар Готовить посыпки Готовить помаду, глазури Готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции Определять степень готовности отделочных полуфабрикатов Доводить до вкуса, требуемой консистенции Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения Хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции Организовывать хранение отделочных полуфабрикатов	Требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
--	---	--

ПК 5.3	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта Виды, назначение и правила безопасности эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства Выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа Использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств Подготавливать продукты Замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования Подготавливать начинки, фарши Подготавливать отделочные полуфабрикаты Прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба Проводить оформление хлебобулочных изделий Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос Порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход при порционировании	Приготовление, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
-------------------	--	---	--

	Правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос Базовый словарный запас на иностранном языке Техника общения, ориентированная на потребителя	Выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба Рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями Владеть профессиональной терминологией Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба	
--	--	---	--

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	37	20
Теоретическое обучение	16	-
Практические занятия	20	20
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1	-
Всего	37	20

2.2. Содержание дисциплины

2.2. Содержание дисциплины		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.
Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве		
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала	1
	1. Понятие о микроорганизмах. Морфология, физиология микробов, распространение в природе. Микробиология пищевых продуктов	
	Содержание учебного материала	1
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	1. Пищевые инфекционные заболевания	2
	2. Пищевые отравления.	2
	Практическое занятие № 1 Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов с мутяжками, консервами, образцами пищевых продуктов	
Раздел 2. Основы физиологии питания		
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала	2
	1. Белки, жиры, углеводы. Минеральные вещества, вода их значение для организма человека, суточная потребность.	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	2
	1. Понятие о процессе пищеварения. Усвояемость пищи.	4
	Практическое занятие № 2 Изучение схемы пищеварительного тракта.	
Тема 2.3	Содержание учебного материала	
		ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК1-7, 9
		451

Обмен веществ и энергии	1. Общее понятие об обмене веществ. Суточный расход энергии человека. Понятие об энергетической и пищевой ценности пищи.	2	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК1-7, 9
	Практическое занятие № 3	4	
	Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.		
	Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)		
	Содержание учебного материала	2	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	1. Рациональное сбалансированное питание. Нормы и принципы. Характеристика диет. Назначение. Характеристика лечебно-профилактического питания.	6	
	Практическое занятие № 4	2	
	Составление рационов питания для различных категорий потребителей		
Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве	Содержание учебного материала	1	
	1. Правила личной гигиены работников пищевых производств. Медицинский контроль		
	Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.		
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание учебного материала	1	
	1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания.		
	Содержание учебного материала	4	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	1. Санитарные требования к МКО продуктов и производству продукции.		
	Практическое занятие № 5		
	Заполнение таблицы «Классификация моющих средств» Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).		

Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала 1. Санитарно-гигиенические требования к транспорти, к приемке и хранению сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре.	2	
Дифференцированный зачет		1	
Всего:		37	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный:

№	Наименование	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика
1	Стол ученический	Мебель	Основное	Письменный, двухместные
2	Стул ученический	Мебель	Основное	Каркас металлический
3	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий
4	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Столешница ДСП
5	Доска учебная	Мебель	Основное	Настенная
6	Набор стендов и плакатов	Оборудование	Специализированное	Специализированные печатные пособия - «Семейство промысловых рыб» - «Экзотические фрукты»; - Колбасные изделия»; - «Плавленные сыры»; - «Натурально сычужные сыры»; - Мясо копчености»; - «Пирамида рационально сбалансированного питания» - «Пособие по пищевой безопасности в общественном питании»
7	Шкаф	Мебель	Основное	ДСП
8	мультимедийный проектор; denq мультимедийный экран; lumien	ТС	Основное	соответствии с технической документацией
9	компьютер с лицензионным программным обеспечением	ТС	Основное	Асер с выходом в Интернет соответствии с технической документацией
10	Дидактические материалы	УМК	Специализированное	Специализированные электронные презентации:

				- товароведная характеристика вкусовых товаров; - товароведная характеристика колбасных изделий; - товароведная характеристика макаронных изделий; - товароведная характеристика круп; - товароведная характеристика приправ; - товароведная характеристика мяса; - товароведная характеристика яиц и яичных продуктов; - товароведная характеристика овощей, плодов, грибов; - товароведная характеристика живой, охлажденной, замороженной рыбы; - товароведная характеристика соленой рыбы; - товароведная характеристика молока; «Товароведная характеристика свежей, охлажденной, мороженой рыбы»; «Товароведная характеристика соленой, вяленой, копченой рыбы и балычных изделий»; «Товароведная характеристика мяса птицы»; «Товароведная характеристика субпродуктов»; - «Личная гигиена работников предприятия общественного питания»; - «Основные сведения о гигиены и санитарии труда»; - «Санитарно-эпидемиологические требования к механической кулинарной обработке пищевых продуктов»; - «Санитарные требования к оборудованию инвентарю и таре предприятия общественного питания»; - «Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания»;
--	--	--	--	---

				- «Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников общественного питания»; - «Санитарно-эпидемиологические требования к тепловой обработке пищевых продуктов и процессу приготовлению блюд»
11	комплект видеофильмов и видео-инструктажей.	УМК	Специализированное	Специализированное электронное
12	электронные учебные пособия, ЭБС	УМК	Специализированное	Специализированное электронные и печатные пособия

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Кунилова, О. В., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в общественном питании: учебник / О. В. Кунилова. — Москва : КноРус, 2024.(электронная библ-ка)
2. Васюкова, А. Т., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025.(электронная библ-ка)
3. Васюкова, А. Т., Физиология питания: учебное пособие / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022.(электронная библ-ка)
4. Физиология питания : учебник / Е.Д. Амбросьева,— М. : КноРус, 2024.(электронная библ-ка)

3.2.2. Дополнительные источники

1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для СПО. — М.: Академия, 2015
2. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник. — М.: Академия, 2014
3. Мартинчик, А.Н. Физиология питания: учебник для СПО.: М: Академия, 2015
4. Мартинчик, А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена: Учебное пособие для СПО.- М: Академия, 2013
5. Мартинчик, А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена: учебное пособие для СПО. — М.: Академия, 2000
6. Крымская, И.Г. Гигиена и экология человека: учебное пособие для студентов СПО.- Ростов н/Д: Феникс, 2014
7. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
8. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3.2.3. 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. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/ 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.
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Распознают задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализируют и выделяют её составные части Определяют этапы решения задачи, составляют план действия, реализуют составленный план, определяют необходимые ресурсы Выявляют и эффективно находят информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы Владеют актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах Оценивают результат и последствия своих действий	практические занятия по решению задач и составлению отчетных документов
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Определяют задачи для поиска информации, планируют процесс поиска, выбирают необходимые источники информации Выделяют наиболее значимое в перечне информации, структурируют получаемую информацию, оформляют результаты поиска	

	Оценивают практическую значимость результатов поиска Применяют средства информационных технологий для решения профессиональных задач Используют современное программное обеспечение в профессиональной деятельности используют различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Определяют актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Применяют современную научную профессиональную терминологию Определяют и выстраивают траектории профессионального развития и самообразования Выявляют достоинства и недостатки коммерческой идеи Определяют инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявляют источники финансирования Презентуют идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Определяют источники достоверной правовой информации Составляют различные правовые документы Находят интересные проектные идеи, грамотно их формулируют и документируют Оценивают жизнеспособность проектной идеи, составляют план проекта	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Организовывают работу коллектива и команды Взаимодействуют с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с	Грамотно излагают свои мысли и оформляют документы по профессиональной тематике на государственном языке Проявляют толерантность в рабочем коллективе	

учетом особенностей социального и культурного контекста		
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Понимают общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимают тексты на базовые профессиональные темы Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы Строят простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности Кратко обосновывают и объясняют свои действия (текущие и планируемые) Пишут простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	Демонстрирует понимание основных понятий и терминов микробиологии, классифицируя микроорганизмы и определяя роль каждого типа в процессах жизнедеятельности и питания. Различает и описывает особенности основных групп микроорганизмов, выявляя различия между полезными и патогенными микроорганизмами. Объясняет механизмы возникновения основных пищевых инфекций и отравлений, называя причины и пути распространения заболеваний. Описывает возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции, приводя конкретные примеры и меры предосторожности. Знает и применяет методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции, используя соответствующие технологии и приемы. Следует правилам личной гигиены работника сферы общественного питания, подчеркивая важность соблюдения санитарных норм и	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: - письменных/ устных ответов, - решения задач.
---	--	---

пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания	профилактики инфекционных заболеваний. Называет и различает классы моющих средств, демонстрирует правильные методики их применения, обращая внимание на условия и сроки хранения. Применяет на практике правила проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации, обеспечивая безопасные условия производства и потребления. Понимает значение пищевых веществ для человеческого организма, раскрывая роли белков, жиров, углеводов, витаминов и минералов. Рассчитывает суточную потребность человека в питательных веществах, учитывая возраст, пол, физическую активность и состояние здоровья. Характеризует обмен веществ в организме, поясняя взаимосвязь метаболизма и питания. Вычисляет суточный расход энергии, основываясь на индивидуальных особенностях организма и образе жизни. Перечисляет компоненты и объясняет энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания, соотнося их потребление с принципами здорового образа жизни. Раскрывает влияние физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения на усвояемость и эффективность усвоения организмом полезных веществ. Использует научные подходы для определения факторов, влияющих на усвояемость пищи, предлагая рекомендации по улучшению пищеварительной функции. Составляет рационы питания, следуя нормам и принципам рационального и сбалансированного питания, ориентируясь на разные категории населения.	
--	--	--

	Интерпретирует назначение диетического (лечебного) питания, характеризуя типы диет и обосновывая необходимость назначения специальных режимов питания. Пользуется методиками разработки рационов питания, выбирая оптимальные варианты меню для достижения поставленных целей питания и поддержания здоровья.	
Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Следование санитарно-эпидемиологическим требованиям: Правильно организует рабочие процессы таким образом, чтобы исключить возможность бактериального заражения и обеспечить эпидемиологическую безопасность продукции. Применение системы НАССР: Умеет оценивать производственные риски и внедрять эффективные профилактические мероприятия для минимизации опасности пищевых загрязнений и инфекций. Санитарная обработка: Самостоятельно проводит качественную очистку и обеззараживание оборудования и инвентаря, готовит растворы дезинфицирующих и моющих средств, соблюдая инструкции и пропорции. Органолептический контроль: Проводит квалифицированную органолептическую оценку качества сырья и продуктов, своевременно выявляя признаки недоброкачества и небезопасности продукции. Расчёт энергетической ценности: Точно рассчитывает калорийность и содержание основных питательных веществ в блюде, руководствуясь принятыми формулами и таблицами. Разработка рациона питания: Создаёт индивидуальные или групповые планы питания, учитывающие потребности разных категорий	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: - письменных ответов и решения задач.

	потребителей (дети, спортсмены, пожилые люди, пациенты лечебного профиля).	
--	--	--

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 42050279359779253213008452138721925187139459965

Владелец Бочкарева Елена Еварестовна

Действителен с 26.02.2025 по 26.02.2026