

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж «ПетроСтройСервис»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПРОФЕССИЯ 43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

(срок обучения 1 год 10 месяцев)

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по укрупненной группе профессий **43.00.00 Сервис и туризм, 43.01.09 Повар, кондитер**

Организация-разработчик: **Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис»**

Разработчик:
СПб ГБ ПОУ КПСС

Мастер производственного обучения: Ю.В. Никонова
Мастер производственного обучения: Д.А. Спектор

Методист: О. С. Осипова

Рассмотрена и согласована
Предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей
отделения «Сервис»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной образовательной программы

В результате изучения учебной практики студент должен освоить основные виды деятельности:

в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»:

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

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

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

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

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».

и соответствующие им общие и профессиональные компетенции.

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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 традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать

	предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
--	------------------------------------------------------------

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
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 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.5	<i>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика с применением инновационных технологий</i>
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
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 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
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 2.9.	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд национальных кухонь разнообразного ассортимента.</i>
ПК 2.10	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента</i>
ПК 2.11	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд с помощью инновационных технологий.</i>
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов 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.
ПК 3.7	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента</i>
ПК 3.8	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок с помощью инновационных технологий</i>
ВД 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.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.6.	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков здорового питания, легких обезжиренных десертов; десертов пониженной калорийности; диетической продукции.</i>
ПК 4.7.	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков с помощью инновационных технологий.</i>
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ПК 5.6.	<i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью.</i>

ПК 5.7.	<i>Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: миниатюр, гато, антреме, тиффуров и т.п.</i>
ПК 5.8.	<i>Осуществлять изготовление, моделирование, творческое оформление, подготовку к реализации продукции из шоколада и других материалов</i>

В результате освоения профессионального модуля студент **должен**:

ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выборе, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

	<p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p><i>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд национальных кухонь, горячих блюд здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента и горячих блюд с применением инновационных технологий.</i></p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
Уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</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>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 супов, 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>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и срокам хранения, методы приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих 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 супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Иметь практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, 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>
Уметь	<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>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><i>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд и закусок здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, холодных блюд и закусок с помощью инновационных технологий.</i></p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
Знать	<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, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</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>
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Иметь практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p><i>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи сладких блюд и напитков для блюд здорового питания, легких обезжиренных десертов; десертов пониженной калорийности; диетической продукции, сладких блюд и напитков с помощью инновационных технологий.</i></p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
Уметь	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p>

	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p><i>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи сладких блюд и напитков для блюд здорового питания, легких обезжиренных десертов; десертов пониженной калорийности; диетической продукции, сладких блюд и напитков с помощью инновационных технологий.</i></p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
Знать	<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, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p><i>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи сладких блюд и напитков для блюд здорового питания, легких обезжиренных десертов; десертов пониженной калорийности; диетической продукции, сладких блюд и напитков с помощью инновационных технологий.</i></p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Иметь практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p><i>приготовления, подготовки к реализации продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью, кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: миниатюр, гато, антреме, птифуров и т.п., продукции из шоколада и других материалов.</i></p> <p>порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
Уметь	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста,</p>

	<p>приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; <i>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью, кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: миниатюр, гато, антреме, птифуров и т.п., продукции из шоколада и других материалов.</i> хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; <i>методы подготовки продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью, кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: миниатюр, гато, антреме, птифуров и т.п., продукции из шоколада и других материалов.</i> правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики

Всего часов - **612 часа**,

Из них на освоение

УП.01 - 72 часа

УП.02 – 180 часов

УП.03 – 72 часа

УП.04 – 72 часа

УП.05 - 216 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2.1. Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Всего часов	1 курс				2 курс	
			1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.		
			17 нед.	23 нед.	16 нед.	22 нед.		
ПК 1.1 – ПК 1.4 ОК 01 - ОК 11	ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	72	-	-	-	-	
ПК 2.1 – ПК 2.11 ОК 01 - ОК 11	ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	180	72	108	-	-	-	
ПК 3.1 – ПК 3.8 ОК 01 - ОК 11	ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	72	-	-	72	-	-	
ПК 4.1 – ПК 4.7 ОК 01 - ОК 11	ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	72	-	-	-	-	72	
ПК 5.1 – ПК 5.8 ОК 01 - ОК 11	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	216	-	-	72	-	144	
ВСЕГО		612	144	108	144	108	216	

	<p>полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>Организация рабочего места для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Подбор инвентаря и посуды.</p>				
<p>Тема 1.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов</p>	<p>Оценка наличия, проверка качества живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Размораживание мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья. Обработка различными методами рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы).</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p> <p>Оценка качества обработанной рыбы.</p> <p>Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Хранение обработанной рыбы и полуфабрикатов из неё в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>Организация рабочего места для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Подбор инвентаря и посуды.</p>	<p>21</p>	<p>21</p>	<p>22</p>	<p>22</p>
<p>Тема 1.3.</p>	<p>Оценка наличия, проверка качества говяжьих четвертин,</p>	<p>22</p>			

<p>Обработка мяса и мясных продуктов и приготовление полуфабрикатов</p>	<p>телячих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов.</p> <p>Размораживание, обработка, подготовка различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p>Оценка качества обработанного мяса, мясных продуктов органолептическим способом.</p> <p>Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Хранение обработанного мяса, мясных продуктов и полуфабрикатов из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>Организация рабочего места для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Подбор инвентаря и посуды.</p>			
<p>Тема 1.4. Обработка птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов</p>	<p>Оценка наличия, проверка качества домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.</p> <p>Размораживание, обработка, подготовка различными способами домашнюю птицу, дичь, кролика.</p> <p>Заправка тушек домашней птицы, дичи, подготовка к последующей тепловой обработке.</p> <p>Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Оценка качества домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом.</p> <p>Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанной домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Хранение обработанной птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из них в охлажденном и замороженном виде.</p>	<p>14</p>	<p>14</p>	

	<p>Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>Организация рабочего места для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Подбор инвентаря и посуды.</p>				
	<p><i>Дифференцированный зачет по УП ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»</i></p>	8	8		
<p>Всего по УП 01</p>		72	72		
<p>ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>					
<p>Учебная практика</p>					
<p>Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</p>	<p>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.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в</p>	21	21		

	<p>соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарные изделия, закусок.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление супов разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p><i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов национальных кухонь разнообразного ассортимента.</i></p> <p><i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов с помощью инновационных технологий.</i></p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение готовых супов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных готовых супов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>готовых супов на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости супов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при опуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 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. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>				
<p>Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода соусов. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей</p>	<p>15</p>	<p>15</p>		

	<p>заказа.</p> <p>Приготовление, оформление соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p><i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих соусов национальных кухонь разнообразного ассортимента.</i></p> <p><i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих соусов с помощью инновационных технологий.</i></p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых соусов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости соусов.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе соусов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации).</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>питания).</p> <p>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.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>				
<p>Тема 2.3</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов разнообразного ассортимента</p>	<p>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.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд и гарниров из овощей, грибов.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление блюд и гарниров из овощей, грибов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой</p>	14	14		

	<p>продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи блюд и гарниров из овощей, грибов на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд и гарниров из овощей, грибов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд и гарниров из овощей, грибов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд и гарниров из овощей, грибов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд и гарниров из овощей, грибов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости блюд и гарниров из овощей, грибов.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд и гарниров из овощей, грибов, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда),</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
<p>Тема 2.4 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. <i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий национальных кухонь разнообразного ассортимента.</i></p>	<p>14</p>	<p>14</p>	

Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

Оценка качества готовых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение с учетом температуры подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на раздаче.

Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

Охлаждение и замораживание готовых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий на вынос и для транспортирования.

Расчет стоимости блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в

	<p>соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>				
<p>Тема 2.5 Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>22</p> <p>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.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производство инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности</p>	8	14		

пожаробезопасности, охраны труда.
Оценка качества готовых блюд из яиц, творога, сыра, муки перед отпуском, упаковкой на вынос.
Хранение с учетом температуры подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки на раздаче.
Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
Охлаждение и замораживание готовых блюд из яиц, творога, сыра, муки, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из яиц, творога, сыра, муки на вынос и для транспортирования.
Расчет стоимости блюд из яиц, творога, сыра, муки.
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из яиц, творога, сыра, муки, эффективное использование профессиональной терминологии.
Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
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.
Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами

	чистоты		
<p>Тема 2.6 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>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.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд,</p>	22	22

	<p>кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>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.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами</p>			
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

	<p>чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
<p>Тема 2.7 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента</p>	<p>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.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий,</p>	<p>28</p>	<p>28</p>	

	<p>закуску из мяса, мясных продуктов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясных продуктов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>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.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>				
<p>Тема 2.8 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусоч из домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>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.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусоч из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч из домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч из домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, посуды в производственном инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности</p>	<p>22</p>	<p>22</p>		

	<p>пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте</p>			
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

	<p>оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>				
<p>Тема 2.9 Приготовление горячих блюд и закусок для здорового, детского и лечебного питания разнообразного ассортимента</p>	<p>14</p> <p>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.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд и закусок для здорового, детского и лечебного питания.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд и закусок для здорового, детского и лечебного питания.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и закусок для здорового, детского и лечебного питания с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление горячих блюд и закусок для здорового, детского и лечебного питания разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	14			

Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

Оценка качества готовых горячих блюд и закусок для здорового, детского и лечебного питания перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд и закусок для здорового, детского и лечебного питания на раздаче.

Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд и закусок для здорового, детского и лечебного питания для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд и закусок для здорового, детского и лечебного питания, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд и закусок для здорового, детского и лечебного питания с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд и закусок для здорового, детского и лечебного питания с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и закусок для здорового, детского и лечебного питания на вынос и для транспортирования.

Расчет стоимости горячих блюд и закусок для здорового, детского и лечебного питания.

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд и закусок для здорового, детского и лечебного питания, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

	<p>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.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>						
	<p><i>Дифференцированный зачет по ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»</i></p>	8	8				
<p>Всего по УП 02</p> <p>ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>		180	72		108		
<p>Учебная практика</p>							
<p>Тема 3.1. Приготовление салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам. Подготовка их к использованию.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивания, прослаивания, порционирования, взбивания, настаивания, запекания, варке. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Использование различных технологий приготовления салатов</p>	14				14	

	<p>с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи.</p> <p>Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>			
<p>Тема 3.2. Приготовление бутербродов и простых холодных блюд разнообразного ассортимента</p>	<p>14</p> <p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам и простым холодным блюдам. Подготовка их к использованию.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>Использование различных технологий приготовления бутербродов, простых холодных блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Определение степени готовности основных холодных блюд, доведение до вкуса, подготовка бутербродов, простых холодных блюд для подачи.</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, простых холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	<p>14</p>	<p>14</p>	
<p>Тема 3.3. Приготовление холодных закусок из овощей, яиц, сыра разнообразного ассортимента</p>	<p>15</p> <p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к закускам из овощей, яиц, сыра. Подготовка их к использованию.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного</p>	<p>15</p>	<p>15</p>	

	<p>использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивания, прослаивания, порционирования, фарширования, взбивания, настаивания, запекания, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Использование различных технологий приготовления закусок из овощей, яиц, сыра с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Определение степени готовности основных закусок, доведение до вкуса, подготовка закусок из овощей, яиц, сыра для подачи.</p> <p>Сервировка стола и оформление закусок из овощей, яиц, сыра с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок из овощей, яиц, сыра с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>			
<p>Тема 3.4. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы разнообразного ассортимента</p>	<p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы. Подготовка их к использованию.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивания, прослаивания, порционирования, фарширования, взбивания, настаивания, запекания, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы, доведение до вкуса, подготовка холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы для подачи.</p> <p>Сервировка стола и оформление холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы с учетом требований к безопасности</p>	<p>21</p>	<p>21</p>	

	готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.						
	<i>Дифференцированный зачет по ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»</i>	8				8	
Всего по УП.03		72				72	
ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента							
УП 04 Учебная практика							
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных десертов. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных	14				14	

	<p>свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества холодных десертов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных десертов на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента холодных десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>Расчет стоимости холодных десертов.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>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.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
<p>Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>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.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих десертов.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления,</p>	<p>22</p>		<p>22</p>

	<p>особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества горячих десертов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих десертов на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих десертов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих десертов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента горячих десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости горячих десертов.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
<p>Тема 4.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</p>	<p>14</p> <p>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.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных напитков.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление холодных напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования,</p>			<p>14</p>

	<p>производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных напитков на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента холодных напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости холодных напитков.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда),</p>			
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

<p>Тема 4.4 Приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p>14</p>			<p>14</p>
	<p>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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих напитков. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих напитков. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление горячих напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой</p>	<p>14</p>			

	<p>на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования. Разработка ассортимента горячих напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости горячих напитков. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 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. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>			
<p><i>Дифференцированный зачет по ПМ 04</i></p>	<p>8</p>			<p>8</p>

	<p><i>«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»</i></p>			
<p>Всего по ПМ.04 ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>				72
<p>УП 05 Учебная практика</p>				
<p>Тема 5.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов</p>	<p>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. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода Выбор и применение методов приготовления отделочных полуфабрикатов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, отделочных полуфабрикатов разнообразного ассортимента: сиропы, помады, карамели, желе, глазури, кремов, сахарной мастики, марципана, посыпок, крошки, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	28	28	

	<p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых отделочных полуфабрикатов. Охлаждение и замораживание готовых отделочных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>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.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
<p>Тема 5.2. Приготовление хлебобулочных изделий</p>	<p>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.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	<p>36</p>	<p>36</p>	

Приготовление, оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе с *пониженной калорийностью*, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

Оценка качества готовых хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.

Творческое оформление хлебобулочных изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

Размораживание хлебобулочных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.

Расчет стоимости хлебобулочных изделий.

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в

	<p>соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
<p>Тема 5.3 Приготовление мучных кондитерских изделий</p>	<p>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.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе с <i>пониженной калорийностью</i>, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, посуды в соответствии с правилами техники безопасности</p>	44	8	36

<p>Тема 5.4</p>	<p>пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 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. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
<p>Тема 5.4</p>	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими</p>	<p>43</p>		<p>43</p>

<p>Приготовление пирожных и тортов</p>	<p>требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления пирожных и тортов</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода пирожных и тортов.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления пирожных и тортов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе с <i>пониженной калорийностью</i>, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение пирожных и тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление пирожных и тортов и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых пирожных и тортов и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности</p>
-----------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных пирожных и тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Размораживание пирожных и тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых пирожных и тортов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости пирожных и тортов.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе пирожных и тортов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>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.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
<p>Тема 5.5 Приготовление и хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью</p>	<p>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.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их</p>	<p>21</p>		<p>21</p>

	<p>сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовой хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовой хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>Хранение свежеприготовленной, охлажденной и замороженной хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовой хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при опуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>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.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
<p>Тема 5.6 Приготовление кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: минитюр, гато,</p>	<p>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.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кондитерской продукции</p>	22		22

<i>антреме, птифуrows</i>	<p>разнообразного современного ассортимента</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовой кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовой кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>			
---------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

<p>Тема 5.7 Приготовление продукции из шоколада разнообразного ассортимента</p>	<p>Хранение свежеприготовленной, охлажденной и замороженной кондитерской продукции разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание кондитерской продукции разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых кондитерской продукции разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости кондитерской продукции разнообразного ассортимента.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе кондитерской продукции разнообразного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>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.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>				
	<p>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.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления продукции из шоколада разнообразного ассортимента</p>	<p>14</p>			<p>14</p>

	<p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода продукции из шоколада разнообразного ассортимента.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления продукции из шоколада разнообразного ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление продукции из шоколада разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовой продукции из шоколада разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение продукции из шоколада разнообразного ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление продукции из шоколада разнообразного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовой продукции из шоколада разнообразного ассортимента и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленной, охлажденной и замороженной продукции из шоколада разнообразного</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Размораживание продукции из шоколада разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых продукции из шоколада разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости продукции из шоколада разнообразного ассортимента.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе продукции из шоколада разнообразного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>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.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>						
	<p>Дифференцированный зачет по ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»</p>				8		
<p>Всего по УП 05</p>					72	144	
	<p>Всего по УП. 01-УП.05</p>				108	144	216

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех.

Оснащение лабораторий

«Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

3.2 Дисциплина может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Основной платформой для взаимодействия участников образовательного процесса является «Цифровой колледж СПб» на базе «Системы электронного обучения «Академия-Медиа» 3.5»

На платформе организуются:

1. изучение нового материала, в т.ч. с использованием интерактивных форм работы, реализуемых с помощью инструментов:

а. «опрос»,

б. «анкета»,

с. «лекция» (с элементами программированного обучения),

д. «семинар» (взаимопроверяемая самостоятельная работа обучающихся),

е. «тест» (в обучающем режиме);

2. консультирование обучающихся при помощи инструментов «форум» и «чат»

3. организация текущего, промежуточного и итогового контроля, при помощи инструментов «задание» и «тест».

Для обобщения и систематизации изучаемого материала, диагностики и контроля результатов обучения предполагается использование программного обеспечения для организации

аудио или видео-взаимодействия (Discord, Zoom), а так же электронной почты скайпа, групп социальных сетей, чатов приложений-мессенджеров (Viber, WhatsApp).

Цифровые образовательные ресурсы

федеральный портал "Российское образование" <http://www.edu.ru>;

единая коллекция цифровых образовательных ресурсов <http://school-collection.edu.ru>;

федеральный центр информационно-образовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru>"

3.3 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

– Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП - М.: ООО «Дом Славянской книги»; 2017г

– Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.; Издательский центр «Академия», 2017г.

– Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания; учебник для студ. учреждений проф. образования 2-е изд. М.: Академия, 2016г.

– Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф. образования – М.:Издательский центр «Академия», 2017г.

– Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья - М.: Академия, 2016г.

– Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для проф. образования - М.: Академия, 2016г.

– Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии.- М.: Академия, 2016г.

– Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – М. Издательский центр «Академия», 2016г.

– Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – М. : Издательский центр «Академия», 2017г

Электронные издания:

- 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.

- 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

- СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет-ресурсы:

1. Мир кулинара. Режим доступа: <http://www.mirkulinara.ru>

2. Гастроном. Режим доступа: <http://www.gastronom.ru/>

3. Кулинарный Эдем. Режим доступа: <http://www.kedem.ru/>

4. Миллион меню. Режим доступа: <http://www.millionmenu.ru/>

5. Гастроном. Блюда из мяса. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://www.gastronom.ru/recipe/group/1168/blyuda-iz-myasa?&page=3>
6. Хорошие рецепты. Рецепты. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://goodrecept.ru/?m=base&g=1&dg=159&r=1&p=6>
7. Электронный учебник «Товароведение пищевых продуктов». Режим доступа: <http://www.cross-kpk.ru/ims/12/html/2.HTML>
8. russianfood. Рецепты вторых блюд. Электронный ресурс. Режим доступа: http://russianfood.com/recipes/bytype/?fid=3&page=7#rcp_list
9. 1000.menu/ Каталог вторых блюд. Электронный ресурс. Режим доступа: <https://1000.menu/catalog/vtoroe-bludo> Национальная кухня. Режим доступа/<https://1000.menu/catalog/natsionalnaya-kuxnya>
10. Основы технологии и сервис питания. Автор: Фоминых И.Л., редактор: Касаткина М.А. Электронный ресурс. Режим доступа: http://abc.vvsu.ru/books/up_osnovy_tehnol_servis_pitan/default.asp
11. Архипов В., Иванникова Т.В., Архипова А.В. Ресторанное дело: Ассортимент, технология и управление качеством в современном ресторане; Учебное пособие. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://tourism-book.com/pbooks/book-83/ru/>
12. Кулинарные видео рецепты <https://www.youtube.com/user/VideoCooking>.
13. Кулинарная школа. Мастер&повар. Режим доступа <http://xn----7sbbhn4brhhfdm.xn--plai/>
14. Кулинарный портал. Режим доступа/http://kuking.net/8_682.htm
15. Кулинарная книга. В.В. Похлебкин. Приправы. Режим доступа/http://www.rus-food-recipes.ru/P_PR/1/4.htm
16. Международный студенческий научный вестник. Инновационные кулинарные технологии. Е.А. Андрухова. Режим доступа. <https://www.scienceforum.ru/2016/1940/23436>
17. Мойсуп.ру. Национальные супы. Режим доступа. <http://moysup.ru/nationalnye-supy/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Параметры оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Оценка процесса подготовки рабочих мест, оборудования, материалов и инструментов для выполнения работ в соответствии с инструкциями и регламентами	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Оценка процесса выполнения обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Оценка процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов

<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Оценка процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов</p>
<p><i>ПК 1.5</i> <i>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика с применением инновационных технологий</i></p>	<p>Оценка процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика с применением инновационных технологий</p>	<p>Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов</p>
<p>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.</p>	<p>Оценка процесса выполнения подготовительных работ, подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов</p>
<p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p>	<p>Оценка процесса приготовления, непродолжительного хранения бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p>	<p>Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов</p>
<p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов</p>
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Оценка процесса приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов</p>
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов</p>

<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	<p>Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	<p>Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов</p>
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов</p>
<p>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.</p>	<p>Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов</p>
<p><i>ПК 2.9</i> <i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд национальных кухонь разнообразного ассортимента.</i></p>	<p>Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд национальных кухонь разнообразного ассортимента.</p>	<p>Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов</p>
<p><i>ПК 2.10</i> <i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента</i></p>	<p>Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента</p>	<p>Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов</p>
<p><i>ПК 2.11</i> <i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд с помощью инновационных технологий.</i></p>	<p>Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд с помощью инновационных технологий</p>	<p>Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов</p>
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Оценка процесса подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов</p>

<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Оценка процесса приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов</p>
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов</p>
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов</p>
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов</p>
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов</p>
<p><i>ПК 3.7</i> <i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента</i></p>	<p>Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд и закусок здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента</p>	<p>Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов</p>
<p><i>ПК 3.8</i> <i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок с помощью инновационных технологий</i></p>	<p>Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд и закусок с помощью инновационных технологий</p>	<p>Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов</p>
<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные</p>	<p>Оценка процесса подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для</p>	<p>Наблюдение выполнения практических работ на учебной и</p>

материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
<i>ПК 4.6</i> <i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков блюд здорового питания, легких обезжиренных десертов; десертов пониженной калорийности; диетической продукции.</i>	Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации сладких блюд и напитков блюд здорового питания, легких обезжиренных десертов; десертов пониженной калорийности; диетической продукции.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
<i>ПК 4.7</i> <i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков с помощью инновационных технологий.</i>	Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации сладких блюд и напитков с помощью инновационных технологий.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье,	Оценка процесса подготовки рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерское сырье, исходных	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной

исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Оценка процесса приготовления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Оценка процесса изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Оценка процесса изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Оценка процесса изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
<i>ПК 5.6</i> <i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью.</i>	Оценка процесса изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
<i>ПК 5.7</i> <i>Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: миниатюр, гато, антреме, птифуров и т.п.</i>	Оценка процесса изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: миниатюр, гато, антреме, птифуров и т.п.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
<i>ПК 5.8</i> <i>Осуществлять изготовление, моделирование, творческое оформление, подготовку к реализации продукции из шоколада и других материалов</i>	Оценка процесса изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации продукции из шоколада и других материалов	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов

<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.</p>
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>	<p>Эффективный поиск необходимой информации; анализ инноваций в области профессиональной деятельности; обзор публикаций в профессиональных изданиях Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.</p>
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.</p>
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.</p>
<p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.</p>

<p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>описывать значимость своей профессии</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.</p>
<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.</p>
<p>ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.</p>
<p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.</p>

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж «ПетроСтройСервис»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер
(срок обучения 1 год 10 месяцев)**

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по укрупненной группе профессий **43.00.00 Сервис и туризм, 43.01.09 Повар, кондитер**

Организация-разработчик: **Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис»**

Разработчик:
СПб ГБ ПОУ КПСС

Мастер производственного обучения: Ю.В. Никонова
Мастер производственного обучения: Д.А. Спектор

Методист: О. С. Осипова

Рассмотрена и согласована
Предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей
отделения «Сервис»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ
ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 **Повар, кондитер**:

ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.2. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».

В результате изучения производственной практики студент должен освоить основные виды деятельности:

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

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

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

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

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

и соответствующие им общие и профессиональные компетенции.

2.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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 традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

2.2.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
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 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.5	<i>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика с применением инновационных технологий</i>
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
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 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
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 2.9.	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</i>

	<i>горячих блюд национальных кухонь разнообразного ассортимента.</i>
ПК 2.10	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента</i>
ПК 2.11	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд с помощью инновационных технологий.</i>
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов 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.
ПК 3.7	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента</i>
ПК 3.8	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок с помощью инновационных технологий</i>
ВД 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.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.6.	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков блюд здорового питания, легких обезжиренных десертов; десертов пониженной калорийности; диетической продукции.</i>
ПК 4.7.	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков с помощью инновационных технологий.</i>
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ПК 5.6.	<i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью.</i>
ПК 5.7.	<i>Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: миниатюр, гато, антреме, птифуров и т.п.</i>
ПК 5.8.	<i>Осуществлять изготовление, моделирование, творческое оформление, подготовку к реализации продукции из шоколада и других материалов</i>

В результате освоения профессионального модуля студент **должен**:

ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выборе, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; <i>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд национальных кухонь, горячих блюд здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента и горячих блюд с применением инновационных технологий.</i> упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; 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; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и срокам хранения, методы приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Иметь	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной

практический опыт	эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
Уметь	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; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; <i>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд и закусок здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, холодных блюд и закусок с помощью инновационных технологий.</i> порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 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; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Иметь практический опыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; <i>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи сладких блюд и напитков для блюд здорового питания, легких обезжиренных десертов; десертов пониженной калорийности; диетической продукции, сладких блюд и напитков с помощью инновационных технологий.</i> упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

	<p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями</p>
Уметь	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; <i>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи сладких блюд и напитков для блюд здорового питания, легких обезжиренных десертов; десертов пониженной калорийности; диетической продукции, сладких блюд и напитков с помощью инновационных технологий.</i> порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; <i>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи сладких блюд и напитков для блюд здорового питания, легких обезжиренных десертов; десертов пониженной калорийности; диетической продукции, сладких блюд и напитков с помощью инновационных технологий.</i> нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Иметь практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; <i>приготовления, подготовки к реализации продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью, кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: миниатюр, гато, антреме, тифуров и т.п., продукции из шоколада и других материалов.</i> порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения расчетов с потребителями</p>

<p>Уметь</p>	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p><i>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью, кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: миниатюр, гато, антреме, птифуров и т.п., продукции из шоколада и других материалов.</i></p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p>
<p>Знать</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, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p><i>методы подготовки продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью, кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: миниатюр, гато, антреме, птифуров и т.п., продукции из шоколада и других материалов.</i></p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>

2.3. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики

Всего часов - **756 часа**,

Из них на освоение

ПП.01 - 72 часа

ПП.02 – 288 часов

ПП.03 – 108 часов

ПП.04 – 72 часа

ПП.05 - 216 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Всего часов	1 курс				2 курс	
			1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.		
			17 нед.	23 нед.	16 нед.	22 нед.		
ПК 1.1 – ПК 1.4 ОК 01 - ОК 11	ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	-	72	-	-	-	
ПК 2.1 – ПК 2.11 ОК 01 - ОК 11	ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	288	-	288	-	-	-	
ПК 3.1 – ПК 3.8 ОК 01 - ОК 11	ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	108	-	-	108	-	-	
ПК 4.1 – ПК 4.7 ОК 01 - ОК 11	ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	72	-	-	-	72	-	
ПК 5.1 – ПК 5.8 ОК 01 - ОК 11	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	216	-	-	-	-	216	
ВСЕГО		756	-	360	108	288	288	

2.2. Содержание обучения производственной практики

Наименование профессионального модуля (ПМ), МДК, разделов и тем производственной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)			
		Всего часов	2 сем	3 сем	4 сем
<p>ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента</p> <p>ПП 01</p> <p>Производственная практика</p> <p>Тема 1.1.</p> <p>Обработка овощей и грибов, приготовление полуфабрикатов из них</p>	<p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>Обработка овощей, грибов, различными методами.</p> <p>Нарезка, формовка овощей, грибов.</p> <p>Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из овощей и грибов с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p>	7	7		
<p>Тема 1.2.</p> <p>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов</p>	<p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</p> <p>Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе</p>	21	21		

	<p>приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья различными методами.</p> <p>Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья различными методами.</p> <p>Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуски на вынос, транспортирования.</p> <p>Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</p>			
<p>Тема 1.3.</p> <p>Обработка мяса и мясных продуктов и приготовление полуфабрикатов</p>	<p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</p> <p>Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>Обработка мяса, мясных продуктов различными методами.</p> <p>Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов различными методами.</p> <p>Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуски на вынос, транспортирования.</p> <p>Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</p>	<p>22</p>	<p>22</p>	
<p>Тема 1.4.</p> <p>Обработка птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов</p>	<p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</p> <p>Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>Обработка домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p>	<p>14</p>	<p>14</p>	

	<p>Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуски на вынос, транспортирования.</p> <p>Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из домашней птицы, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.</p>			
	<p><i>Дифференцированный зачет по ПП ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»</i></p>	8	8	
<p>Всего по ПП 01</p>		72	72	
<p>ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>				
<p>Производственная практика</p>				
<p>Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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</p>	36	36	

<p>Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p><i>Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов национальных кухонь разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</i></p> <p><i>Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов с помощью инновационных технологий в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</i></p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых супов (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых супов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>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.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных</p>	<p>28</p>	<p>28</p>	
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------	-----------	--

	<p>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.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих соусов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p><i>Выполнение задания (заказа) по приготовлению соусов национальных кухонь разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</i></p> <p><i>Выполнение задания (заказа) по приготовлению соусов с помощью инновационных технологий в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</i></p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих соусов, Упаковка горячих соусов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых соусов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>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.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе соусов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>			
<p>Тема 2.3 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (оставление 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</p>	<p>29</p>	<p>29</p>	

<p>Тема 2.4 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных</p>	<p>соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд и гарниров из овощей, грибов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) горячих блюд и гарниров из овощей, грибов (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов на раздате с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>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.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>29</p>	<p>29</p>	
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------	-----------	--

изделий разнообразного ассортимента

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.

Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий национальных кухонь разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

Подготовка к реализации (презентации) горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий на вынос и для транспортирования.

Организация хранения готовых горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий 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 и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, полуфабрикатов высокой степени готовности 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

	<p>хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>				
<p>Тема 2.5 Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (оставление 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.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) горячих блюд и из яиц, творога, сыра, муки (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих из яиц, творога, сыра, муки на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд из яиц, творога, сыра, муки полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>36</p>	<p>36</p>		

	<p>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.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>				
<p>Тема 2.6 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи) с учетом соблюдения требований порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения</p>	<p>36</p>	<p>36</p>		

	<p>требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>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.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>			
<p>Тема 2.7 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготвлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов (порционирования (комплектования), сервировки и творческого</p>	36	36	

<p>Тема 2.8 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>оформления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясных продуктов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>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.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		<p>36</p> <p>36</p>	
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----------------------------	--

<p>Тема 2.9 Приготовление горячих блюд и закусок для</p>	<p>практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из домашней птицы, дичи, кролика для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>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.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>14</p>	<p>14</p>		
<p>Тема 2.9 Приготовление горячих блюд и закусок для</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p>	<p>14</p>	<p>14</p>		

*здорового, детского и
лечебного питания
разнообразного
ассортимента*

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. 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 горячих блюд и закусок для здорового, детского и лечебного питания разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

Подготовка к реализации (презентации) горячих блюд и закусок для здорового, детского и лечебного питания (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд и закусок для здорового, детского и лечебного питания) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд и закусок для здорового, детского и лечебного питания на вынос и для транспортирования.

Организация хранения готовых горячих блюд и закусок для здорового, детского и лечебного питания 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 и закусок для здорового, детского и лечебного питания, полуфабрикатов высокой степени готовности 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.).

	<p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд и закусок для здорового, детского и лечебного питания в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>			
<p>Всего по ИП 02</p>	<p><i>Дифференцированный зачет по ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»</i></p>	<p>8</p>	<p>8</p>	
<p>ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>		<p>288</p>	<p>288</p>	
<p>ИП 03 Производственная практика</p>				
<p>Тема 3.1. Приготовление салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам при приеме продуктов со склада.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, запекание, варке, охлаждение. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>Использование различных технологий приготовления салатов по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>Оформление и подача салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p>	<p>21</p>	<p>21</p>	

	<p>Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p>				
<p>Тема 3.2. Приготовление бутербродов и простых холодных блюд разнообразного ассортимента</p>	<p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам и простым холодным блюдам при приемке продуктов со склада.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, простых холодных блюд по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд, бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p>	<p>22</p>	<p>22</p>		
<p>Тема 3.3. Приготовление холодных закусок из овощей, яиц, сыра разнообразного ассортимента</p>	<p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к закускам из овощей, яиц, сыра при приемке продуктов со склада.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в</p>	<p>21</p>	<p>21</p>		

	<p>холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>Использование различных технологий приготовления закусок по ассортименту из овощей, яиц, сыра и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>Оформление и подача закусок из овощей, яиц, сыра с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации закусок из овощей, яиц, сыра с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p>			
<p>Тема 3.4. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы разнообразного ассортимента</p>	<p>36</p> <p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к закускам из мяса, птицы, рыбы при приемке продуктов со склада.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>Использование различных технологий приготовления закусок по ассортименту из мяса, птицы, рыбы и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>Оформление и подача закусок из мяса, птицы, рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации закусок из мяса, птицы, рыбы с</p>	36	36	

	учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.				
	<i>Дифференцированный зачет по ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»</i>	8	8	8	
	Всего по ПП.03		108	108	
ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента					
ПП 04					
Производственная практика					
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента					14
	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (оставление 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.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных сладких блюд, десертов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных сладких блюд и десертов (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных сладких блюд и десертов на вынос и для</p>				

	<p>транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных сладких блюд и десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>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.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных сладких блюд и десертов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>			
<p>Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (оставление 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.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приговлению горячих сладких блюд, десертов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих сладких блюд и десертов (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих сладких блюд и десертов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	22		22

	<p>Упаковка готовых горячих сладких блюд и десертов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих сладких блюд и десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>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.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих сладких блюд и десертов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>Тема 4.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</p>	<p>14</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (оставление 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.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготвлению холодных напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка</p>	<p>14</p>		
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------	--	--

	<p>готовых холодных напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>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.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>			
<p>Тема 4.4 Приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>14</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (оставление 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.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих напитков сложного ассортимента (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.</p>			<p>14</p>

	<p>Организация хранения готовых горячих напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>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.).</p> <p>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</p>				
	<p><i>Дифференцированный зачет по ПМ 04</i> <i>«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»</i></p>	8			8
<p>Всего по III.04</p>		72			72
<p>ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>					
<p>III 05 Производственная практика</p>					
<p>Тема 5.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных</p>	36			36

	<p>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.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению отделочных полуфабрикатов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>Организация хранения готовых отделочных полуфабрикатов с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>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.).</p>				
<p>Тема 5.2. Приготовление хлебобулочных изделий</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых хлебобулочных изделий с учетом</p>				50

	<p>соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Размораживание замороженных готовых хлебобулочных изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>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.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>			
<p>Тема 5.3 Приготовление мучных кондитерских изделий</p>	<p>65</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (оставление 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.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка</p>	65		65

	<p>готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Размораживание замороженных готовых мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>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.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>			
<p>Тема 5.4 Приготовление пирожных и тортов</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (оставление 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.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению пирожных и тортов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых пирожных и тортов порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления пирожных и тортов с учетом соблюдения выхода изделий,</p>	57		57

	<p>рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых пирожных и тортов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых пирожных и тортов с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>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.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе пирожных и тортов изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>					
	<p>Дифференцированный зачет по ПМ.05</p> <p>«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»</p>			8		8
				216		216
				612	360	108
				Всего по ПП. 01-ПП.05		288

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие баз практик:

Производственная практика реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по профессии «Повар, кондитер», а также в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Требования к оснащению баз практик

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование кулинарного производства:

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование кондитерского производства:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфрокрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

3.2 Дисциплина может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Основной платформой для взаимодействия участников образовательного процесса является «Цифровой колледж СПб» на базе «Системы электронного обучения «Академия-Медиа» 3.5»

На платформе организуются:

4. изучение нового материала, в т.ч. с использованием интерактивных форм работы, реализуемых с помощью инструментов:

- a. «опрос»,
- b. «анкета»,
- c. «лекция» (с элементами программированного обучения),
- d. «семинар» (взаимопроверяемая самостоятельная работа обучающихся),
- e. «тест» (в обучающем режиме);

5. консультирование обучающихся при помощи инструментов «форум» и «чат»

6. организация текущего, промежуточного и итогового контроля, при помощи инструментов «задание» и «тест».

Для обобщения и систематизации изучаемого материала, диагностики и контроля результатов обучения предполагается использование программного обеспечения для организации аудио или видео-взаимодействия (Discord, Zoom), а так же электронной почты скайпа, групп социальных сетей, чатов приложений-мессенджеров (Viber, WhatsApp).

Цифровые образовательные ресурсы

федеральный портал "Российское образование" <http://www.edu.ru>;

единая коллекция цифровых образовательных ресурсов <http://school-collection.edu.ru>;

3.3 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

- Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП - М.: ООО «Дом Славянской книги»; 2017г
- Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.; Издательский центр «Академия», 2017г.
- Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания; учебник для студ. учреждений проф. образования 2-е изд. М.: Академия, 2016г.
- Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф. образования – М.:Издательский центр «Академия», 2017г.
- Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья - М.: Академия, 2016г.
- Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для проф. образования -М.: Академия, 2016г.
- Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии.- М.: Академия, 2016г.
- Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – М. Издательский центр «Академия», 2016г.
- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – М. : Издательский центр «Академия», 2017г

Электронные издания:

- 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.
- 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
- СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет-ресурсы:

- 18. Мир кулинара. Режим доступа: <http://www.mirkulinara.ru>
- 19.Гастроном. Режим доступа: <http://www.gastronom.ru/>
- 20.Кулинарный Эдем. Режим доступа: <http://www.kedem.ru/>
- 21.Миллион меню. Режим доступа: <http://www.millionmenu.ru/>
- 22.Гастроном. Блюда из мяса. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://www.gastronom.ru/recipe/group/1168/blyuda-iz-myasa?&page=3>
- 23.Хорошие рецепты. Рецепты. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://goodrecept.ru/?m=base&g=1&dg=159&r=1&p=6>
- 24. Электронный учебник «Товароведение пищевых продуктов». Режим доступа: <http://www.cross-kpk.ru/ims/12/html/2.HTML>

25. russianfood. Рецепты вторых блюд. Электронный ресурс. Режим доступа: http://russianfood.com/recipes/bytype/?fid=3&page=7#rcp_list
26. 1000.menu/ Каталог вторых блюд. Электронный ресурс. Режим доступа: <https://1000.menu/catalog/vtoroe-bludo> Национальная кухня. Режим доступа: <https://1000.menu/catalog/natsionalnaya-kuhnya>
27. Основы технологии и сервис питания. Автор: Фоминых И.Л., редактор: Касаткина М.А. Электронный ресурс. Режим доступа: http://abc.vvsu.ru/books/up_osnovy_tehmol_servis_pitan/default.asp
28. Архипов В., Иванникова Т.В., Архипова А.В. Ресторанное дело: Ассортимент, технология и управление качеством в современном ресторане; Учебное пособие. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://tourism-book.com/pbooks/book-83/ru/>
29. Кулинарные видео рецепты <https://www.youtube.com/user/VideoCooking>.
30. Кулинарная школа. Мастер&повар. Режим доступа <http://xn---7sbbhn4brhhfdm.xn--p1ai/>
31. Кулинарный портал. Режим доступа http://kuking.net/8_682.htm
32. Кулинарная книга. В.В. Похлебкин. Приправы. Режим доступа http://www.rus-food-recipes.ru/P_PR/1/4.htm
33. Международный студенческий научный вестник. Инновационные кулинарные технологии. Е.А. Андрухова. Режим доступа. <https://www.scienceforum.ru/2016/1940/23436>
34. Мойсуп.ру. Национальные супы. Режим доступа. <http://moysup.ru/natsionalnye-supy/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Параметры оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Оценка процесса подготовки рабочих мест, оборудования, материалов и инструментов для выполнения работ в соответствии с инструкциями и регламентами	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Оценка процесса выполнения обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Оценка процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Оценка процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса,

домашней птицы, дичи, кролика.		оценка результатов
ПК 1.5 <i>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика с применением инновационных технологий</i>	Оценка процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика с применением инновационных технологий	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
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.	Оценка процесса выполнения подготовительных работ, подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Оценка процесса приготовления, непродолжительного хранения бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Оценка процесса приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога,	Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса,

сыра, муки разнообразного ассортимента.	разнообразного ассортимента.	оценка результатов
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
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.	Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
<i>ПК 2.9</i> <i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд национальных кухонь разнообразного ассортимента.</i>	Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд национальных кухонь разнообразного ассортимента.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
<i>ПК 2.10</i> <i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента</i>	Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
<i>ПК 2.11</i> <i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд с помощью инновационных технологий.</i>	Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд с помощью инновационных технологий	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Оценка процесса подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Оценка процесса приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса,

		оценка результатов
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 3.7 <i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента</i>	Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд и закусок здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 3.8 <i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок с помощью инновационных технологий</i>	Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд и закусок с помощью инновационных технологий	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
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	Оценка процесса подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов

<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов</p>
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов</p>
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов</p>
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов</p>
<p><i>ПК 4.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков блюд здорового питания, легких обезжиренных десертов; десертов пониженной калорийности; диетической продукции.</i></p>	<p>Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации сладких блюд и напитков блюд здорового питания, легких обезжиренных десертов; десертов пониженной калорийности; диетической продукции.</p>	<p>Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов</p>
<p><i>ПК 4.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков с помощью инновационных технологий.</i></p>	<p>Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации сладких блюд и напитков с помощью инновационных технологий.</p>	<p>Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов</p>
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Оценка процесса подготовки рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию</p>	<p>Оценка процесса приготовления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для</p>	<p>Наблюдение выполнения практических работ на учебной и</p>

отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Оценка процесса изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Оценка процесса изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Оценка процесса изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
<i>ПК 5.6</i> <i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью.</i>	Оценка процесса изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
<i>ПК 5.7</i> <i>Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: миниатюр, гато, антреме, птифуров и т.п.</i>	Оценка процесса изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: миниатюр, гато, антреме, птифуров и т.п.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
<i>ПК 5.8</i> <i>Осуществлять изготовление, моделирование, творческое оформление, подготовку к реализации продукции из шоколада и других материалов</i>	Оценка процесса изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации продукции из шоколада и других материалов	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.

	<p>определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>определять задачи для поиска информации;</p> <p>определять необходимые источники информации;</p> <p>планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>	<p>Эффективный поиск необходимой информации; анализ инноваций в области профессиональной деятельности; обзор публикаций в профессиональных изданиях Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.</p>
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.</p>
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.</p>
<p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.</p>
<p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>описывать значимость своей профессии</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.</p>

<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.</p>
<p>ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.</p>
<p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.</p>