ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ по ППССЗ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Рассмотрено на заседании МО ПСОП Протокол № 9 от 17.05.2022 Председатель МО Л.И. Григорьеваа

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»

Приказа Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания»

2. Профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)

Профессионального стандарта «Кондитер», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)

Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)

3. Примерной программы, утвержденной протоколом Федерального учебнометодического объединения по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм от 28.06.2021 № 01 (Зарегистрирован в государственном реестре примерных основных образовательных программ Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчики:

Краснеева Ирина Васильевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории.

Игумнова Мария Сергеевна, мастер производственного обучения первой квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3.	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4.	УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	í 29
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	29

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Цели практики

Целью производственной практики является комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности, формирование общих и профессиональных компетенций по ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Задачи практики

Задачами производственной практики является закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающимися, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций.

В ходе производственной практики обучающиеся готовятся к выполнению следующих видов работ:

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- -Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- -Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
 - Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
- -Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь)

1.3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебным планом предусмотрена производственная практика в объеме 864 часа. Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение учебной объема лабораторно-практических практики выполнение всего междисциплинарным курсам, предусмотренных учебным планом.

Формы проведения практики обучение в составе квалифицированных 1.4 рабочих; обучение на индивидуальных рабочих местах под руководством закрепленного высококвалифицированного рабочего – наставника; производственная практика на штатных рабочих местах предприятия.

1.5. Место и время проведения практики

Производственная практика обучающихся ПО специальности Поварское кондитерское дело осуществляется в течении учебного года в организациях, направления деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: ООО «Братск турист»; ООО Торговый дом «Север»; ООО «Школьное питание»; ООО «УЛЬТРАТУР»; ООО «АКВА ЛЮКС»; ОАО «Падун - хлеб».

1.6 Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего – 864 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. – 108 часов

В рамках освоения ПМ 02. – 180 часов

В рамках освоения ПМ 03. – 108 часов

В рамках освоения ПМ 04. – 108 часов

В рамках освоения ПМ 05. – 144 часа

В рамках освоения ПМ 06. – 108 часов

В рамках освоения ПМ 07. – 108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики. Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися определенными профессиональными и общими компетенциями:

определенными профессиональными и оощими		цилии.
Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Организация и ведение процессов приготовления и	ПМ 01	Экспертная оценка при выполнение
подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,		видов работ по практике
кулинарных изделий сложного ассортимента.		дифференцированный зачет в форме
		защиты отчета по практике
Организация и ведение процессов приготовления,	ПМ 02	Экспертная оценка при выполнение
оформления и подготовки к реализации горячих блюд,		видов работ по практике
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с		дифференцированный зачет в форме
учетом потребностей различных категорий		защиты отчета по практике
потребителей, видов и форм обслуживания.		
Организация и ведение процессов приготовления,	ПМ 03	Экспертная оценка при выполнение
оформления и подготовки к реализации холодных блюд,		видов работ по практике
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с		дифференцированный зачет в форме
учетом потребностей различных категорий		защиты отчета по практике
потребителей, видов и форм обслуживания		
Организация и ведение процессов приготовления,	ПМ 04	Экспертная оценка при выполнение
оформления и подготовки к реализации холодных и		видов работ по практике
горячих десертов, напитков сложного ассортимента с		дифференцированный зачет в форме
учетом потребностей различных категорий		защиты отчета по практике
потребителей, видов и форм обслуживания		
Организация и ведение процессов приготовления,	ПМ 05	Экспертная оценка при выполнение
оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,		видов работ по практике
мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		дифференцированный зачет в форме
с учетом потребностей различных категорий		защиты отчета по практике
потребителей, видов и форм обслуживания.		
Организация и контроль текущей деятельности	ПМ 06	Экспертная оценка при выполнение
подчиненного персонала		видов работ по практике
		дифференцированный зачет в форме
		защиты отчета по практике
Освоение одной или нескольких профессий рабочих,	ПМ 07	Экспертная оценка при выполнение
должностей служащих (Пекарь)		видов работ по практике
		дифференцированный зачет в форме
		защиты отчета по практике

Код	Наименование результатов обучения					
OK1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным					
	контекстам.					
OK 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач					
	профессиональной деятельности					
OK 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.					
OK 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,					
	клиентами.					
ОК5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом					
	особенностей социального и культурного контекста.					
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на					
	основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного					
	поведения					
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в					
	чрезвычайных ситуациях.					
OK 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе					
	профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической					
	подготовленности.					
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.					
OK 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.					
ОК11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую					
	деятельность в профессиональной сфере.					

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

			Попри		Anne y 4ebnon iii Arthru
Код ПК	Код и наименования профессиональ ного модуля, код и наименование МДК	Кол-во часов на учебную практику по ПМ и соответств ующим МДК	Наименования тем учебной практики	Кол- во часо в по тема м	Виды учебно-производственных работы
ПК 1.1	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	72	Тема 1.1 Организация и ведение процессов механической и кулинарной обработки овощей и приготовление и подготовка к реализации п\ф из овощей	12	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учётом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учётом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарногитиенических требований, точности порционирования и так далее). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с
ПК1.2 -1.3			Тема 1.2 Организация и ведение процессов механической и кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление и подготовка к реализации п\ф из рыбы и	36	потребителем при отпуске на Оценка наличие, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Подготовка к хранению (охлаждение, замораживание, вакуумирование) порционирование (комплектование) упаковка для отпуска на вынос, транспортирования

нерыбного полуфабрикатов из	1 1
	полуфабрикатов из рыбы,
	рья с учетом требований
по безопасности обрабо	танного сырья.
ПК1.4 Тема 1.3 36 Оценка наличие,	выбор, оценка
Организация и органолептическим	требованиям качество
	іячьих и свиных полутуш,
	зделкой, крупнокусковых
	яса, мясных продуктов.
	на сырье, продукты,
	о накладной соответствия
	рабочих мест, уборка
	роцессе приготовления.
	ых продуктов. Подготовка
	мирование, охлаждение,
из мяса замораживание)	Порционирование
(комплектование), упако	вка для отпуска на вынос,
транспортирования.	
ПК1.4 Тема 1.4 24 Оценка наличия,	выбор, оценка
	собом качество домашней
ведение птицы, дичи, кролі	
процессов Оформление заявок	на сырье, продукты,
	на сырве, продукты, накладной соответствия
	рабочих мест, уборка
	е приготовления с учетом
	Обработка различными
	птицы, дичи, кролика.
	ению (вакуумирование,
приготовление охлаждение,	
	нирование(комплектовани
	нос, транспортирования.
	о сырья, полуфабрикатов
	дичи, кролика с учетом
требований по безо	пасности обработанного
сырья.	-
ПК2.2 ПМ.02 180 Тема 2.1 36 Оформление заявок	а продукты, расходные
	ные для приготовления
	арных изделий, закусок.
	количества и качества
приготовления, приготовления, поступивших проду	
	в, их взаимозаменяемость
	нормами закладки.
	аказа) по приготовлению
	розрачных супов, супов-
	ких, холодных супов в
	аданием (заказа)
	раммой кухни ресторана.
	аказа) по приготовлению
	неских , региональных ,
потребностей прозрачных супов в	соответствии заданием
различных (заказом) производств	нной программой кухни
категорий ресторана.	Подготовка к
потребителей, реализации(презентаци	1)
видов и форм супов,порционирования	*
	ого оформления супов для
	людения выхода порций
	ых супов перед отпуском.
Самооценка качества	
(заказа), безопасност	
	дения до готовности, до
раз при	
	нсистенции, соблюдения
норм закладки,	нсистенции, соблюдения санитарно-гигиенических
норм закладки, требований, точности и	нсистенции, соблюдения санитарно-гигиенических орционирования, условий
норм закладки,	нсистенции, соблюдения санитарно-гигиенических орционирования, условий д

				Расчет стоимости супов. Консультирование
				потребителей, оказание им помощи в выборе
ПК		Тема 2.2	36	супов. Организация рабочих мест. Подготовка к работе,
2.5		1 ема 2.2 Организация и	30	безопасная эксплуатация технологического
2.5		ведение		оборудования, производственного инвентаря.
		процессов		Оформление заявок на продукты, расходные
		приготовления,		материалы, необходимые для приготовления
		оформления		горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
		блюд и гарниров из		Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.
		овощей, круп,		Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость
		бобовых,		в соответствии с нормами закладки. основных
		макаронных		продуктов. Выполнение задания(заказа) по
		изделий и соусов		приготовлению блюд и гарниров из отварных, припущенных, запеченных, тушеных, жареных
		сложного		овощей в соответствии заданием (заказом)
		ассортимента		производственной программой кухни ресторана.
				Выполнение задания(заказа) по приготовлению
				блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в соответствии заданием (заказом)
				производственной программой кухни ресторана.
				Выполнение задания (заказа) по приготовлению
				красного основного соуса и его производных,
				белого основного соуса и его производных,
				молочного сметанного., соусов на сливках, яично масляных соусов.в соответствии с заданием
				(заказом)производственной программой кухни
				ресторана
				Подготовка к реализации(презентации)блюд и
				гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, порционирования (комплектования),
				сервировки и творческого оформления блюд и
				гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи) с учетом соблюдения
				выхода порций, рационального использования
				ресурсов, соблюдения требований по
				безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд и гарниров на вынос и для
				транспортирования. Консультирование
				потребителей, оказание им помощи в выборе
				блюд из овощей, из круп, макаронных изделий.
				Эффективное использование профессиональной
ПК2.6		Тема2.3	36	терминологии Организация рабочих мест. Подготовка к работе,
		Организация и		безопасная эксплуатация технологического
		ведение		оборудования, производственного инвентаря.
		процессов приготовления,		Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии
		приготовления, горячих блюд,		с заданием(заказом). Прием по количеству и
		кулинарных		качеству продуктов. Оформление заявок на
		изделий,		продукты, расходные материалы, необходимые
		закусок из яиц, творога, сыра,		для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Выполнение задания (заказа) по
		творога, сыра, муки сложного		приготовлению горячих блюд из творога, яиц,
		ассортимента		муки в соответствии заданием (заказа)
				производственной программой кухни ресторана.
				Подготовка к реализации (презентации) . кулинарных изделий, закусок из яиц, творога,
				сыра, муки(порционирования (комплектования),
				сервировки и творческого оформления горячих
				блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи)
				с учетом соблюдения выхода порций,
				рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой
				продукции. Упаковка готовых горячих блюд,
	•	•		•

	1	1	T	
				кулинарных изделий, закусок на вынос и для
				транспортирования.
				Организация хранения готовых горячих блюд,
				кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом
				соблюдения требований по безопасности
				продукции, обеспечения требуемой температуры
				отпуска.
				Консультирование потребителей, оказание им
				помощи в выборе горячих блюд, закусок.
				Охлаждение, замораживание готовых горячих
				блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом
				1
				режимов хранения. Консультирование
				потребителей, оказание им помощи в выборе
				горячих блюд из творога, яиц, сыра, муки в
				соответствии с заказом. Эффективное
				использование профессиональной терминологии.
				Поддержание визуального контакта с
				потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.
ПК2.7		Тема 2.4	36	Организация рабочих мест, своевременная
		Организация и		текущая уборка в соответствии с полученными
		ведение		заданиями, регламентами стандартами
		процессов		организации питания-базы практики. Подготовка
		приготовления,		к работе, безопасная эксплуатация
		горячих блюд,		технологического оборудования,
		кулинарных		производственного инвентаря. Проверка наличия,
		изделий из		заказ (оформление заявок на продукты, расходные
		рыбы и		материалы, необходимые для приготовления
		нерыбного		горячих блюд из рыбы, нерыбного водного
		водного сырья		сырья, кулинарных изделий Прием по
		сложного		количеству и качеству продуктов по накладной.
		ассортимента		Выполнение задания (заказа) по приготовлению
		ассортимента		горячих блюд из рыбы и нерыбного водного
				1 1 1
				соответствии с заданием (заказом)
				производственной программой кухни ресторана.
				Подготовка к реализации (презентации) горячих
				блюд из рыбы и нерыбного водного сырья,
				порционирования (комплектования), сервировки
				и творческого оформления блюд для подачи) с
				учетом соблюдения выхода порций,
				рационального использования ресурсов,
				соблюдения требований по безопасности готовой
				продукции. Упаковка готовых блюд, на вынос и
				для транспортирования.
				Организация хранения готовых блюд, на раздаче
				с учетом соблюдения требований по
				безопасности продукции, обеспечения требуемой
				температуры отпуска.
				Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов
				высокой степени готовности к хранению
				(охлаждение и замораживание готовой
				продукции с учетом обеспечения ее
				безопасности), организация хранения.
				Разогрев охлажденных, замороженных готовых
				блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов
				высокой степени готовности перед реализацией с
				учетом требований к безопасности готовой
				продукции.
				продукции. Самооценка качества выполнения задания
				питания (степень доведения до готовности, до
				вкуса, до нужной консистенции, соблюдения
				норм закладки, санитарно-гигиенических
				требований, точности порционирования, условий
				хранения на раздаче и т.д

					Консультирование потребителей, оказание им
					помощи в выборе горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК			Тема 2.5	36	Организация рабочих мест своевременная
2.8			Организация и	30	текущая уборка рабочих в соответствии с
2.0			ведение		полученными заданиями. Подготовка к работе,
			процессов		безопасная эксплуатация технологического
			приготовления,		оборудования, производственного инвентаря.
			горячих блюд,		Оформление заявок на продукты, расходные
			кулинарных		материалы, необходимые для приготовления
			изделий,		горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
			закусок из		Прием по количеству и качеству продуктов по
			мяса, мясных		накладной. Выполнение задания (заказа) по
			продуктов,		приготовлению горячих блюд из мяса, закусок из
			домашней		мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи,
			птицы, дичи,		кролика разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом)
			кролика сложного		производственной программой кухни ресторана.
			ассортимента.		Организация хранения продуктов, материалов в
			ассортимента:		процессе выполнения задания (заказа) в
					соответствии с инструкциями, регламентами
					организации питания, стандартами чистоты, с
					учетом обеспечения безопасности продукции,
					оказываемой услуги. Поддержание визуального
					контакта с потребителем при отпуске с раздачи.
					Эффективное использование профессиональной
TH/2 1	HM 02	100	T 2.1	10	терминологии.
ПК3.1 -3.2	ПМ.03 Организация и	108	Тема 3.1 Организация и	12	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными
-3.2	ведение		ведение		заданиями, регламентами стандартами
	процессов		процессов		организации питания – базы практики.
	приготовления,		приготовления,		Подготовка к работе, безопасная эксплуатация
	оформления и		оформления и		технологического оборудования,
	подготовки к		подготовки к		производственного инвентаря, инструментов в
	реализации		реализации		соответствии с инструкциями, регламентами
	холодных блюд,		холодных		(правилами техники безопасности,
	кулинарных		соусов,		пожаробезопасности, охраны труда).
	изделий, закусок		салатных заправок		Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных соусов, салатных заправок, в
	сложного		сложного		соответствии заданием (заказом)
	ассортимента с		ассортимента		производственной программой кухни ресторана.
	учетом		F		Подготовка к реализации (презентации) готовых
	потребностей				холодных соусов, салатных заправок, сервировки
	различных				и творческого оформления холодных соусов,
	категорий				салатных заправок, для подачи) с учетом
	потребителей,				соблюдения выхода порций,.
	видов и форм обслуживания				Упаковка готовых холодных соусов, салатных заправок, на вынос и для транспортирования.
	OOCSTY MIBAITIN				Организация хранения готовых холодных соусов,
					салатных заправок на раздаче с учетом
					соблюдения требований по безопасности
					продукции, обеспечения требуемой температуры
					отпуска.
					Самооценка качества выполнения задания
					(заказа).
					Консультирование потребителей, оказание им
					помощи в выборе холодных соусов, салатных заправок, в соответствии с заказом, эффективное
					использование профессиональной терминологии.
					Поддержание визуального контакта с
					потребителем при отпуске с раздачи, на вынос
ПК.3.			Тема 3.2	36	Выполнение задания (заказа) по приготовлению
3-3.4			Организация и		салатов разнообразного
			ведение		ассортимента, в соответствии заданием (заказом)
			процессов		производственной программой кухни ресторана.
1		l	приготовления,	ĺ	Подготовка к реализации (презентации) готовых

		adan		and the property of the state o
		оформления и подготовки к		салатов разнообразного ассортимента (порционирования
		1 1		(порционирования) (комплектования), сервировки и творческого
		реализации		оформления салатов разнообразного
		салатов		ассортимента для подачи) с учетом соблюдения
		.закусок сложного		выхода порций, рационального использования
		ассортимента.		ресурсов, соблюдения требований по
		ассортимента.		безопасности готовой продукции.
				Упаковка готовых салатов разнообразного
				ассортимента на вынос и для транспортирования.
				Организация хранения готовых салатов
				разнообразного ассортимента на раздаче с учетом
				соблюдения требований по безопасности
				продукции, обеспечения требуемой температуры
				отпуска.
				Самооценка качества выполнения задания
				(заказа), безопасности оказываемой услуги
				питания (степень доведения до готовности, до
				вкуса, до нужной консистенции, соблюдения
				норм закладки, санитарно-гигиенических
				требований, точности порционирования, условий
				хранения на раздаче и т.д.).
				Консультирование потребителей, оказание им
				помощи в выборе салатов разнообразного
				ассортимента, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной
				терминологии. Поддержание визуального
				контакта с потребителем при отпуске с раздачи,
				на вынос.
				Выполнение задания (заказа) по приготовлению
				бутербродов, в соответствии заданием (заказом)
				производственной программой кухни ресторана.
				Упаковка бутербродов на вынос и для
				транспортирования.
				Организация хранения готовых бутербродов на
				раздаче с учетом соблюдения требований по
				безопасности продукции, обеспечения требуемой
				температуры отпуска.
				Самооценка качества выполнения задания
				(заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до
				вкуса, до нужной консистенции, соблюдения
				норм закладки, санитарно-гигиенических
				требований, точности порционирования, условий
				хранения на раздаче и т.д.).
				Консультирование потребителей, оказание им
				помощи в выборе бутербродов, в соответствии с
				заказом, эффективное использование
				профессиональной терминологии. Поддержание
				визуального контакта с потребителем при
TT100 5		TD 2.2	2.5	отпуске с раздачи, на вынос.
ПК3.5		Тема 3.3	36	Выполнение задания (заказа) по приготовлению
		Организация и		холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц, в соответствии заданием (заказом)
		ведение		в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
		процессов приготовления,		Подготовка к реализации (презентации) готовых
		оформления и		холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц
		подготовки к		(порционирования (комплектования), сервировки
		реализации		и творческого оформления холодных закусок из
		холодных		овощей, грибов, сыра и яиц для подачи) с учетом
		закусок из		соблюдения выхода порций, рационального
		овощей, грибов,		использования ресурсов, соблюдения требований
		сыра и яиц		по безопасности готовой продукции.
		,рыбы		Упаковка готовых холодных закусок из овощей,
		сложного		грибов, сыра и яиц на вынос и для
		ассортимента		транспортирования.
				11

		Ī			Организация хранения. Самооценка качества
					выполнения задания (заказа), безопасности
					оказываемой услуги питания (степень доведения
					до готовности, до вкуса, до нужной
					консистенции, соблюдения норм закладки,
					санитарно-гигиенических требований, точности
					порционирования, условий хранения на раздаче и
					т.д.).
					Консультирование потребителей, оказание им
					помощи в выборе холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц, в соответствии с заказом,
					эффективное использование профессиональной
					терминологии. Поддержание визуального
					контакта с потребителем при отпуске с раздачи,
					на вынос.
					Выполнение задания (заказа) по приготовлению
					холодных блюд из рыбы и нерыбного водного
					сырья, в соответствии заданием (заказом)
					производственной программой кухни ресторана.
					Подготовка к реализации (презентации) готовых
					холодных блюд из рыбы и нерыбного водного
					сырья (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных
					блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для
					подачи) с учетом соблюдения выхода порций,
					рационального использования ресурсов,
					соблюдения требований по безопасности готовой
					продукции.
					Упаковка готовых холодных блюд из рыбы и
					нерыбного водного сырья на вынос и для
					транспортирования. Организация хранения. Самооценка качества
					выполнения задания (заказа), безопасности
					оказываемой услуги питания (степень доведения
					до готовности, до вкуса, до нужной
					консистенции, соблюдения норм закладки,
					санитарно-гигиенических требований, точности
					порционирования, условий хранения на раздаче и
					т.д.).
					Консультирование потребителей, оказание им
					помощи в выборе холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, в соответствии с
					заказом, эффективное использование
					профессиональной терминологии. Поддержание
					визуального контакта с потребителем при
					отпуске с раздачи, на вынос.
ПК3.6	T		Тема 3.4	24	Организация рабочих мест, своевременная
			Организация и		текущая уборка в соответствии с полученными
			ведение		заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
			процессов приготовления,		Подготовка к работе, безопасная эксплуатация
			оформления и		технологического оборудования,
			подготовки к		производственного инвентаря, инструментов в
			реализации		соответствии с инструкциями, регламентами
			холодных блюд		(правилами техники безопасности,
			из мяса и		пожаробезопасности, охраны труда).
			сельскохозяйст		Выполнение задания (заказа) по приготовлению
			венной (домашней)		холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, в соответствии заданием
			(домашнеи) птицы		(заказом) производственной программой кухни
			сложного		ресторана.
			ассортимента		Подготовка к реализации (презентации) готовых
			-		холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной
					(домашней) птицы, сервировки и творческого
					оформления холодных блюд из мяса и
					сельскохозяйственной (домашней) птицы для
					12

ПК4.1 -4.2	ПМ.04 Организация и ведение	108	Тема 4.1 Организация и ведение	36	подачи) с учетом соблюдения выхода порций,. Упаковка готовых холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания (заказа). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами
	процессов		процессов		организации питания – базы практики.
	приготовления,		приготовления,		Подготовка к работе, безопасная эксплуатация
	оформления и подготовки к		оформления и подготовки к		технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в
	реализации		реализации		соответствии с инструкциями, регламентами
	холодных и		холодных		(правилами техники безопасности,
	горячих десертов,		сладких блюд, десертов		пожаробезопасности, охраны труда). Выполнение задания (заказа) по приготовлению
	напитков		сложного		холодных десертов, в соответствии заданием
	сложного		ассортимента		(заказом) производственной программой кухни
	ассортимента с				ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых
	учетом потребностей				холодных десертов, сервировки и творческого
	различных				оформления холодных десертов, для подачи) с
	категорий потребителей,				учетом соблюдения выхода порций,. Упаковка готовых холодных десертов, на вынос
	видов и форм				и для транспортирования.
	обслуживания				Организация хранения готовых холодных и
					горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности
					продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
					Самооценка качества выполнения задания
					(заказа).
					Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов, в
					соответствии с заказом, эффективное
					использование профессиональной терминологии.
					Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос
ПК4.3			Тема 4.2	36	Выполнение задания (заказа) по приготовлению
-4.5			Организация и		горячих десертов, в соответствии заданием
			ведение процессов		(заказом) производственной программой кухни ресторана.
			приготовления,		Подготовка к реализации (презентации) готовых
			оформления и		горячих десертов (порционирования
			подготовки к реализации		(комплектования), сервировки и творческого оформления горячих десертов для подачи) с
			реализации горячих блюд,		учетом соблюдения выхода порций,
			десертов		рационального использования ресурсов,
			сложного		соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
			ассортимента		продукции. Упаковка готовых горячих десертов на вынос и
					для транспортирования.
					Организация хранения готовых горячих десертов

	на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих напитков, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих напитков (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
	норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.
Тема 4.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Зб Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих напитков, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих напитков (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих десертов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Организация хранения холодных и горячих напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до

	1	<u> </u>		1	
					вкуса, до нужной консистенции, соблюдения
					норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий
					хранения на раздаче и т.д.).
					Консультирование потребителей, оказание им
					помощи в выборе горячих десертов, в
					соответствии с заказом, эффективное
					использование профессиональной терминологии.
					Поддержание визуального контакта с
					потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.
					Выполнение задания (заказа) по приготовлению
					холодных горячих напитков, в соответствии
					заданием (заказом) производственной
					программой кухни ресторана.
					Подготовка к реализации (презентации) готовых
					горячих напитков (порционирования
					(комплектования), сервировки и творческого
					оформления горячих напитков для подачи) с
					учетом соблюдения выхода порций,
					рационального использования ресурсов,
					соблюдения требований по безопасности готовой
					продукции.
					Упаковка готовых горячих напитков на вынос и
					для транспортирования.
					Организация хранения готовых горячих напитков
					на раздаче с учетом соблюдения требований по
					безопасности продукции, обеспечения требуемой
					температуры отпуска.
					Самооценка качества выполнения задания
					(заказа), безопасности оказываемой услуги
					питания (степень доведения до готовности, до
					вкуса, до нужной консистенции, соблюдения
					норм закладки, санитарно-гигиенических
					требований, точности порционирования, условий
					хранения на раздаче и т.д.).
					Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, в
					соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.
					Поддержание визуального контакта с
					потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.
ПК5 1	ПМ.05	144	Тема 5.1	36	Организация рабочих мест, своевременная
-5.2	Организация и	1	Организация и		текущая уборка в соответствии с полученными
	ведение		ведение		заданиями. Подготовка к работе, безопасная
	процессов		процессов		эксплуатация технологического оборудования,
	приготовления,		приготовления		инвентаря. Оформление заявок на продукты,
	оформления и		хлеба и		расходные материалы, необходимые для
	подготовки к		хлебобулочных		приготовления хлебобулочных, мучных
	реализации		изделий		кондитерских изделий.
	хлебобулочных,		сложного		Проверка соответствия количества и качества
	мучных		ассортимента		поступивших продуктов накладной.
	кондитерских				Изменение закладки продуктов в соответствии с
	изделий				изменением выхода отделочных полуфабрикатов.
	сложного				Выбор и применение методов приготовления
	ассортимента с				отделочных полуфабрикатов зависимости от вида
	учетом				и кулинарных свойств используемого сырья.
	потребностей				Выполнение задания (заказа) по приготовлению
	различных				отделочных п\ф для хлебобулочных мучных
	категорий				кондитерских изделий. Организация хранения
	потребителей,				отделочных п\ф. Подготовка готовой продукции,
	видов и форм обслуживания.				п\ф (охлаждение, замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее
	оослуживания.				продукции с учетом обеспечения ее безопасности. Размораживание замороженных
					отделочных п\ф.
					Организация рабочих мест, своевременная
					текущая уборка в соответствии с полученными
					текущал уборка в соответствии с полученными

	 		<u>, </u>
			заданиями Подготовка к работе, безопасная
			эксплуатация технологического оборудования,
			производственного инвентаря. Проверка наличия,
			заказ (составление заявки) продуктов, расходных
			материалов в соответствии с заданием(заказом).
			Прием по количеству и качеству продуктов,
			расходных материалов. Организация хранения
			продуктов, материалов в процессе выполнения
			задания(заказа) в соответствии с инструкциями,
			регламентами организации питания-базы
			практики. Выполнение задания(заказа) по
			приготовлению хлебобулочных мучных
			кондитерских изделий разнообразного
			ассортимента в соответствии заданием (заказом)
			производственной программой кондитерского
			цеха ресторана.
ПК	Тема5.2	36	Организация рабочих мест, своевременная
5.3-5.4	Организация и		текущая уборка в соответствии с полученными
	ведение		заданиями, регламентами стандартами
	процессов		организации питания – базы практики.
	приготовления,		Подготовка к работе, безопасная эксплуатация
	мучных		технологического оборудования,
	кондитерских		производственного инвентаря, инструментов в
	изделий		соответствии с инструкциями, регламентами
	сложного		(правилами техники безопасности,
	ассортимента		пожаробезопасности, охраны труда). Проверка
			наличия, заказ (составление заявки) продуктов,
			расходных материалов в соответствии с заданием
			(заказом). Прием по количеству и качеству
			продуктов, расходных материалов. Организация
			хранения продуктов, материалов в процессе
			выполнения задания (заказа) в соответствии с
			инструкциями, регламентами организации
			питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции,
			оказываемой услуги.
			Выполнение задания (заказа) по приготовлению
			хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
			разнообразного ассортимента в соответствии
			заданием (заказом) производственной
			программой кондитерского цеха ресторана.
			Подготовка к реализации (презентации) готовых
			хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
			порционирования (комплектования), сервировки
			и творческого оформления хлебобулочных,
			мучных кондитерских изделий с учетом
			соблюдения выхода изделий, рационального
			использования ресурсов, соблюдения требований
			по безопасности готовой продукции. Упаковка
			готовых хлебобулочных, мучных кондитерских
			изделий на вынос и для транспортирования.
			Организация хранения готовых хлебобулочных,
			мучных кондитерских изделий с учетом
			соблюдения требований по безопасности
			продукции. Подготовка готовой продукции,
			полуфабрикатов высокой степени готовности к
			хранению (охлаждение и замораживание готовой
			продукции с учетом обеспечения ее
			безопасности), организация хранения.
			Размораживание замороженных готовых
			хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
			перед реализацией с учетом требований к
			безопасности готовой продукции.
			Самооценка качества выполнения задания
			(заказа), безопасности оказываемой услуги
			питания (степень доведения до готовности, до

шкуса, до лужной колекстенции, соблюденых пребований, гочности порционирования, условий хранения по раздам и т.д.). Комсультирование потребителей, комазание им ниминии и выборе хлебобуленных, мучных кондитерских изделей в соответствии с заклазом, эффективнен метальзанание прифессиональной терминологии. Поддержание вигуального компенств с потребителем при отпуске с рацения на выпос. Тома выпостника динуранных противоващия штапия – базы практики. Пототовах в роботе, безопасам эксплуатация технизов предоставных противоващия петания — базы практики. Тома выпос. Тома выпос. Тома выпос. Тома выпос. Тома выпос. Тома выпостника предментым и стандаргамым организация питания— базы практики. Тома выпостника предментым и стандаргамым организация практики, отверать в соответствии с инструкциями, регаментами (правлами технизов предментым и технизов предментым предм		I I	1	T	
требований, точности поримонирования, условий хранения на развабер с жебобулочных, мучных коидитерских изделий в соответствии с выскуального контакта с потгребителей профессиональной терминьлогии. Поддержание визуального контакта с потгребителей профессионального перминьлогии. Поддержание визуального контакта с потгребителей при отнуске с раздачи, на вынос. Организация и пераментами стидаризации стемущей уборка и соответствии с полученными динизми. регламентами стидаризации презинеации предуству продуктов, регламентами стидаризации прозивации питания с базы практики. Подготовка к работа, безопасности, поряжнения прозуации, подкробегопасности, охраны точности и соответствии с выструациями, регламентами спидаризации примененного выестру продуктов, выструациями, регламентами стидаризации правильни точности продуктими, регламентами с безопасности, подкробегопасности, охраны точности и соответствии с заданием (заказом). Прием по контестру и качеству продуктов, материалов о денатизации уранению высотрукциями, регламентами сревнатами уранения продуктими, регламентами организации уранения продуктими, регламентами организации уранения продуктими, регламентами организации уранения продуктими, регламентами организации уранения продуктими, уранения продуктими, уранения продуктими, оказываемой уступт. Выполнение задания (заказом) опризонающей продукции, уранения продукции, уранения и продукции, уранения продукции, уранения и продукции, курания кондитерских изделий продукции, и учетом требований по безопасности продукции и учетом требований по безопасности продукции, и учетом требований и безопасности потовой продукции и учетом требований и безопасности продукции. В учетом требований и по безопасности продукции и учетом требований и по безопасности продукции и учетом требований по безопасности продукции и учетом требований по безопасности продукции					вкуса, до нужной консистенции, соблюдения
комультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобуючиках, мучнах кондитерских ко					
ПК5.5 Тема 5.3 Организация не профессионали профессионали ученых кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное пеогользование профессионального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на выпос. Организация на межение при отпуске с раздачи, на выпос. ПК5.5 Тема 5.3 Организация рабочих мест, своевременная техущая уборка в соответствии с полученными прожимых слажаюто в сеортимента производственного инвентаря, инструменными производственного инвентаря, инструменными прожимых производственного инвентаря, инструменными прожуменными прожуменными прожуменными прожуменными промуменными промум					требований, точности порционирования, условий
помощи в выборе хлебобулочных, мучных копритерских изделий пораготовкий порагоннями и поддержание инкульного контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Темя 5.3 Организация и веление процессов при отпуске с раздачи, на вынос. Темя 5.3 Организация рабочих мет, спосерремещая техуная уборае в соответствии с полученцами сприментами стандартами организации питания – базы практики. Подпотовка к работе, безанцами и технологического побрудования, производственного инкентары, инструмством есоответствии с полученцами технологического соответствии с полученцами производственного инкентары, инструмством него-производственного инкентары, инструмством соответствии с неструкциями, регламентами правобезопасности, охраны труды Проверке выполнения задания (заказа) в соответствии с заданием украчения иродуктов, впеторужеторы кормунтов, митериалов о производственном карасным произруктов, расходных митериалов в соответствии с инструкциями, регламентами организация питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обселения безанамности произруктов, раскодных доставления в при технологичества и карасным питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обселения безанамности произруктом, митериалов о приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделения программой кондитерского пеха ресторывал, при размобрязного ассортимента в соответствии заданием (заказам) по приготовлению программой кондитерского пеха ресторывал, мучных кондитерских изделения при размобрязного ассортимента в соответствии задания при произруктыми учетам кондитерских изделения программой кондитерского пеха ресторывал, мучных кондитерских изделения по безонасноги протукции. Изасний с учетом собяющения ресурсов, собяющения хлебобулочных, мучных кондитерских изделения по безонасности произукции. Сомощенся и точем хлебобулочных учетом пребований к обязонаемного на поракция произрукции. Сомощения с задания (прохидии и сучетом пребований к безонасности) по обязонаемного прозукции. Сомощенноемного протукции и учетом ребований к безонаснос					хранения на раздаче и т.д.).
ник. 5.5 Тема 5.3 Организация и перене профессиональной перминологии. Поддержание визуального контакта с подребителем при отпуске с раздачи, и вымос. Организация рабочих мест, сисевременная чесупав уборка в соглаетствии с полученьными заданими. регламентами с голарогами принотовления стольного ассортимента стольного ассортимента притожения соглаения принотовления соглаения произкодобезопасности, обращающий правидами предуменного и выструменного и выполнения упродуктов, рассодных материалов в соглаетствии с должного рассодных материалов обращающий правидами г стемики безопасности, охраны труды Прокрабования, расламентами с инструкциями, регламентами (зыкаком). Прием по количеству и качеству продуктов, рассодных материалов в соглаенствии с заданием (зыкаком). Прием по количеству и качеству продуктов, рассодных материалов обращинации питания – базы практики, стандартами чистопы, с учетом обеспечения безопасности продукция, охаманаемой устуги. Выполнение задания (превитанири противоденного каспратовного инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистопы, с учетом обеспечения безопасности продукции, охаманаемой устуги. Выполнение задания (превентации) (пр					Консультирование потребителей, оказание им
пК5.5 Тема 5.3 Организация и ведение при отпуске с раздачи, на вывос приготовления процессов приготовления дипрожных слежного ассортимента (доказа) продуктов, расходиых материалов (доказа) продуктов, расходиых материалов (доказа) в соответствии с полученными процессов приготовления дипрожных слежного ассортимента (доказа) продуктов, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заказа) продуктов, расходиых материалов осответствии с инструкциями, регламентами (доказами). Прием по колическую и качеству продуктов, расходиых материалов околического продуктов, расходиых материалов околическую и качеству продуктов, расходиых материалов околическую продуктов, оказываемой услуги. Выполнения задания (даказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организация интивия—безы практими, саказамом производственной протраммой кондитерского при от при о					помощи в выборе хлебобулочных, мучных
пК5.5 Тема 5.3 Организация и ведение при отпуске с раздачи, на вывос приготовления процессов приготовления дипрожных слежного ассортимента (доказа) продуктов, расходиых материалов (доказа) продуктов, расходиых материалов (доказа) в соответствии с полученными процессов приготовления дипрожных слежного ассортимента (доказа) продуктов, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заказа) продуктов, расходиых материалов осответствии с инструкциями, регламентами (доказами). Прием по колическую и качеству продуктов, расходиых материалов околического продуктов, расходиых материалов околическую и качеству продуктов, расходиых материалов околическую продуктов, оказываемой услуги. Выполнения задания (даказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организация интивия—безы практими, саказамом производственной протраммой кондитерского при от при о					кондитерских изделий в соответствии с заказом,
термипологии. Поддержащие визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, вы вынос. Организация и педеине процессов притогольсения процессов притогольсения процессов притогольсения процессов притогольсения педеине процессов притогольсения процессов притогольсения сключаться с подученными сорганизации питания — базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, пожаробезопасности, охраны трука, Проверка папичия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов продуктов, расходных материалов продуктов, расходных материалов пасотпетнии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству и розуктов, расходных материалов пасотпетнии с знотрукциями, регламентами организация интапия — базы практики, стандартами пистоты, с учегом обеспечения безопасности продукция, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организация интапия — базы практики, стандартами пистоты, с учегом обеспечения безопасности продукция, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организация и пистом должности продукция, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организация и продукстви, оказываемой услуги. Выполнения задачими (заказа) противодственной портиводственной противодственной портиводственной противодственной портиводственной противодственной противодственной противодственной портиводственной портивыемой противодственной портивыемости потовых хажений противодстве					
ПК5.5 Тема 5.3 Организация и ведение приотовления протовления задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами протовления задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации ингания – базы практивы протовлению хасабобувочных, муных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказам) протовлению хасабобувочных, муных кондитерских изделий протовления протовления протовления протовления протовления протовления протовления протовления протовления в соответствии и протовления пр					
ПК5.5 Темя 5.3 Организация и ведение процессов приготовления процессов приготовления дипрожных сложного ассортимента пристопателия дипрожных сложного ассортимента спожного ассортимента подагонняя дания и техники безопасная эксплуатация питания – базы практики, пожаробезопасности, охраны труда, Проверка паличия, акка (составление заяки) продуктов, расходных материалов в соотпествии с задвисм (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов в осответствии с задвисм (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов в процессе выполнения задвии (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организация изманени продуктов, расходных материалов обранизация интания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продуктим, выполнение задвиния (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделяй программой кондитерского цеха ресторапа. Подготовка к реализации (презептации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделяй поривования (компанстовких), компанстовких клебобулочных, мучных кондитерских изделяй по безопасности готовка предуского оформления и кондитерских изделяй по безопасности готовка предуского пеха ресторапа. Подготовка к реализации (предептации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделяй по безопасности готовка предуского соблюдения тотовка потовка продуктим. Организация хранения готовка изделяй по безопасности потовкоги к хранению Организация хранения готовка к хлебобулочных, мучных кондитерских изделяй по безопасности потовкоги и к хранению Организация кондитерских изделяй по безопасности потовкоги и к хранению Осклаждение и замораждвание готовкоги к хранения с учетом соблюдения требований к безопасности. Подтотовка кондитерских изделяй пера реализация кондитерских изделяй пера реализация с замораждвания с тотовкоги к хранения размочения с замораждвание готовкоги продуктим. Самооденка качества выполнения задания (заказа), безопасности готовкоги услуги интания (степев доходеняя да готовоги до в					
ПК5.5 Тема 5.3 Организация и ведение пропессов приготовления исдение пропессов приготовления даданизми, регламентами сталдартами организации питапия – бала практики. Подутовляем к работе, беспоасная эксплуатация техники беспоасная эксплуатация прознам сложивот ассортимента прознам сталдартами организации питапия – бала практики. Подтоговка к работе, беспоасная эксплуатация технологического оборудования, прознам, степенного инпентаря, инструкцентов в соответствии с инструкциями, регламентами (правиламы техники бесопасности, пожаробеспоасности, пожаробеспоасности, пожаробеспоасности, пожаробеспоасности, пожаробеспоасности, пожаробеспоасности, пожаробеспоасности, пожаробеспоасности, пожаробеспоасности, пожаробеспоасности продукции, продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питапия – базы практики, сталаратами инстоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказаламемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий программой кондитерского (вед рестората. Подготовка к реализации) (прементации) готовам хлебобулочных, мучных кондитерских изделий поринопирования (комплектования), серапровки и творческого оформачика, мучных кондитерских изделий поринопирования (комплектования), серапровки изделий по безопасности готовой продукции. Организация украения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по безопасности готовой продукции. Организация украения такорессто оформация и учетом соблюдения требований по безопасности потовких хлебобилочных, мучных кондитерских изделий поричилых кондитерских изделий поричилых кондитерских изделий поричилых кондитерских изделий перед реализацией с учетом соблюдения хачества выполнения задания хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом соблюдения с заказа, безопасности потовности, до вкуса, до пужной консетепени готовности, до вкуса, до пужной консетепени до готовности, до вкуса, до пужной консетепени до готовности, до вкуса					
производительная ведение происсов приготовления задавнями, регламентами задавнями, регламентами задавнями, регламентами сложного ассортимента производственного инвентаря, инструментом производственного инвентаря, инструментам гехнологического осоответствии с инструментам, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверха нагичия, зака (составление заявки) продуктов, расходитам материалов в соответствии с инструментами, расходитам материалов в соответствии с инструментами, охраны труда, проверха нагичия, зака (составление заявки) продуктов, расходитам материалов в соответствии с инструментами, зака практики, стандартами чистота, с учетом обеспечения задания (заказа) в соответствии с инструментами, регламентами организации ингания – базы практики, стандартами чистота, с учетом обеспечения безопасности продуктим, оказываемой услуги. Выпольение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделяй прагиообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственно заданием (заказом) производственно хлебобулочных, мучных кондитерских изделяй порилопирования (компьектювния), сервировки и творческих изделяй с учетом соблюдения выхода изделий, регыпровки и творческих изделяй с учетом соблюдения пыхода изделий, регыпровкий по безопасности готовой продукции. Унковом по безопасности и для и транспортировании (организация хранения готовьях конаитерских изделяй по безопасности продукции. Нолотовка и транспортирования и красния гребований по безопасности продукции и учетом обеспечения с учетом требований по размодамивание замороженных готовьях хлебобулочных, мучных кондитерских изделяй перед реализацией с учетом требований к безопасности оказываемой услуги ингания (степень довержи достовы услуги ингания (степень довержи далния (заказа), безопасности порцюнирования, соблюдения красния пребований, гочности порцюнирования, условый хранения раказани, санитарно-тиленических пребований, гочности порцюнирования, условый хранения раказани на дамороженных гото	ПК5.5		Тема 5 3	36	
ведение процессов притотовления дипрожамых сложного ассортимента (правидыми интривные — базы практивнующей и производственного инвентары, инструментов в соответствии с инструментов в соответствии и правидыми, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны пруда). Проеме по количеству продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству продуктов, расходных материалов образинации инструкциями, регламентами организация хранения продуктов, расходных материалов образинации инструкциями, регламентами портанизация инструкциями, регламентами прогавизации инструкциями, регламентами организация инструкциями, регламентами прогамизация инструкциями, регламентами прогамизации принотовенного хламентами инстоты, самазания (заказа) приристовения изадений разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производствия и задений презентации) готовых хламеборлочных хламеборлочных хламеборлочных хламеборлочных хламеборлочных хламеборлочных изадений с учетом соблюдения выхода изадений, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Организация хранения готовьх хламеборлочных хламеборлоч	11110.0			30	
процессов приготовления дипрожных сложного ассортимента производственного инвентаря, инструментов оборудования, производственного инвентаря, инструментов осответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасность, расходных материалов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасность, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – база практики, сталдартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой устути. Выполнения задания (заказа) в соответствии заданием безопасности продукции, оказываемой устути. Выполнение задания (заказа) в соответствии разнообразного ассортимента в соответствии прироменных кондитерсках изделий порраммой кондитерсках изделий порпиомирования (комплектования) ссериромки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порпиомирования (комплектования) серевиромки и творческого оформления закода заделий, рационального использования ресурсов, соблюдения пребований по безопасности готовой продукции. Унаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерорущим. Унаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерорущим, мучных кондитерорущим, мучных кондитерорущим, мучных кондитерорущим, полуфафикатов выской степени готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и продукции полуфафикатов выской степени готовысти к хранения готовой продукции с учетом предований к безопасности по продукции с растом дражнами и качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги интания (степень доводения до готовности, до вкуса, до нужкой консистении, соблюденным и даказа), безопасности поридовирования, условий кранения прероснания, потности поридовирования, условий кранения правования, сапитарно-титепических требований, почности поприонирования, условий кранения прабований, сочности поприонирования, условий выстом на практительность по практи			-		
приготовления продостовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкцимии, регавментали (правилями техники (правилями техники) продуктов, расходных материалов в соответствии с задания храпения продуктов, расходных материалов образитации продуктов, расходных материалов Организация храпения продуктов, расходных материалов Организации инструкциями, регавментами организации инструкциями, регавментами организации инструкциями, регавментами инстоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по пригогодению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разпообразиото ассортимента в соответствии от программой кондитерского пеха ресторана. Подготовка в реализации (презептации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порицопирования (комплектования), сервирований порицопирования (комплектования), сервиромных, мучных кондитерских изделий с учетом соблодения выкола изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения гребований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых любобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом обеспечения с обеспасности готовой продукции. Подготовка готовой продукции. Подготовка готовой продукции. Подготовка изделий разменямие замороженных готовой продукции. Римораживание с учетом тобеспечения с соблюдения требований к безопасности по размения и хранения Римораживанние замороженных готовой продукции. Самоопенка качеста выполнения задания (заказа), безопасности ноазываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистепции, соблюдения предостовной продукции, саминарно-тигиеническых требований, сепень доведения продуктим на размения на талы.					
технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безолисности, пожаробезопаености, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов Организация хранения продуктов, материалов Организация интания – базы практики, сталдартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовленно хлебобулочных, мучных кондитерских изделий программой кондитерского пеха ресторана. Подготовка к реализации (пречентации) готовках хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектовымия), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектовымия), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порцольнования (комплектовымия), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий побезопасности готовой продукции. Унаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и безопасности готовой продукции. Подготовка готовой хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения трасбований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции. Подготовка готовой продукции. Самоотення авмораживание замораживание и хранения Размораживание замораживания хранения Размораживание замораживания и курания и далия (каказа) сезопасности тотовой продукции. Самоотенка качества выполнения задания (каказа) сезопасности потовой продукции. Самоотенка качества выполнения задания (каказа) сезопасности потовой продукции. Самоотенка качества выполнения задания (каказа) сезопасности потовой продукции. Сомостенны докаснения неред реализация се дадния (каказа) сезопасности потовой продукции. Сомостенны докасния неред реализация и дадния (каказа) сезопасности потовой подукции. Сомостенны докаснения неред реализация и дадноснения неред			_		
производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, куданы труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов Организация хранения продуктов, материалов В поисесе выполнения задания (заказ) в соответствии с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнения задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разимобразного ассортимента соответствии с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий програмой кондитерского исответствии заданием (заказом) производственной програмом кондитерского исответствии заданием (заказом) производственной програмом кондитерских изделий поршионирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий поршионирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на безопасности готовой продукции. Организация хранения Готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по безопасности потовые и с учетом собподения требований по безопасности потовой продукции. В раморьженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом собствения задания (камаза) продукции. Самооценка качества выполнения задания (каказа) созопасности потовой продукции. Сомосцения на задания (каказа) созопасности потовой продукции. Сомосценния рамороженных готовых клебобулочных, мучных кон					
ассортимента соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники пожаробезопасности, пожаробезопасности, пожаробезопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка паличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов обранизация храпения продуктов, расходных материалов об реганизация храпения продуктов, материалов об пропессе выполнения задания (заказа) в соответевии с инструкциями, регламентами организации питания — базы практики, стапдартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, порционарования (комплектования), сервировки и творческого офромления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Унаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции. Подготовка готовой продукции. Подготовка готовой сепечен готовой продукции. Образенные образенные изамораженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий к размения размораженных готовой продукции. Самооненка качества выполнения задания (заказа), безопасности готовой продукции. Самооненка качества выполнения задания (заказа), безопасности потовой продукции. Самооненка качества выполнения задания (заказа), безопасности потовой продукции. Самооненка качества выполнения задания (заказа), безопасности потовой продукции. Тотовой продукции. Самооненка качества выполнения задания (заказа) по стольенния размераженных радения раб			· •		
(правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраиы труда). Проверка наличия, заказ (составление заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов Организации хранения продуктов, материалов Организации интании — базы практиви, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского целений программой кондитерскоги сърественный поршонирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий поршонирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий поршонарования ресторана. Образования ресурсев, соблюдения гребований по безопасности готовой продукции. Унаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по безопасности готовой продукции. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранения Подготовка готовой продукции. Учетом соблюдения требований по безопасности продукции с учетом соблюдения задания к хранения Рамовраживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом обеспечения задания к замораженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности потовой гродукции. Самооценка качества выполнения задания условния при закадаки, санитарно-гитвенических требований, гочности порционирования, условий продукции соблюдения прада закадаки, санитарно-гитвенических требований, гочности проционирования, условий продукции соблюдения прада закада					
пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заряди) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, васходных материалов Организация хранения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии и заданием (заказом) производственной программой кондитерского пеха ресторана Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформленования заделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, Узаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и обезопасности готовой продукции. Узаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по безопасности готовой продукции. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции с учетом обеспечения се безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания клебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом пребований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности порционирования, условий индания (степень доведения до готовности и питания (степень доведения до готовности, пребований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.)			ассортимента		= - = -
надичия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами протанизация питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услути. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разивообразного ассортиментора в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского пеха ресторана. Подготовка к реализации (прекентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по безопасности готовой пусукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по безопасности готовой пусукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспорускции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспорускции. Организация уданения готовой продукции. Подготовка готовой продукции. Подготовка готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности продукции с учетом обеспечения се безопасности продукции с учетом обеспечения камероженных хамебобулочных, мучных кондитерских изделий перер реализацией с учетом обеспечения обеспечения обеспечения обеспечения на расмения на замерожения уделения потовых хамебобулочных, мучных кондитерских изделий перем расмения на замерожения замерожения замерожения замерожения замерожения замерожения					\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \
расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (предементации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по потовых хлебобулочных выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, Упаковка готовых хлебобулочных учных кондитерских изделий и выное и для транспортирования, изделий на выное и для транспортирования, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Организация укранения готовности к хранения (отовности к хранению (оклаждение и заморажшвание готовности к хранению (оклаждение и заморажшвание готовности к хранению (оклаждение и замораженых тотовности к хранению (оклаждения замораженых тотовности к хранению (оклаждения замораженых тотовности к хранению (оклаждения замораженых тотовности к безопасности потовой продукции. С могопенса выполнения задания (заказа), безопасности потовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности потовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности потовности, до вкуса, до нужной конестепции, соблюдения норм закладки, санитарно-титиенических требований, точности порционирования, условий хранения по раздаче и т.д.).					
(заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкцими, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разпообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) приготовлению программой кондитерских изделий портамомой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презептации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий портционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Унаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по безопасности продукции. Подготовка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом обеспечения се безопасности), организация хранения готовой продукции. Подготовка готовой продукции. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализаций с учетом обеспечения се безопасности), организация хранения Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализаций с учетом обеспечения се безопасности готовой продукции. Самоценка качества выполнения задания (заказа), безопасности готовой продукции. Самоценка качества выполнения задания (заказа), безопасности готовой продукции. Самоценка качества выполнения задания (заказа), безопасности готовой продукции. Сомоценка качества выполнения задания (заказа), безопасности готовой продукции. Сомоценка качества выполнения задания (заказа), безопасности готовой продукции.					
продуктов, расходных материалов Организация хранения продуктиям, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукция, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии и программой кондитерского преха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом собілюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, собілодения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий к авынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом собілюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализация хранения Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализация с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества измения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной коенсстенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, готовности поршонирования, условий хранения по раздаче и т.д.).					
хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учегом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана Подготовка к реализации (презепации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления требований по безопасности готовой продукции. Унаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в вынос и для транспотриоравния. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции. полуфабрикатов высокой степени готовности к хранения готовой продукции. Подготовка готовой продукции. Подготовка готовой продукции. Подготовка готовой продукции. С учетом обеспечения ее безопасности, организация хранения Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. С мого и трема в продукции. С смоющенка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкука, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-титненических требований, гочности порционирования, условий хранения в раздаче и т.д.).					1, -
выполнения задання (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассоривентами заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий побласности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения се безопасности), организация хранения Размораживание замораживание тотовью продукции с учетом обеспечения се безопасности), организация хранения Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализация с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самоопенка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения требований, готоности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					
инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Полготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовости, до вкуса, до нужной консистенция, соблюдения порму закладки, санитарно-титиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.л.).					
шитания — базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (концетерских изделий пориционирования (концетерских изделий пориционирования (концетерских изделий с учетом собялодения выкода изделий, ранионального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой пуодукции. Унаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом собялодения требований по безопасности продукции к раниспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом собялодения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения Размораживание замораженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности отовой продукции. Самоопенка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционрования, условий хранения на раздаче и т.д.).					i i
учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения травения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения тредования тредования тредований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции. Полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности по сазываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-титиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					
оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского пеха ресторана Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерском соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности до готовности, до вкуса, до нужной консистепции, соблюдения норм закладки, санитарно-гитиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					
Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до дотовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гитиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					
разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация уванения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализаций с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гитиенических требований, гочности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					
заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на выпос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, санитарно-гигиенических требований, санитарно-гигиенических требований, санитарно-гигиенических требований, санитарно-гигиенических требований, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					
программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-титиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					разнообразного ассортимента в соответствии
Подтотовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения се безопасности), организация хранения Размораживание замороженных тотовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гитиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					заданием (заказом) производственной
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности отовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на выное и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и выное и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой пролукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гитиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					программой кондитерского цеха ресторана
порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					Подготовка к реализации (презентации) готовых
и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					порционирования (комплектования), сервировки
соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					и творческого оформления хлебобулочных,
использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					мучных кондитерских изделий с учетом
по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдении норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					соблюдения выхода изделий, рационального
готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					использования ресурсов, соблюдения требований
изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					по безопасности готовой продукции. Упаковка
Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					
Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					
мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					
соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					
продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					
полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					
продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					
безопасности), организация хранения Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					
Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					* *
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					
перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					1 1
безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					
Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					
(заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					
питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					
вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					, and the second
норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					
требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					1 7
хранения на раздаче и т.д.).					
консультирование потреоителеи, оказание им					
	<u> </u>		1		консультирование потреоителей, оказание им

мучных кондитерских изделий с учетом	1	T		
эффективное использование профессиональной герминологии. Поддержание визуальное контакта с потребителем при отпуске с раздвин, на выное. Тема5.4				
темаб. 4 Организация в восние процессов притоговления в навине. Темаб. 4 Организация в рабочих мест, своевременная педециа уборва и соответствии с полученными даданиями, регальментами стандартами гомунартаментами гомунартамен				
Темаб.4 Ваннос. Пемаб.4 Вородник мест, спосережения ваннос. Пемаб.4 Организация рабочих мест, спосережения ванностей в приготовления, тортов приготовления, тортов сложного сложного сложного сложного ассортимента (правиденносто инденсиорательного привождения интенциа басы индерменно в соответствии с получения, регламентами стандартами организации интенциа басы индерменно в соответствии с поструженного практору декториам материалом в соответствии с продуктов, раскодных материалом в соответствии с при				
Тема5.4 Организации в ведение иропессов притотволения протрольсия притотволения, тортов сижного ассортимента поставление и производственный производственный производственный податовка в дабот, в соверждения и технизации и педатовка производственный податовка производственный податовка производственный податовка производственный податовка производственный податовка производственный податовка производственный производственный податовка производственный производс				
Темаб.4 Организация и ведение происсеов притотовления, тортов стоянного ассортимента женного произведение происсеов притотовления, тортов стоянного стоянного стоянного произведение применение произведение применение применение применение правление пр				1
Организации и ведение процессов приноводения прависсов приноводения прависсов приноводения, тортов сложного асторительного приноводения правитации ингания – базы практики. Подготовка с работе, безопасная эксплуатация годинального подпутивания продуктов, в регламентами (правивания питания – базы практики. Подготовка с работе, безопасности, одеранного пичентару, инструменном продуктов, расковных магерилов по-сответствии с адаливем (даклом). Прием по количеству и продуктов, расковных магерилов по-сответствии с адаливем (даклом). Прием по количеству и продуктов, магериалов. Организация питания – базы практики, стандартами инструкциями, регламентами оправичения инструкциями, регламентами оправичения инструкциями, регламентами оправичения инструкциями, регламентами оправичения магенов учетом обеспечения безопасности продуктов, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовления задания (заказа) по приготовления заданиям (заказами рирозводственным хлебобулочных, мучных кондитерских изделий программой кондитерского неха ресторала. Подготовка в реализации (презитации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий поризопирования (конплетсования), серопасных раскобулочных, мучных кондитерских изделий по безопасности готовой продукции, учасовки и тверческого офрамнения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по безопасности готовой продукции, учасовки изделий по безопасности продукции и продукции по десопасности продукции по десопасности продукции по учасовку объемения учасовку объемения продукции и учетом обсспечения се безопасности продукции. Илаковку изделий по безопасности продукции по десопасности продукции по десопасности продукции по учетом обсспечения се безопасности по деками объемения в дамороженных готовых хлебобулочных мунных кондитерских транения (заказа), безопасности по деками и с учетом обеспечения се безопасности по деками пределения продукции и с учетом требований кондитерских расковки по точности, до вакалажи с с учетом требований по безопасности по докамине и кондитерских пребован		Тема5.4	36	
процессов при отовления, тортам спектов организации питания — Сазам правтики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технолого питеческого обогрудования, песнолого питеческого обогрудования, песнолого питеческого обогрудования, предаментам продуктов, ваки (составление завков) продуктов, расходных материалов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилями техники безопасности, кокаробемпасности, продуктов, расходных материалов в процессе выполнения задания (заказа) по при ототовению хлебобулочных, мучных кондитерских изделяй развонобразенного ассортивента и соответствии заданиям реголорам. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделяй поризовлетаецию продуктими, мучных кондитерских изделяй поризовлетаецию поризования (комаромнения изделяй, раинопального непользования) ссервировки и переческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделяй с учетом собподения выкола изделяй, раинопального непользования ресурско, соблюдения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделяй с учетом собподения тотовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделяй с учетом собподения тотовых изделяй по безопасности готовом продукции. Пологотовка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделяй по безопасности, организация зарасным получающих раментия готовых изделяй по безопасности, организация зарасным изделяй по безопасности, организация по безопасности, организация по безопасности продукции. Пологотовка готовые и кражения с мучных кондитерских ко				
организации питания — база практики. притовления, торгов саждюто сасортимента (правизамы техналогического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и соответствии с инструкциями, регламентами (правизамы техники безованем (правизамы продуктов, расходим материалов в процессе выполнения задания (правизамы хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (правизамы противения оказываемой услуги. Выполнение задания (правизамы инститы с товы практики, станадризамы инститы с товы практики, станадризамы инститы с товы практики, станадризамы инститы данное безоваемоги продуктики задания (практивный горомных, муника кондитерски изделий разнообразного ассортимента в соответствии задания (практивный) готовых хлебобулочных, муники кондитерски изделий портионорамы (кондитерски изделий портионорамы (практивный) готовых хлебобулочных, муники кондитерски изделий портионорамы (кондитерски изделий портионорамы (кондитерски изделий портионорамы (кондитерски изделий портионорамы (кондитерски изделий и безоваемости готовой продукции. Унаковы готовых хлебобулочных, муники кондитерских изделий с учетом собыюдения требований по безоваемости готовой продукции. Унаковы готовых хлебобулочных, муники кондитерских изделий с учетом собьюдения требований к муники кондитерских изделий с учетом продукции. Выстовы кондитерских изделий с учетом собьюдения требований по безоваемости готовой продукции. Разморажжавние заморажжавными с моргаживыми с метомы продукции. Самооренка качества выполнения задания (саказа), безоваемости готовой продукции. Самооренка качества выполнения задания (саказа), безоваемости готовой продукции. Самооренка качества выполнения задания (саказа), безоваемости готовой профукции условий хранения на разковы, оффективное использование професс		-		
приготовления, тортов сложного ассортимента технологического оборудования, пождобезопасности, охраны труда). Продержа валичны, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов соответствии с наструкциями, регламентами (правидами техники безопасности, охраны труда). Провержа валичны, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с вадаливми кранения продуктов, расходных материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных коплитерских изделий программой копшитерского исха росторана. Поготовка к реализации (пречентации) готовых хлебобулочных, мучных коплитерских изделий порипопирования (комплектования), сервировки и творческого оформления уклебодуючных, мучных коплитерских изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка коплитерских изделий, рационального использования кранения готовых хлебобулочных, мучных коплитерских изделий с учетом собподения выкода изделий, рационального использования кранения готовых хлебобулочных, мучных коплитерских изделий с учетом собподения упрасными предукции. Пологовка готовой продукции. Организация хранения готовых изделий по безопасности готовой продукции. Выпототовка готовой продукции получения предукции предукции предукции и сучетом обеспечения с обезопасности продукции и сучетом обеспечения с обезопасности продукции с учетом обеспечения с обезопасности, организация удинения упрабления до готовности, хранения (охавждение и заморажевания тотовности, кранения (охавждение и заморажевания тотовности, кранения (охавждение и заморажевания тотовности, организация с учетом обеспечения с обезопасности готовности по обезопасности по обязываемой услуги питания (степень довждения до готовности, организация с учетом обеспечия в закодам, от степент готовности по о		процессов		
производственного інвентиря, виструменнов в соответствин с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, корани труда). Проверка ввилення, закая (составленне заяван) продуктов, расходных материалов в соответствии с задавнием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов в процессе выполнения задания (заказом) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания — базы правстник, статдартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукция, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказом) производственной программой кондитерского пека ресторава. Подготовка к реализации (прежнащий) готовка хлебобулочных, мучных кондитерских изделяй поримопрования (концитерского пека ресторава. Подготовка к реализации (прежнащий) готовка хлебобулочных, мучных кондитерского меха ресторава. Подготовка к реализации (прежнащий) готовка хлебобулочных, мучных кондитерских изделяй поримопрования (концитерских изделяй в поримопрования (концитерских изделяй в выкода изделяй, рационываного использования у далионываного использования у далионываного использования у далионываного использования у далионываного использования у далионаваного использования и дали транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделяй на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых клебобулочных, мучных кондитерских изделяй на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых кондитерском изделяй продукции. Подготовка готовой продукции. В разворжатыми готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделяй продукции. Самооперия требований к обезопасности оказываемой услуги интания (степень долеения роговований в редокращия и учетом обеспечения с обознаения пром закладам, самизания, условий хранения на ваздаче и т.а.). Консуматьрование потробителей, оказание им помощя в раздаче и т.а.). Консуматьрование потробителей, оказание им помощя на выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделяй в отчетом требований тробований порфессия закладам, частовы в разд		_		Подготовка к работе, безопасная эксплуатация
осответствии с инструкциями, регламентами (правивами техники безовлаености, пожаробезоплености, охраны труда). Процектов, наидичня, заках (осотавление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов в процессе анаполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации интатиия — базы практики, статидатрески изделий разнообразиюто ассортимента в соответствии с инструкциями, регламентами организации интатии» задания (заказом) пригоговлененно хасбобудоченых, мучных кондитерских изделий разнообразиюто ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовка хасбобудочных, мучных кондитерских изделий с портионального кондитерских изделий с учетом осбятодения выкода изделий, рационального кепользования ресурсов, соблюдения требований по безопасненого потовой продукцирования. Организация хранения готовых хасбобудочных, мучных кондитерских изделий и вывное и дви транспровения. Организация хранения готовых хасбобудочных, мучных кондитерских изделий по безопасности продукции. Нодотовка итоговой продукции. Кондитерских изделий и вывное и дви транспровения. Организация хранения готовых хасбобудочных, мучных кондитерских изделий с учетом обеспечения с безопасности, организация хранения к хранению (охажажение и замороженных готовых хасбобудочных, мучных кондитерских изделий с учетом обеспечения с безопасности), организация хранения продукции с учетом обеспечения с безопасности готовой продукции с учетом обеспечения с безопасности готовой продукции с учетом обеспечения с музального обезопасности готовой продукции с учетом обеспечения с безопасности готовой продукции с учетом обеспечения к размата, до вкуста, до изкуста, до изкуста, до изкуста, до изкуста на поможний концитерских изделий с очететствии с заказом, оффекти		тортов		технологического оборудования,
(правидами техники безопасности, пожаробезопасности, кораны груда). Проверка нацичим, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организации хранения и родуктов, митериалов. Организации инструкциями, регламентами организации питания – базы практини, стандаргами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разпообразного ассортимента в соответствии заданием (заказа) по приготовлению заданием (заказа) кондитерских изделий разпообразного ассортимента не соответствии заданием (заказа) по приготовлению заданиям (заказа) по приготовлению заданиями (заказа) по приготовлению заданиями (заказа) по приготовлению заданиями (заказа) по приготовлению программой кондитерских изделий поргаммой кондитерских изделий поргаммой кондитерских изделий поприворамия (комплектования), сервировки и твортеского оформления хлебобулючных, мучных кондитерских изделий по пословления паказа изделий, рационального использования ресурекции. Упаковка готовых хлебобулючных, мучных кондитерских изделий и вывное и для трансирования (стетени готовых хлебобулючных, мучных кондитерских изделий и вывное и для трансирования (организация хранения кондитерских изделий и вымос и для трансирования (организация хранения кондитерских изделий и вымос и для трансирования по безопасности продукции. Подготовка готовых хлебобулючных, мучных кондитерских изделий по безопасности продукции. Подготовка готовка готов		сложного		
пожаробезопасности, охраны труда). Проверже надвичик, заказ (составление заявля продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов в процессе наполнения задания (заказа) в соответствии с инструкцизми, регламентами организации дилания – базы практижи, свядарями частоты, с учетом обеспечения безопасности продукция, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хасбобулочных, мучнах коидитерских изделяй разпооразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерских изделяй разпоорбалного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского пересторала. Подготовка к реализации (презентации) готовка хасбобулочных, мучных кондитерских изделяй порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хасбобулочных, мучных кондитерских изделяй с учетом соблюдения выкода изделяй, раниональных мучных кондитерских изделяй по безопасности готовой продукции. Индерсора соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Индерсора образначащия хранения готовых хасбобулочных, мучных кондитерских изделяй по безопасности продукции и учетом соблюдения продукции гранения, мучных кондитерских изделяй по безопасности и продукции. Подготовка готовка готовка потовка к замороженных и таслам полуфабрикатов высокой степени готовности и родукции. Подготовка готовка тремя продукции с учетом обеспечения с безопасности), организацие и замороженных изделяй перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самоощенка качества выполнения задания (заказа), безопасности готовой продукции. Самоощенка качества выполнения задания кразирования пред реализацией с учетом требований к обеспечения сетеми замороженных изделяй перед реализацией с отчетстви заказом, эффективное использование потовности, до вкуса, до нужной консистеннии, соблюдения консистенния сетеми заказом, оффективное использование потовности, равкуального оффективное использ		ассортимента		
наличия, заказ (составление заявки) продуктия, раскодилых материвлов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, раскодилых материалов. Организация хранения и родуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукция, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданнем (заказам) протрамкой кондитерского неха рестораца. Подготовка к реализации (превелгации) готовких хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирювания (комплектовния), сервироктемы и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектовния), сервироктемы и творческого оформления закарами и творческого оформления закарами и творческого облюдения преорожнения гребований по безопасности оспользования ресурсов, соблюдения требований по безопасности отовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования преорожнения гребований по безопасности особлюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовкой продукции, полуфибриснов высокой стедени кранения, размораживание замороженных готовкоги к хранения (умедати с учетом обеспечения с ебезопасности), размораживание замороженных готовкоги и продукции. Самоодения требований к безопасности организация замороженных готовкоги продукции. Самооденка качества выполнения задания (заказа), безопасности продукции. Самооденка качества выполнения задания (заказа), безопасности продукции. Самооденка качества выполнения задания урамораживание и рамораживание и профорения профорения профорения профорения профорения, пребований, сетнены репедения организацией с учетом пребований консистеннии, соблюдения регорамания профорения профорения				\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \
расходных материалов в соответствии с задвинем (авазамом). Прием по количету и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкцимии, регламентами организация илетовы, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по притоговлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии оказываемой услуги. Выполнение задания (заказом) производственной протрамой кондитерскоги карестирально заданием (заказом) производственной протрамой кондитерскоги карестирального досортимента в соответствии заданием (заказом) производственной протрамой кондитерскоги харестирами хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом конформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, разионального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения граненортиравния. Организация уранения готовой продукции. Организация уранения готовой продукции и с учетом соблюденноги продукции и с учетом обеспечения се безопасности, организация уранения хранения хранения к хлебобулочных, мучных кондитерских изделий к учетом продукции с учетом обеспечения се безопасности, организация хранения, размораживание закороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий к безопасности и отовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (сред реализацией с учетом предокации с учетом продукции. Самоораживание с учетом продукции и с учетом обеспечения се безопасности готовой продукции. Самоораживание закороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий к безопасности готовой продукции. Самоораживание и заказам, обезопасности оказываемой услуги штания (степен довежным с учетом предокации и с учетом предокации и с учетом предокацие и тотовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом продукции с учетом предокательного продукции с				
(ааказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов в процессе выполнения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (ааказа) в соответствии с изструкциями, регламентамы организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по притотовлению хасбобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) протводственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (предектации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и безопасности готовой продукции. Упакожа готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и безопасности готовой продукции. Упакожа готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, подграбрикатов высокой степени готовности продукции. Подготовка готовой продукции, подграбрабрикатов высокой степени готовности к хранению (оклаждение и замораженных тотовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с разводяющим с учетом обеспечения се безопасности), организации хранения с безопасности оказываемой услуги праграмения (аказа), безопасности оказываемой услуги интанняя (степень довеснены услуги интанняя (степень довеснены услуги) интанняя (степень довеснены дотовности, а вкуса, до нужной консистенции, сободосния хранения на выколистеней, соотводстви, обобрасния консистения, собобрасния консистения, собобрасния консистения, собобрасния консистения с в вкуса, до нужной консистения, совододения хранения на выборе хлебобрасния консистенния с заказом, эффективное использование профессиольного конзание и поременным троносси на обобрасния консистенные с заказом.				
продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации штания— базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообранного ассортиментя осответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерскоги ротовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий портионирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения утребований по безопасности готовой изделий и замерам образовательной пораукции. Учтаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой изферукции, полуфафирикатов наскокой степени готовности к хранения (охлаждение и замораживание стотовой продукции. В учетом соблюдения замороженных изделий перед реализацией с учетом обеспечения се безопасности), организация хранения (заказа), безопасности ототовности к хранения до готовности, до вкуса, до пужной консистенции, собоподения норм заклащам, санитарыо-тигиенических требований, гочности порционирования и концитерских изделай поракуел, до пужной консистенции, собоподения концитерски изделай перед реализация до готовности, до вкуса, до пужной консистенции, собоподения норм заклащам, санитарыо-тигиенических требований, гочности порционирования, ухаления на раздачи и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобуюлчных, мучных кондитерских изделей на пользование потребителей, оказанне им помощи в выборе хлебобуюлчных, мучных кондитерских изделей на потребителей потременна на раздачения. Под				
хранення продуктов, материалов в поднессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобудочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (предентации) готовых хлебобудочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектовентации), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения комплектовый, ревировки и творческого оформления требований по безопасности готовой прадукции. Утаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения закова к закова к закова и закова к за				'
выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Полготовка к реализации (презентации) готовка хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Учетом соблюдения ресурсов, соблюдения требований по безопасности тотовой продукции. Организации хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции и учетом сребований к сезопасности, организация хранения с сезопасности, организация хранения с безопасности, организация хранения с безопасности, организация хранения (заказа, безопасности, но казываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, особлюдения пором заказацие и тлу.). Консультирование порофективноемий хранения на радаме и т.д.). Консультирование поторебований к кондитерских изделий пребований, точности порционирования, условий хранения на радаме и т.д.). Консультирование поторебовании, точности порционирования, хучных кондитерских изделий перебований, точности порционирования, условий хранения на радаме и т.д.). Консультирование поторебований поторобом заказами пором заказами поторобом предования поторобом потовых кондитерских изделий в кондование поторобом потовых кондовательного потовых кондовательного потовых кондоват				
инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению клебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Полготовка к реализации (пректации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформлентаций рапионального соблюдения выхода изделий рапионального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и закрами по безопасности готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции полуфафрикатов высокой степени готовности к хранению готовых обеспачения с безопасности» роганизация хранения готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения готовой продукции с учетом обеспечения с безопасности, организация хранения готовый перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности коазываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной конеистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-питенческих требований, готности порцюнированыя, условий хранения на раздаче и т.д.). Котсультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи.				
питация — базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасноги продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Полготовка к резлизации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения утребований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и рационального использования ресурсов, соблюдения упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требования. Организация хранения готовой продукции. Организация хранения готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности и хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения, Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных копцитерских изделий перед реализаций с учетом обеспечения ее безопасности готовой продукции. С мучетом обеспечения ее безопасности готовой продукции. С учетом обеспечения обеспечения обеспечения обеспечения ее безопасности готовой продукции. С учетом требований к безопасности готовой продукции. С учетом требований к обезопасности готовой продукции. С учетом требований к обезопасности порыбования профессоватьной уранения на раздаче и т.д.). Выбора жлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при оттуске с раздачи.				
учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского переметации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий поридопирования (комплекания), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий поридопирования (комплекания), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по безопасности готовой пуракции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по безопасности готовой пуракции. Илаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и ручетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовых готовой продукции. Подготовка готовой продукции с учетом соблюдения требований по безопасности ухранению (смаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения се безопасности), организация хранения Размораживание готовой продукции. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности порабукции, саморажнами (заказа), безопасности порабукции, соблюдения норм закладки, санитарно-гитиенических требований, гочности поршнонирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им номощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное нопользование порофессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, с потребителем при отпуске с раздачи.				
Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразилото ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Полготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковых готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на выное и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-титиенических требований, гочности пориспетений, соблюдения норм закладки, санитарно-титиенических требований, гочности пориспетенний хранения на раздаче и т.д.). Котсультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перонессиональной терминологии. Поддержание иззаханьно контакта с потребителем при отпуске с раздачи, контакта с потребителем при отпуске с раздачи,				учетом обеспечения безопасности продукции,
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортименты заданием (заказом) производственной программой кондитерского неха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на выное и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по безопасности продукции. Подготовка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по безопасности продукции. Подготовка готовности и продукции. Подготовка готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения се безопасности), организация хранения. Размораживание замороженных готовьюх хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, аракуа, до нужной консистенции, соблюдения прому закладки, санитарно-титиенических требований, точности порционрования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эфрективное использование порфессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи,				• •
разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности прродукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения е е безопасности), организация хранения. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности окраждения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-тигиенических требований, готности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потреботельей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эфрективное использование порфессиональной герминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи,				
заданием (заказом) производственной программой кондигерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплактования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выноса и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовноги к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения се безопасности), организация хранения. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-тигиенических требований, гочности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование порфессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи.				
программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и замерами. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения гребований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции. Подготовка готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности орговорскии, совитарно-тигиенических требований, степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения порм закладки, санитарно-тигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эфрективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи,				1
Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацие с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консстепции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, гочности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом эффективное использование профессиональной терминолотии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи,				, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи.				
порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования, Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, сапитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование порфессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи.				
и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения, Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консиетенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гитиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи,				
соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование потребсительние с заказом, эффективное использование потрефсссиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи,				
использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции. Полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, гочности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи,				мучных кондитерских изделий с учетом
по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи,				соблюдения выхода изделий, рационального
готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения, Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гитиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи,				1 11
изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подтотовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи,				
Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдении требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи,				
мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-тигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи,				
соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи,				
продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи,				1 .
полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи,				
хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Размороживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи,				полуфабрикатов высокой степени готовности к
безопасности), организация хранения. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи,				1
Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи,				* *
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи,				
перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи,				
безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи,				
Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи,				
(заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи,				
питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи,				
вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи,				
требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи,				
хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи,				
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи,				
помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи,				
кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи,				
эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи,				
терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи,				
контакта с потребителем при отпуске с раздачи,				
			<u> </u>	· · · · · · · ·

					на вынос.
ПК6.1	ПМ06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	108	Тема 6.1 Ознакомление с предприятием общественного питания.	6	Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Ознакомление с используемой на предприятии
					нормативно-технической и технологической документацией.
ПК6.2			Тема 6.2 Порядок приема на работу с обоснованием материальной ответственност и.	12	Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. - Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.
ПК6.1			Тема 6.3 Особенности разделения труда на предприятии общественного питания.	6	Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.
ПК6.2			Тема 6.4 Особенности процесса проведения инвентаризаци и	6	Участие в проведении инвентаризации на производстве. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.
ПК6.2			Тема 6.5 Порядок разработки новых блюд	24	Оформление технологических и технико- технологических карт на изготовленную продукцию Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработкиОформление технологических и технико- технологических карт на фирменные блюда. Разработка различных видов меню. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.
ПК6.1			Тема 6.6 Оценка качества готовой продукции	6	Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.
ПК6.3			Тема 6.7 Калькуляция на предприятии общественного питания	12	Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. - Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. - Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. - Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. - Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. - Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с

					санитарными нормами Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги
					общественного питания. Продукция
					общественного питания, реализуемая населению.
					Общие технические условия.
					- Ознакомление с источниками поступления
					сырья, порядком их приёмки, оформление
					документов по движению товаров и сырья.
					- Участие в заполнении доверенности,
					ознакомлении с составлением счёта-фактуры,
					товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при
					приёмке товарно-материальных ценностей,
					участие в составлении закупочного акта.
					- Ознакомление с порядком заполнения
					документов по производству.
					- Участие в составлении требования в кладовую,
					накладной на отпуск товаров. Ознакомление с
					порядком заполнения и участие в составлении
					дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и
					отпуске изделий кухни, ведомости учёта
					движения продуктов и тары на кухне.
			Тема 6.8	12	Анализ розничного товарооборота по объёму и
ПК6.1			Ознакомление		структуре.
			С		- Анализ издержек производства и обращения
			производственн		структурного подразделения Анализ прибыли и рентабельности
			ой программой предприятия и		- Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.
			структурных		- Ознакомление с основными категориями
			подразделений		производственного персонала на данном
			_		предприятии, квалификационными требованиями
					к нему, организацией и планированием его труда.
					- Анализ отличительных особенностей
					профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар,
					кондитер, другие).
ПК6.1			Тема 6.9	24	Изучение функций, должностных обязанностей,
			Менеджмент на		прав и ответственности менеджера (зав.
			предприятии		производством, ст. технолог).
			общественного		- Ознакомление с действующей системой
			питания		материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей
					менеджера (зав. производством) по подбору и
					расстановке кадров, мотивации их
					профессионального развития, оценке и
					стимулированию качества труда, распределению
					обязанностей персонала.
					- Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие
					решения в условиях противоречивых требований,
					чтобы избежать конфликтных ситуаций.
					- Составление графиков выхода на работу
					производственного персонала.
					- Ознакомление со штатным расписанием,
					действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования
					работников, с организацией контроля за учётом
					рабочего времени и порядком составления
					табеля.
					- Участие в составлении табеля учёта рабочего
ПС	ПМ07 О :-	100	T 7 1	26	времени.
ПК 7.1	ПМ07 Освоение одной или	109	Тема 7.1 Приготовление	36	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными
7.1 ПК	однои или нескольких		дрожжевого		заданиями, регламентами стандартами
7.2	профессий		теста опарным		организации питания – базы практики.
I		<u> </u>	. r		1 -

		Г _		
1 -	бочих,	и безопарным		Подготовка к работе, безопасная эксплуатация
	лжностей	способом и		технологического оборудования,
слу	ужащих	изделий из него		производственного инвентаря, инструментов в
(П	[екарь)			соответствии с инструкциями, регламентами
[]	- /			(правилами техники безопасности,
				пожаробезопасности, охраны труда). Проверка
				наличия, заказ (составление заявки) продуктов,
				расходных материалов в соответствии с заданием
				(заказом). Прием по количеству и качеству
				продуктов, расходных материалов. Организация
				хранения продуктов, материалов в процессе
				выполнения задания (заказа) в соответствии с
				инструкциями, регламентами организации
				питания – базы практики, стандартами чистоты, с
				учетом обеспечения безопасности продукции,
				оказываемой услуги.
				1
				Выполнение задания (заказа) по приготовлению
				изделий из дрожевого теста разнообразного
				ассортимента в соответствии заданием (заказом)
				производственной программой кондитерского
				цеха ресторана. Подготовка к реализации
				(презентации) готовых изделий порционирования
				(комплектования), сервировки и творческого
				оформления изделий с учетом соблюдения
				выхода изделий, рационального использования
				ресурсов, соблюдения требований по
				безопасности готовой продукции. Упаковка
				готовых изделий на вынос и для
				транспортирования. Организация хранения
				готовых изделий с учетом соблюдения
				требований по безопасности продукции.
				Самооценка качества выполнения задания
				(заказа), безопасности оказываемой услуги
				питания (степень доведения до готовности, до
				вкуса, до нужной консистенции, соблюдения
				норм закладки, санитарно-гигиенических
				требований, точности порционирования, условий
				хранения на раздаче и т.д.).
		Тема7.2	36	Организация рабочих мест, своевременная
		Приготовление		текущая уборка в соответствии с полученными
		слоенного,		заданиями, регламентами стандартами
		заварного теста		организации питания – базы практики.
		и изделий из		Подготовка к работе, безопасная эксплуатация
		него		технологического оборудования,
				производственного инвентаря, инструментов в
				соответствии с инструкциями, регламентами
				(правилами техники безопасности,
				пожаробезопасности, охраны труда). Проверка
				наличия, заказ (составление заявки) продуктов,
				расходных материалов в соответствии с заданием
				(заказом). Прием по количеству и качеству
				продуктов, расходных материалов. Организация
				хранения продуктов, материалов в процессе
				выполнения задания (заказа) в соответствии с
				инструкциями, регламентами организации
				питания – базы практики, стандартами чистоты, с
				учетом обеспечения безопасности продукции,
				оказываемой услуги.
				1
				Выполнение задания (заказа) по приготовлению
				изделий из слоенного, заварного теста
				разнообразного ассортимента в соответствии
				заданием (заказом) производственной
				программой кондитерского цеха ресторана.
				Подготовка к реализации (презентации) готовых
1				изделий порционирования (комплектования),
	1			сервировки и творческого оформления изделий с

	Тема 7.3 Приготовление песочного, пряничного, бисквитного теста и изделий из него	36	учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых изделий из слоенного, заварного теста на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению изделий из песочного, пряничного, бисквитного теста разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом)
	Тема 7.3	36	
	-		
			<u> </u>
			1.0
			_ = : = : = : = : = : = : = : = : = : =
			производственной программой кондитерского
			цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых изделий порционирования
			(комплектования), сервировки и творческого
			оформления изделий с учетом соблюдения
			выхода изделий рационального использования ресурсов, соблюдения требований по
			ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка
			готовых изделий из песочного, пряничного,
			бисквитного теста на вынос и для
			транспортирования. Организация хранения
			готовых изделий с учетом соблюдения
			требований по безопасности продукции. Самооценка качества выполнения задания
			(заказа), безопасности оказываемой услуги
			питания (степень доведения до готовности, до
			вкуса, до нужной консистенции, соблюдения
			норм закладки, санитарно-гигиенических
			требований, точности порционирования, условий
			хранения на раздаче и т.д.).

4.УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики)

В ходе освоения профессиональных навыков во время практики ведется наблюдение за выполнением работ обучающихся; выставляются оценки по результатам выполнения практического задания на практике; обучающиеся сдают дифференцированный зачет.

Оценка за дифференцированный зачет вносится в ведомость, которая будет учтена при подведении итогов по каждому профессиональному модулю.

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 5.1.Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

- 1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2017.
- 2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.А. Анфимова. 11-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2017.
- 3.Бурчакова И.Ю.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2018.
- 4.Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. М.: Издательский центр «Академия», 2018.
- 5. Ермилова С.В.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.В. Ермилова. 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2018.
- 6. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 1. / А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2018.
- 7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2018.
- 8. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова. 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2018.
- 9. Семичева Г.П.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.П. Семичева. 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2018.
- 10. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.В. Синицына, Е.А. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2017.
- 11.Счесленок Л.Л.Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2018

Дополнительные источники:

1. Харченко Н. А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб пособие для

студ. Учреждений сре. Проф. Образования. М.: ИЦ «Академия», 2017

2. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов.

Интернет-ресурсы:

- 1.Информационно-справочные материалы «Кондитера. Мир кондитерских изделий и сладостей» [Электронный ресурс]. Режим доступа http://konditerra.ru, свободный. Заглавие с экрана.
- 2.Информационно-справочные материалы «Либрусек» [Электронный ресурс]. Режим доступа http://lib.rus.ec/b/191478/read, свободный. Заглавие с экрана.
- 3.Информационно-справочные материалы «ПоварРу. Кулинария, рецепты блюд» [Электронный ресурс]. Режим доступа http://www.po-var.ru/index.shtml, свободный. Заглавие с экрана.