



**ПРОГРАММА СЕТЕВОГО ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ  
С ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМИ  
УЧРЕЖДЕНИЯМИ  
ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМИ ПОДГОТОВКУ КАДРОВ  
ПО ФГОС СПО ТОП-50,  
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ  
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ  
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР  
В РАМКАХ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ  
ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ В ВИДЕ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО  
ЭКЗАМЕНА**

## Паспорт программы.

Наименование программы	<b>ПРОГРАММА СЕТЕВОГО ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ С ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМИ УЧРЕЖДЕНИЯМИ ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМИ ПОДГОТОВКУ КАДРОВ ПО ФГОС СПО ТОП-50, ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР В РАМКАХ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ В ВИДЕ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА</b>
Основание для разработки программы	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Федеральный закон об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ;</li><li>▪ Распоряжения Правительства Российской Федерации от 3 марта 2015 года №349-р «Об утверждении комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015-2020 годы»;</li><li>▪ Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 с изменениями и дополнениями от 31.01.2014 г. и 17.11 2017 г.;</li><li>▪ Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия. (Приказ от 31.01.2019, №31.01.2019-1, в редакции приказа от 31.05.2019, №31.05.2019-5),</li><li>▪ Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 года №2Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;</li><li>▪ Положение о сетевом объединении профессиональных образовательных организаций.</li></ul>
Миссия колледжа	Организация сетевого взаимодействия профильных профессиональных образовательных учреждений, направленное на подготовку и проведение ГИА в виде демонстрационного экзамена

Основной разработчик программы	ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания
Основные исполнители программы	ГПОАУ ЯО Заволжского политехнического колледжа ГПОУ ЯО Гаврилов-Ямского политехнического колледжа
Сроки реализации программы	2020-2021 учебный год 2021-2022 учебный год
Цель программы	Создание целостного образовательного пространства для организации учебно–воспитательного процесса на основе сетевого взаимодействия в рамках подготовки и реализации ГИА в виде демонстрационного экзамена.

## **Пояснительная записка.**

Сетевое взаимодействие профильных профессиональных образовательных организаций по разработке общих подходов к подготовке и проведению ГИА в виде демонстрационного экзамена.

Экономическая сфера претерпевает в последние годы существенные изменения в части технологий производства, оборудования, инструментов. Это является объективной предпосылкой для обновления содержания образовательных программ и условий их реализации. Однако в учреждениях профессионального образования отсутствуют в достаточной мере учебно-технологические средства, обеспечивающие подготовку квалифицированных специалистов. Финансовое положение системы профессионального образования таково, что перспективы обновления материальной базы за счет бюджета ограничены.

Создание программы сетевого взаимодействия профессионального модуля ПМ. 06в «Современные технологии приготовления и оформления сложной кулинарной продукции», входящего в ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, которая максимально охватит профессиональные образовательные учреждения Ярославской области и обеспечит подготовку к государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена на современной материально-технической базе ЦПДЭ.

Сетевая форма реализации образовательной программы обеспечит студентам возможность получения образования с использованием ресурсов нескольких организаций, повышение качества профессионального образования, актуализацию образовательной программы профессионального модуля с учетом уровня и особенностей ресурсного обеспечения реальной профессиональной деятельности, успешной подготовки и прохождения процедуры ГИА в виде демонстрационного экзамена.

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 06в «Современные технологии приготовления и оформления сложной кулинарной продукции»**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

## **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основные виды деятельности:

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

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

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

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

и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

### **1.2.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного

	водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. 3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

### 1.2.3. Перечень WSSS

<b>WSSS</b>
Раздел 1 Организация и управление работой
Раздел 2 Навыки коммуникации работы с клиентами
Раздел 3 Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда
Раздел 4 Знания об ингредиентах и меню
Раздел 5 Подготовка ингредиентов
Раздел 6 Применение различных методов тепловой обработки
Раздел 7 Приготовление и презентация блюд
Раздел 8 Закупка, хранение продуктов, расчёт стоимости и учёт

1.2.4. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия, умения и знания:

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.



## Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля

### Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Коды формируемых компетенций, WSSS	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
<b>ПМ.06в</b> Современные технологии приготовления и оформления сложной кулинарной продукции			
<p><b>ПК 1.1.-1.2</b></p> <p><i>OK 1-7, 9,10</i></p> <p><b>WSSS 1,2,3,7,4,5,8</b></p>	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием.</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Мыть вручную чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Проверять поддержание требуемого Температурного режима в холодильном оборудовании.</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Способы правки кухонных ножей</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации</p>

		<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки.</p> <p>Включать и подготавливать к Работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</p>	<p>полуфабрикатов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке Производственного инвентаря и кухонной посуды.</p> <p>Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды, столовых приборов.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования)</p>
	<p>Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов</p> <p>Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных</p>	<p>Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения.</p> <p>Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота.</p> <p>Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов,</p>	<p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.</p> <p>Правила оформления заявок на склад.</p> <p>Виды, назначение и правила Эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья,</p>

	<p>продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p> <p>Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>материалов.</p> <p>Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Подготавливать в соответствии с инструкциями, пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов.</p> <p>Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями.</p> <p>Обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами.</p> <p>Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Владеть приемами мытья и Бланширования различных видов пищевого сырья.</p> <p>Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке.</p>	<p>продуктов и материалов.</p> <p>Правила обращения с тарой поставщика.</p> <p>Ответственность за сохранность Материальных ценностей.</p> <p>Правила поверки Весоизмерительного оборудования.</p> <p>Правила приема количеству и качеству.</p> <p>Правила снятия остатков на рабочем месте.</p> <p>Правила проведения Контрольного взвешивания продуктов</p> <p>Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса. мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p> <p>Способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов.</p> <p>Способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей.</p> <p>Способы предотвращения Потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения.</p> <p>Санитарно- гигиенические требования к ведению процессов</p>
--	---	--	--

		<p>Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов. Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования.</p> <p>Удалять излюшнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.</p> <p>Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья</p> <p>Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья.</p> <p>Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.</p>	<p>обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов.</p> <p>Формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов.</p> <p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Способы упаковки, складирования пищевых продуктов.</p> <p>Виды, правила безопасной Эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов. Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов</p>
--	--	---	--

		<p>Соблюдать условия и сроки Хранения обработанного сырья, Неиспользованного сырья и продуктов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.</p> <p>Безопасно использовать оборудование для упаковки</p>	
<p><b>ПК</b> 2.1., 2.4, 2.5, 2.6., 2.7, 2.8.</p> <p><i>OK</i> 1-7, 9,10</p> <p><b>WSSS</b> 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8</p>	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними</p>
	<p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче соусов, горячих блюд, кулинарных</p>	<p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>	<p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного</p>

	<p>изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>оценке качества, порционировании (комплектовании), хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>	<p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	<p>ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правил и способов презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>
<p><b>ПК</b> 3.1., 3.2., 3.4., 3.5., 3.6..</p> <p><b>OK</b> 1-7, 9,10</p> <p><b>WSSS</b> 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>

			инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	<p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
<p><b>ПК 4.1., 4.2.,</b> <i>ОК 1-7, 9,10</i></p>	<p>Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p>	<p>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>– проводить текущую уборку</p>	<p>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации</p>

<p>WSSS 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8</p>	<p>Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>	<p>рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и</li> </ul>	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов;</li> </ul>
------------------------------------	---	--	--



		<p>регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> <li>– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</li> <li>– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– правила оформления заявок на склад</li> </ul>
	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> </ul>

	<p>прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</li> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</li> <li>- готовить сладкие соусы;</li> <li>- хранить, использовать готовые виды теста;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</li> <li>- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li> <li>- запекать фрукты;</li> <li>- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li> <li>- подготавливать желатин, агар-агар;</li> <li>- готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи,</li> </ul>
--	-------------------------	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</li> <li>- использовать и выпекать различные виды готового теста;</li> <li>- определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; <ul style="list-style-type: none"> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> </ul> </li> <li>- проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>- охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> </ul> </li> </ul>	<p>температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> </ul> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> </ul> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов</p>	
--	--	--	--

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов: **78**

Из них на освоение МДК 06.01 - **18** часов;

на учебную практику: **60** часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды ПК/ОК WSSS	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательн ой программы, (час.)	Консуль тации	Занятия во взаимодействии с преподавателем (час.)				Самостоятел ьная работа, (час.)
				Обучение по МДК (час.)		Практики (час.)		
				Всего	Лабораторных и практических занятий	Учебная	Производст венная	
ПК 1.1., 1.2 2.1, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 3.1, 3.2, 3.4, 3.5, 3.6, 4.1, 4.2 ОК 1-7, 9,10	МДК 06.01 Современные технологии приготовления и оформления сложной кулинарной продукции	<b>18</b>		<b>18</b>		-	-	-
WSSS 1, 2, 3, 4. 5. 6, 7, 8	Учебная практика	<b>60</b>				<b>60</b>	-	
	Экзамен	<b>18</b>						
	<b>Всего:</b>	<b>78</b>	-	<b>18</b>	-	<b>60</b>	-	-

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ. 06в «Современные технологии приготовления и оформления сложной кулинарной продукции»

Наименование тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов
<i>МДК 06.01 «Современные технологии приготовления и оформления сложной кулинарной продукции»</i>		<b>18</b>
<i>Раздел 1. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело». Разделы спецификации.</i>		<b>1</b>
<i>Тема 1.1.</i> Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции.	<b>Содержание</b>	<b>1</b>
	Понятие о компетенциях. Стандарт компетенции WSI «Поварское дело» (конкурсное задание, техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины.	
	Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело». Разделы спецификации.	
<i>Раздел 2. Современные технологии в профессиональной сфере</i>		<b>2</b>
<i>Тема 2.1.</i> Приготовление блюд с использованием современного оборудования, новых техник и текстур.	<b>Содержание</b>	<b>1</b>
	Современное оборудование и инвентарь для организаций общественного питания: пароконвектомат, шкаф шоковой заморозки, погружной термостат, гомогенизатор Пакоджет, витаминкс, термомикс, дегидратор, центрифуга, антигриль, кремер для взбивания (кулинарный сифон), смокинг ган.	
	Особенности использования новых техник и технологий: пенообразователи, гелеобразователи, ферментация, текстуризация, в том числе текстуры молекулярной кухни, дегидрирование, жарка в азоте, криоконцентрация, экстрагирование.	

<b>Тема 2.2.</b> Создание новых вкусовых сочетаний, основанных на научных данных и современных тенденциях.	<b>Содержание</b>	1
	Понятие и принципы фудпейринга. Теория миксологии. Современные принципы формирования вкусоароматических комплексов кулинарных блюд и изделий.	
<b>Раздел 3. Требования охраны труда и техники безопасности</b>		<b>2</b>
<b>Тема 3.1.</b> Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности стандартов Ворлдскиллс.	<b>Содержание</b>	1
	Застройка рабочего места в боксе согласно требованиям Инфраструктурного листа. Расстановка оборудования в боксе с учётом последовательности выполнения технологических операций и требований техники безопасности.  Требования к организации хранения сырья, п/ф, готовых блюд разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки. Соблюдение требований ХАССП в процессе приготовления блюд	
<b>Тема 3.2</b> Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте	<b>Содержание</b>	1
	Культура безопасного труда по компетенции «Поварское дело». Правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования. Вредные и опасные факторы работы повара, меры по предупреждению опасностей. Средства индивидуальной защиты повара. Требования к санитарной одежде повара.	
<b>Раздел 4. Разработка Технологических карт и составление алгоритма работы согласно стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».</b>		<b>9</b>
<b>Тема 4.1</b> Холодные блюда и закуски	<b>Содержание</b>	1
	Составление технологических карт с учетом задания чемпионата (Чёрный ящик, перечень продуктов), выход блюд, количество порций, температурный режим.	

	Требования к организации хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки.	1
<b>Тема 4.2</b> Горячие блюда и закуски	<b>Содержание</b>	1
	Составление технологических карт с учетом задания чемпионата (Чёрный ящик, перечень продуктов), выход блюд, количество порций, температурный режим.	
	Требования к организации хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки.	1
<b>Тема 4.3</b> Десерты разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	1
	Составление технологических карт с учетом задания чемпионата (Чёрный ящик, перечень продуктов), выход блюд, количество порций, температурный режим.	
	Требования к организации хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки.	1
<b>Тема 4.4</b>  План работы при приготовлении блюд в соответствии с технологическими картами	<b>Содержание</b>	1
	Составление алгоритма работы с учетом временных рамок задания, выбора технологических процессов приготовления блюд. Требования к организации хранения сырья, полуфабрикатов, готовых блюд разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Соблюдение требований ХАССП в процессе приготовления блюд. Правила маркировки. Требования к санитарной одежде повара.	
<b>Тема 4.5</b> Составление меню в соответствии с технологическими картами	<b>Содержание</b>	1
	Оформление бланка меню с учетом продуктов из чёрного ящика.	
<b>Тема 4.6</b>	<b>Содержание</b>	1



Составление заявки на продукты в соответствии с технологическими картами	Заполнение ведомости на продукты с учётом чёрного ящика	
<b>Раздел 5. Работа с системой esim</b>		<b>4</b>
<b>Тема 5.1</b>	<b>Содержание</b>	
Работа с системой esim	Создание почтового ящика. Подтверждение работоспособности почтового ящика.	<b>4</b>
	Требования к защите персональных данных.	
	Оформление согласия на обработку персональных данных. Заполнение профиля esim. Работа с изображением.	
	Инструкция о порядке получения Skill Passport.	
<b>Итого:</b>		<b>18</b>
<b>Учебная практика раздела в соответствии с заданием для демонстрационного экзамена по компетенции № 34 «Поварское дело» Код: №1.1, Код: №1.2, Код: № 1.3</b>		
<b>Виды работ</b>		
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов с учетом		<b>60</b>

типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов перед отпуском.
10. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, десертов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
11. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
13. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
14. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

***ВСЕГО:***

**78**

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля осуществляется в кабинете междисциплинарных курсов, мастерской «Поварское дело».

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:** : доска учебная, рабочее место преподавателя, стол, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточный дидактический материал и др; технические средства: компьютер, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, мультимедийные пособия).

**Оборудование мастерской «Поварское дело» на 10 рабочих мест, две зоны общего оборудования в соответствии с инфраструктурным листом Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия. (КОД 1.1 КОД 1.2 КОД 1.3) (Приложение 1)**

#### 3.2. Информационное обеспечение

##### *Основные источники*

1. Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия. (Приказ от 31.01.2019, №31.01.2019-1, в редакции приказа от 31.05.2019, №31.05.2019-5),
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
7. 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. — 256 с.

8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
9. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.
10. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
11. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
12. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
13. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
14. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

#### *Дополнительные источники*

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
4. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010. – 112 с.
5. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.- 272 с.
6. Соловьева О.М. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие: В 2ч.-М.:Академкнига, 2011.
7. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2001.

### *Интернет-ресурсы*

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
10. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
11. <https://www.gastronom.ru/>
12. <https://culinaryschool.ru/>
13. <http://www.pitportal.ru/>

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ. 06в «Современные технологии приготовления и оформления сложной кулинарной продукции» входит в профессиональный цикл обязательной части основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело».

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема передачи информации в доступных для них формах.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса (берется из ФГОС)**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

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

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

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

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

<b>Измеримые аспекты оценивания работы участника</b>			
WSSS	Аспект	Оценка	Описание аспекта
<b>Раздел 3</b> Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	Спецодежда соответствует требованиям	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Спецодежда должна соответствовать требованиям, указанным в КЗ. Максимальное количество баллов начисляется при соответствии спецодежды требованиям. Если спецодежда не соответствует (даже один элемент), то выставляется ноль баллов. Если участником при начале сервировки блюд не выполнена замена чёрного фартука на белый, то выставляется ноль баллов.
	Корректное использование мусорных баков (пищевые\непищевые отходы)	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	После окончания работы участников эксперты проверяют содержимое мусорных баков. Один из баков используется для непищевых отходов, другой для пищевых. При соблюдении данных условий выставляется максимальное количество баллов, при не соблюдении - ноль баллов
<b>Раздел 1</b> Организация и управление работой	Рациональное использование электроэнергии	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Максимальный балл выставляется при рациональном использовании электроэнергии, при иррациональном использовании экспертами выставляется ноль баллов. <i>Если участник включил пароконвектомат или Су Вид беззагрузки продуктов, то это может быть прогрева.</i>
<b>Раздел 5</b> Подготовка ингредиентов	Наличие брака в работе	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Экспертами оценивается наличие брака. Браком считается продукция, не соответствующая установленным нормам или имеющая производственные дефекты и утилизированная участником. Отсутствие брака - максимальное количество баллов, при наличии брака - ноль баллов.
		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Данный аспект оценивается экспертами по окончании выполнения модуля. Расточительностью считается наличие в мусорном баке продуктов, которые могли бы быть использованы для дальнейшей переработки (например, для приготовления бульона и т.д.), либо при обработке продуктов участник выбрасывает то, что возможно использовать (например, выбрасывает продукты в раковину или

	Расточительность		<p>выливает готовые соусы, крема и т.д.).</p> <p>Продукты, которые выдаются участникам как основные и из черного ящика, при остатке не засчитываются как расточительность.</p> <p>При отсутствии данных фактов выставляется максимальное количество баллов, при наличии указанных нарушений – ноль баллов.</p>
<b>Раздел 6</b> Применение различных методов тепловой обработки	Соответствие приёмов приготовления, заявленных в меню	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Указанные участником в меню виды тепловой обработки должны быть использованы при приготовлении блюда. При соответствии выставляется максимальный балл, при несоответствии – ноль баллов.
<b>Раздел 8</b> Закупка, хранение продуктов, расчёт стоимости иучёт	Список продуктов соответствует планированию меню	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	<p>Участники должны продемонстрировать умение заказа продуктов в соответствии с меню, технологической картой.</p> <p>Максимальное количество баллов выставляется при корректном заказе сырья, в соответствии с меню, при несоответствии – ноль баллов.</p> <p><i>Примеры несоответствия: был заказан продукт, который не использовался в меню. Или в холодильнике осталось большое количество не переработанных продуктов.</i></p> <p><b>Оставшаяся в холодильнике готовая продукция за ошибку не считается.</b></p>
	Список продуктов сдан вовремя	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Если список продуктов сдан вовремя (за 2 недели до начала мероприятия), то выставляется максимальное количество баллов, при нарушении сроков - ноль баллов.
	Корректировка списка продуктовв день С-1	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	<p>При формировании списка продуктов участник должен учитывать возможное содержимое черных ящиков, понимать взаимозаменяемость продуктов, что позволит избежать корректировки списка продуктов.</p> <p>При отсутствии дозаказа в день С-1 экспертами выставляется максимальное количество баллов, при дозаказе - ноль баллов.</p> <p>Балл за дозаказ снимается по дням. Если участник сделал дозаказ на первый день, то в остальные дни баллы не снимаются. Если участник убирает продукт из списка продуктов, то за это тоже снимается балл.</p>



	Доказка продуктов во время выполнения модуля	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Если во время выполнения модуля участник не делает заказа продуктов, экспертами начисляется максимальное количество баллов. Если же участнику необходимо сделать заказ (например, в случае допущенного брака), в этом случае эксперты выставляют ноль баллов. Если во время выполнения модуля у участника в выданном сырье от организаторов замечены скрытые дефекты продуктов или порченные (гнилые) продукты, участнику меняют продукты без потери баллов. <i>Дополнительный продукт выдадут участнику, если он будет в наличии у организатора.</i>
<b>Измеримые аспекты оценивания презентации</b>			
<b>WSSS</b>	<b>Аспект</b>	<b>Оценка</b>	<b>Описание аспекта</b>
<b>Раздел 2</b> Навыки коммуникации работы с клиентами	Время подачи	Да = максимальное количество баллов Каждая дополнительная минута – вычитается 0,10 балл	Приготовлено вовремя, интервал подачи готового блюда ± 5 минут от ранее определённого, в этом случае участнику начисляется максимальное количество баллов. После чего отводится 5 минут дополнительного времени, но за каждую дополнительную минуту снимаются баллы. По истечении этого времени блюдо снимается с оценивания и участнику начисляется ноль баллов.
<b>Раздел 4</b> Знания об ингредиентах и меню	Компоненты блюда отражены в меню	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	При написании меню участник должен прописать все компоненты, входящие в состав блюда. За полное описание начисляется максимальное количество баллов, если отражены не все компоненты (даже один) - ноль баллов. <i>Например: на тарелке есть еще один гарнир, а в меню он не прописан.</i>
	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль	В каждом модуле описана подача блюда. Если подача соответствует, то начисляется максимальное количество баллов. При несоответствии подачи, даже в единичном случае, экспертами выставляется ноль баллов.

		баллов	
<b>Раздел 7</b> Приготовление и презентация блюд	Чистота тарелки при подаче блюда	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Эксперты оценивают чистоту тарелки на отсутствие брызг, разводов, капель и отпечатков пальцев. При недостаточном освещении необходимо пользоваться фонариком. При установлении чистоты тарелки и отсутствии брызг, разводов, капель и отпечатков пальцев, выставляется максимальное количество баллов. При наличии даже в единичном случае - ноль баллов. <i>Конденсат, который может выступить при охлаждении тарелки, за грязь не считается!</i>
	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	В задании устанавливается масса или общий вес блюда. Все блюда подаются на маркированных тарелках. При взвешивании блюда вес тарелки вычитается. При соответствии начисляется максимальное количество баллов. Если вес или масса не соответствует указанному в задании, то эксперты выставляют ноль баллов.
	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Требуемая температура подачи блюда описана в задании. Температура измеряется с помощью термометра инфракрасного по борту тарелки. При соответствии указанной в задании температуры подачи блюда и фактического значения замера, выставляется максимальное количество баллов. При несоответствии - ноль баллов.

### Показатели работы

WSSS	Аспект	Оценка	Описание аспекта
<b>Раздел 1</b> Организация и управление работой	Организация и планирование производственного процесса	0	рабочий процесс без чёткой организации, отсутствие приоритетов в выполнении операций и этапов технологического процесса
		1	участник способен устанавливать приоритеты и управлять планом выполнения операций и этапов технологического процесса
		2	участник правильно расставляет приоритеты в выполнении операций и этапов, эффективно управляет временем, способен корректировать технологический процесс в соответствии с новыми идеями
			организация рабочего процесса чёткая в режиме многозадачности,

		3	продемонстрированы актуальные гастрономические тенденции, уровень выполнения задания выше, чем предписывают тренды и стандарты отрасли
<p align="center"><b>Раздел 3</b> Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда</p>	Персональная гигиена	0	грязная спецодежда, плохие привычки (например, вытирает руки о фартук или китель, прикасается руками к лицу, волосам, после этого не моет руки и т.д.), снятие пробы пальцами, редко моет руки, неправильное использование перчаток (на руках одновременно надето несколько пар перчаток, работа в перчатках с тепловым оборудованием и горячей посудой). Рекомендуется использование перчаток с окрашивающими, остро пахнущими продуктами, полуфабрикатами высокой степени готовности и готовой продукцией.
		1	спецодежда имеет незначительные загрязнения, наличие плохих привычек, допускает ошибки при снятии пробы (снятие пробы одной и той же ложкой без последующего ее мытья), моет руки реже, чем требуется, допускает ошибки при использовании перчаток
		2	спецодежда чистая, отсутствие плохих привычек, снятие пробы без ошибок, правильное использование перчаток, частое мытье рук
		3	спецодежда чистая на протяжении всего рабочего времени, отсутствие плохих привычек, правильное снятие пробы, частое мытье рук, понимает и строго выполняет правила использования перчаток, соблюдает и строго выполняет санитарно-гигиенические нормы
	Рабочее место	0	пол и рабочие поверхности грязные. Рабочее место перегружено инвентарём, инструментами, расходными материалами и продуктами. Нарушены санитарно-гигиенические требования
		1	пол и рабочие поверхности с незначительными загрязнениями. Рабочее место организовано недостаточно чётко.
		2	пол и рабочие поверхности чистые. Размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов выполнено в соответствии с рабочим процессом.
		3	пол, рабочие поверхности чистые, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы, размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов выполнено чётко в соответствии с рабочим процессом,

			санитарными требованиями и техникой безопасности.
	Рабочее место - холодильники	0	холодильники грязные, с нарушением товарного соседства.
		1	холодильники с незначительными загрязнениями, без грубых нарушений товарного соседства ( <i>конденсат, образовавшийся в холодильной камере или на двери, не считаются ошибкой</i> ).
		2	холодильники чистые, без нарушения товарного соседства
		3	холодильники чистые, без нарушения товарного соседства, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы
	Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)	0	выбирает неправильный цвет разделочной доски
		1	единичные нарушения при выборе цвета разделочной доски
		2	соблюдается цветовая маркировка разделочных досок
		3	соблюдается цветовая маркировка разделочных досок, соблюдает и строго выполняет правило «одной доски»
	Техника безопасности на рабочем месте	0	не соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием
		1	соблюдаются общие правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием, допускаются незначительные нарушения
		2	соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием
		3	строго соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием
<b>Раздел 4</b> Знания об ингредиентах и меню	Выбор ингредиентов в соответствии с меню и сезонностью продуктов	0	выбирает ограниченное количество ингредиентов для приготовления блюд, без учёта сезонности, в меню не демонстрирует используемые ингредиенты ( <i>продукты заказаны, но не использовались при приготовлении блюд</i> ), не сочетает их по пищевой ценности
		1	выбирает ограниченное количество ингредиентов для приготовления блюд, учитывает сезонность продуктов, в меню указывает основные ингредиенты, сочетает их по пищевой ценности
			выбирает разнообразные ингредиенты для разработки

		2	меню, учитывает сезонность продуктов, в меню указывает основные ингредиенты, сочетает их по пищевой ценности
		3	выбирает разнообразные ингредиенты для разработки меню с учётом их сбалансированности и сезонности продуктов, в меню указывает основные ингредиенты, оптимально сочетает их по пищевой ценности
<b>Раздел 5</b> Подготовка ингредиентов	Навыки и знания кулинарной обработки продуктов	0	демонстрирует отсутствие знаний по выбору и использованию надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов
		1	демонстрирует слабые знания по выбору и использованию
		2	демонстрирует хорошие знания по выбору и применению надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов
		3	демонстрирует отличные знания и компетенции по выбору и максимально эффективному применению подходящих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов
<b>Раздел 6</b> Применение различных методов тепловой обработки	Знание и применение приёмов приготовления и методов тепловой обработки	0	отсутствие знаний о различных методах тепловой обработки, их использования и применения при выполнении задания
		1	проявление знаний о различных традиционных методах тепловой обработки, использование и применение их при выполнении задания
		2	хорошие знания о различных методах тепловой обработки, использование и применение при выполнении задания, демонстрация осведомлённости о последних трендах в отрасли
		3	отличные знания о различных методах тепловой обработки, использование их при выполнении задания, выдающееся применение последних трендов в отрасли
	Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для	0	не использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда
		1	частично использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда
		2	использовал/а кухонный инвентарь и оборудование, усложнил/а блюдо

	усложнения блюда	3	демонстрирует выдающиеся навыки использования кухонного инвентаря и оборудования, приёмы, которые отражают последние тренды и усложняют блюдо	
<b>Показатели презентации</b>				
<b>WSSS</b>	<b>Аспект</b>	<b>Оценка</b>	<b>Описание аспекта</b>	
<b>Раздел 7</b> Приготовление и презентация блюд	Качество блюда	0	Неудовлетворительное качество приготовленного блюда, со значительными дефектами: наличие посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму продукты, сырой продукт, блюдо не пригодно для реализации	
		1	Нормальное качество приготовленного блюда, с недостатками, но пригодное для реализации без переработки	
		2	Хорошее качество приготовленного блюда, гармоничное соответствующее большинству высоких стандартов	
		3	Отличное качество приготовленного блюда, превосходящее недостатки, строго соответствует требованиям нормативной и технической документации	
	Внешний вид блюда	0	Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно	
		1	Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит	
		2	Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно	
		3	Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит	
		Стиль и креативность блюда	0	Блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда,

			непривлекательно
		1	Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в расположении отдельных и комбинированных элементов блюда в сервировке и общем
		2	Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
		3	Блюдо демонстрирует исключительную креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
	Текстура всех компонентов блюда	0	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом не соответствует основным требованиям
		1	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом соответствует основным требованиям
		2	Текстуры отдельных компонентов соответствуют основным сочетаются в блюде
		3	Блюдо отличается разнообразием текстурных элементов, требования
	Вкус всех компонентов блюда	0	Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты
		1	Вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между собой, но есть некоторые слишком / недостаточно выделяющиеся компоненты
		2	Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнута разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций
		3	Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, подчеркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом
	Общая гармоничность блюда	0	Компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, элементам
1		Компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базовую гармонию цвета, вкуса и элементов	

		2	Компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают гармонию и ярко акцентируют цвет, вкус и элементы
		3	Компоненты блюда исключительно гармонируют между собой, ярко подчёркивая цвет, вкус и текстуру каждого отдельного элемента и всей комбинации



## **5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ПОО**

Рабочая программа учебной дисциплины ПМ. 06 *«Современные технологии приготовления и оформления сложной кулинарной продукции»* может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессии «Повар» в рамках специальностей 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Перечень учебно-производственных работ.

ПМ	№ урока	Перечень производственных работ в соответствии с КОД 1.1, КОД 1.2, КОД 1.3	Кол-во часов	Кол-во дней
ПМв. 06		<b>Современные технологии приготовления и оформления сложной кулинарной продукции.</b>	<b>60</b>	<b>10</b>
	1	Инструктаж по охране труда. Приготовление, оформление и реализация холодных блюд и закусок с учетом требований чемпионата WSR. (КОД 1.1, КОД 1.3)	6	1
	2	Приготовление, оформление и реализация холодных блюд и закусок с учетом требований чемпионата WSR. (КОД 1.2)	6	1
	3	Инструктаж по охране труда. Приготовление, оформление и реализация горячих блюд и закусок с учётом требований чемпионата WSR (КОД 1.1)	6	1
	4	Приготовление, оформление и реализация горячих блюд и закусок с учётом требований чемпионата WSR (КОД 1.2)	6	1
	5	Приготовление, оформление и реализация горячих блюд и закусок с учётом требований чемпионата WSR (КОД 1.3)	6	1
	6	Инструктаж по охране труда. Приготовление, оформление и реализация десертов разнообразного ассортимента с учетом требований чемпионата WSR. (КОД 1.1)	6	1
	7	Приготовление, оформление и реализация десертов разнообразного ассортимента с учетом требований чемпионата WSR. (КОД 1.2)	6	1
	8	Приготовление, оформление и реализация десертов разнообразного ассортимента с учетом требований чемпионата WSR. (КОД 1.3)	6	1
	9	Приготовление, оформление, отпуск блюд согласно ТК, меню по требования чемпионата WSR.	6	1
10	Приготовление, оформление, отпуск блюд согласно ТК, меню по требования чемпионата WSR.	6	1	
		<b>Экзамен по ПМ.06в</b>	<b>18</b>	
		<b>Всего часов:</b>	<b>60</b>	<b>10</b>