

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

*(срок обучения 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования коррекционно-развивающей направленности для детей с ограниченными возможностями здоровья I и II вида, с получением среднего общего образования)*

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** профессия **43.01.09 Повар, кондитер** с учётом материалов Примерной основной образовательной программы, зарегистрированной в государственном реестре ПООП под номером 43.01.09-170331 от 31.03.2017г.

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

Разработчик:

СПб ГБ ПОУ КПСС

Мастер производственного обучения Д.А. Спектор  
Мастер производственного обучения Ю.В. Никонова  
Мастер производственного обучения А.А. Джола  
Мастер производственного обучения С. Н. Лаврушова

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 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 учебной практики

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО.

В результате изучения учебной 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.

### 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.

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

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
<b>ВД 1</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>
<b>ПК 1.1.</b>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
<b>ПК 1.2.</b>	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
<b>ПК 1.3.</b>	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
<b>ПК 1.4.</b>	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
<b>ПК 1.5</b>	<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>
<b>ВД 2</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
<b>ПК 2.1.</b>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
<b>ПК 2.2.</b>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
<b>ПК 2.3.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
<b>ПК 2.4.</b>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
<b>ПК 2.5.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
<b>ПК 2.6.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
<b>ПК 2.7.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
<b>ПК 2.8.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
<b>ПК 2.9.</b>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</i>

	<i>горячих блюд национальных кухонь разнообразного ассортимента.</i>
<b>ПК 2.10</b>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента</i>
<b>ПК 2.11</b>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд с помощью инновационных технологий.</i>
<b>ВД 3</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
<b>ПК 3.1.</b>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
<b>ПК 3.2</b>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
<b>ПК 3.3.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
<b>ПК 3.4.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
<b>ПК 3.5.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
<b>ПК 3.6.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
<b>ПК 3.7</b>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента</i>
<b>ПК 3.8</b>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок с помощью инновационных технологий</i>
<b>ВД 4</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>
<b>ПК 4.1.</b>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
<b>ПК 4.2.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
<b>ПК 4.3.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
<b>ПК 4.4.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
<b>ПК 4.5.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
<b>ПК 4.6.</b>	<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>
<b>ПК 4.7.</b>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков с помощью инновационных технологий.</i>
<b>ВД 5</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>
<b>ПК 5.1.</b>	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
<b>ПК 5.2.</b>	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
<b>ПК 5.3.</b>	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

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

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

<b>ВД 1</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>
<b>Иметь практический опыт</b>	<p>подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p> <p>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
<b>Уметь</b>	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>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;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>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</p>
<b>Знать</b>	<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, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки</p>

	<p>хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>
<b>ВД 2</b>	<p><b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b></p>
<b>Иметь практический опыт</b>	<p>подготовки, уборки рабочего места, выборе, 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 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>
<b>Уметь</b>	<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>
<b>Знать</b>	<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,</p>

	кулинарных изделий, закусок;
<b>ВД 3</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
<b>Иметь практический опыт</b>	<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>
<b>Уметь</b>	<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>
<b>Знать</b>	<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>
<b>ВД 4</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>
<b>Иметь практический опыт</b>	<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 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</i></p>

	<p><i>напитков для блюд здорового питания, легких обезжиренных десертов; десертов пониженной калорийности; диетической продукции, сладких блюд и напитков с помощью инновационных технологий.</i></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>
<b>Уметь</b>	<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>
<b>Знать</b>	<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>
<b>ВД 5</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>
<b>Иметь практический опыт</b>	<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</i></p>



	<p><i>питания, с пониженной калорийностью, кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: миниатюр, гато, антреме, тиффуров 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>
<b>Уметь</b>	<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, тиффуров 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>
<b>Знать</b>	<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, тиффуров 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>

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики

Всего часов - **942 часа**,

Из них на освоение

**УП.01 - 102 часа**

**УП.02 – 318 часов**

**УП.03 – 84 часа**

**УП.04 – 150 часов**

**УП.05 - 288 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				3 курс				4 курс			
			2 сем.		3 сем.		4 сем.		5 сем.		6 сем.		7 сем.		8 сем.			
			1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
ПК 1.1 – ПК 1.5 ОК 01 – ОК 07,09, 10	Наименования профессиональных модулей	102	17	19	5	17	12	11	12	2	3	21	2	15	9	12		
			нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
ПК 2.1 – ПК 2.11 ОК 01 – ОК 07,09, 10	Наименования профессиональных модулей	318		114	30	102	72											
				нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
ПК 3.1 – ПК 3.8 ОК 01 – ОК 07,09, 10	Наименования профессиональных модулей	84							72									
				нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
ПК 4.1 – ПК 4.7 ОК 01 – ОК 07,09, 10	Наименования профессиональных модулей	150												24				
				нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
ПК 5.1 – ПК 5.8 ОК 01 – ОК 07,09, 10	Наименования профессиональных модулей	288																
				нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
<b>ВСЕГО</b>		<b>942</b>	<b>102</b>	<b>114</b>	<b>30</b>	<b>102</b>	<b>72</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>-</b>	<b>126</b>	<b>24</b>	<b>180</b>	<b>108</b>	<b>-</b>	<b>-</b>		

## 2.2. Содержание обучения учебной практики

Наименование профессионального модуля (ПМ), МДК, разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)							
		Всего часов	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем
<p><b>ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b></p> <p><b>УП 01</b></p> <p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Тема 1.1.</b></p> <p><b>Обработка овощей и грибов, приготовление полуфабрикатов из них</b></p>	<p>Оценка наличия, проверка годности традиционных видов овощей, плодов и грибов органолептическим способом.</p> <p>Обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционных видов овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владение приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p> <p>Нарезка вручную и механическим способом различными формами, подготовка к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</p> <p>Оценка качества обработанных овощей, плодов и грибов органолептическим способом.</p> <p>Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных овощей, плодов и грибов.</p> <p>Хранение обработанных овощей, плодов и грибов, предохранение от потемнения обработанных овощей и грибов, удаление излишней горечи.</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.</p>	102							
		18	18						

<p><b>Тема 1.2.</b> <b>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов</b></p>	<p>полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Организация рабочего места для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Подбор инвентаря и посуды.</p> <p><b>30</b></p> <p>Оценка наличия, проверка качества качества живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. 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). 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.) <i>Приготовление полуфабрикатов из корюшки.</i> <i>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы с применением инновационных технологий: шоковая заморозка, «су-вид».</i> Оценка качества обработанной рыбы. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных полуфабрикатов из рыбы. Хранение обработанной рыбы и полуфабрикатов из неё в охлажденном и замороженном виде. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Организация рабочего места для обработки сырья и</p> <p><b>30</b></p>

<p><b>Тема 1.3.</b> <b>Обработка мяса и мясных продуктов и приготовление полуфабрикатов</b></p>	<p>приготовления полуфабрикатов. Подбор инвентаря и посуды.</p> <p>Оценка наличия, проверка качества говяжьих четвертин, телячьих 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. <i>Приготовление полуфабрикатов для бефстроганов и Скобелевских биточков.</i></p> <p>Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p><i>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса с применением инновационных технологий: шоковая заморозка, «су-вид».</i></p> <p>Оценка качества обработанного мяса, мясных продуктов органолептическим способом.</p> <p>Измельчать пряности и приправы вручную и механическим 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><b>30</b></p>	<p><b>30</b></p>							
<p><b>Тема 1.4.</b> <b>Обработка птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов</b></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><b>18</b></p>	<p><b>18</b></p>							

	<p>Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><i>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из домашней птицы, дичи, кролика с применением инновационных технологий: шоковая заморозка, «су-вид».</i></p> <p>Оценка качества домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом.</p> <p>Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом</p> <p>Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанной домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Хранение обработанной птицы, дичи, кролика и полуфабрикаты 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>	6	6					
Всего по ПМ.01		6	6					
<b>ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b> <b>УП 02</b> <b>Учебная практика</b>								

<p><b>Тема 2.1</b>  <b>Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</b></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 соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, 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 пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	<p><b>30</b></p>	<p><b>30</b></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 супов 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 готовых супов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости супов.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, 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 складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>
<p><b>Тема 2.2</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b></p>	<p><b>12</b></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</p>



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 заказа.

Приготовление, оформление соусов разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

*Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих соусов национальных кухонь разнообразного ассортимента.*

*Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих соусов с помощью инновационных технологий.*

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 соусов перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче.

Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

Охлаждение и замораживание готовых соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

<p><b>Тема 2.3</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента</b></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 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><b>30</b></p>	<p><b>30</b></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><b>30</b></p>	<p><b>30</b></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.

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.

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 продукции.

*Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов национальных кухонь разнообразного ассортимента.*

*Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов с помощью инновационных технологий.*

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 овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение с учетом температуры подачи блюд и гарниров из овощей, грибов на раздаче.

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.

Охлаждение и замораживание готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд и гарниров из овощей, грибов с учетом требований по

<p><b>Тема 2.4</b> <b>Приготовление и реализация блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий различного ассортимента</b></p>	<p>безопасности, соблюдения режимов хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд и гарниров из овощей, грибов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд и гарниров из овощей, грибов на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости блюд и гарниров из овощей, грибов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд и гарниров из овощей, грибов, 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><b>24</b></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</p>	<p>24</p>			
--	--	--	---	-----------	--	--	--

	<p>выхода блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p><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>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производство инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий перед опуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на раздаче.</p> <p>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.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд и гарниров</p>

<p><b>Тема 2.5</b>  <b>Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b></p>	<p>из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, 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, 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>48</p>	<p>48</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.</p>
---	--	-----------	--

Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из яиц, творога, сыра, муки.

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.

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.

*Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки национальных кухонь разнообразного ассортимента.*

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 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,

	<p>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).</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><b>Тема 2.6</b>  <b>Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b></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.</p> <p>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</p>	<p>48</p>	<p>48</p>



свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

*Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья национальных кухонь разнообразного ассортимента.*

*Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с помощью инновационных технологий.*

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, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на раздаче.

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.

Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного

<p><b>Тема 2.7</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, закусочных разнообразного ассортимента</b></p>	<p>сырья с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.          Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусочных из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции.          Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования.          Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.          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).          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><b>54</b></p>	<p>54</p>										
--	---	------------------	-----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	<p>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><i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов национальных кухонь разнообразного ассортимента.</i></p> <p><i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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 раздате.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясных продуктов для подачи с учетом соблюдения</p>
--	---

<p>выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек 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 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><b>Тема 2.8</b> <b>Приготовление и</b></p>	<p><b>48</b></p>	<p><b>48</b></p>	<p><b>48</b></p>
<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных</p>			

<p><b>подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусоч из домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b></p>	<p>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.</p> <p>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><i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд, кулинарных изделий, закусоч из домашней птицы, дичи, кролика национальных кухонь разнообразного ассортимента.</i></p> <p><i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд, кулинарных изделий, закусоч из домашней птицы, дичи, кролика с помощью инновационных технологий.</i></p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, посуды в производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности</p>
--	--

пожаробезопасности, охраны труда.

Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек из домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек из домашней птицы, дичи, кролика на раздаче.

Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусочек из домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек из домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусочек из домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусочек из домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек из домашней птицы, дичи, кролика на вынос и для транспортирования.

Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек из домашней птицы, дичи, кролика.

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек 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).

Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами

	<p>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><b>Тема 2.9</b> <b><i>Приготовление горячих блюд и закусок для здорового, детского и лечебного питания ассортимента</i></b></p>	<p><b>18</b></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.</p> <p>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> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования,</p>	<p><b>18</b></p>	<p>18</p>					

	<p>производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых горячих блюд и закусок для здорового, детского и лечебного питания перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд и закусок для здорового, детского и лечебного питания на раздаче.</p> <p>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.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд и закусок для здорового, детского и лечебного питания, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд и закусок для здорового, детского и лечебного питания с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд и закусок для здорового, детского и лечебного питания с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и закусок для здорового, детского и лечебного питания на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости горячих блюд и закусок для здорового, детского и лечебного питания.</p> <p>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> <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>	
--	---	--



	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					
	<i>Дифференцированный зачет по ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»</i>	<b>6</b>	<b>6</b>			
<b>Всего по УП 02</b> <b>ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b>			<b>318</b>			
<b>УП 03</b> <b>Учебная практика</b>						
<b>Тема 3.1. Приготовление салатов разнообразного ассортимента</b>	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам. Подготовка их к использованию. 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, прослаиваний, порционирования, взбивании, настаивания, запекания, варке. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи.	<b>24</b>		24		

	<p>Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p><i>Освоение приемов приготовления салатов: из свежих, вареных овощей для здорового, детского и лечебного питания.</i></p> <p><i>Использование инновационных технологий приготовления салатов (теплые салаты, салаты-коктейли, салаты-микс) с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</i></p>	12			
<p><b>Тема 3.2. Приготовление бутербродов и простых холодных блюд разнообразного ассортимента</b></p>	<p><b>12</b></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, 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 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>	12			
<p><b>Тема 3.3. Приготовление холодных закусок из овощей, яиц, сыра разнообразного ассортимента</b></p>	<p><b>12</b></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</p>	12			

	<p>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 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><b>Тема 3.4.</b>  <b>Приготовление</b>  <b>холодных блюд и</b>  <b>рыбы разнообразного</b>  <b>ассортимента</b></p>	<p><b>30</b></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 готовой продукции.</p> <p>Обеспечивать температурный и временной режим подачи</p>	<p>30</p>						
--	---	--	--	-----------	--	--	--	--	--	--

	<p>холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Освоение приемов приготовления холодных закусок из мяса, птицы, рыбы: <i>национальных (суши, антипасто)</i> и региональных, для <i>здорового, детского и лечебного питания, с использованием инновационных технологий (карпаччо, террины, муслины, закуски для кейтеринга, мини-закуски).</i></p>					
<p><b>Всего по УП.03</b></p>	<p><b>6</b></p>				<p><b>6</b></p>	
<p><b>ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b></p>	<p><b>84</b></p>				<p><b>84</b></p>	
<p><b>УП 04 Учебная практика</b></p>						
<p><b>Тема 4.1.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b></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 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</p>	<p><b>42</b></p>			<p><b>42</b></p>	

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

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.

*Освоение приемов приготовления холодных сладких блюд, десертов: национальных (панакотта, тирамису), для здорового, детского и лечебного питания, легких и обезжиренных с использованием инновационных технологий (сорбеты, граните, семифредо)*

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

пожаробезопасности, охраны труда.

Оценка качества холодных десертов перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение с учетом температуры подачи холодных десертов на раздаче.

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.

Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

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

Разработка ассортимента холодных десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

	<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><b>Тема 4.2.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</b></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</p>	42	42		

свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

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.

*Освоение приемов приготовления горячих сладких блюд: национальных (каша гурьевская, блинчики креп-стюетт), для здорового, детского и лечебного питания, легких и обезжиренных с использованием инновационных технологий (чизкейки, тарты, фонданы, брауни)*

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

Оценка качества горячих десертов перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение с учетом температуры подачи горячих десертов на раздаче.

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.

Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих десертов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

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

Разработка ассортимента горячих десертов 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 десертов.

	<p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с задачи, 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 ручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
	<p><b>30</b></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</p>	<p><b>30</b></p>



ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

*Освоение приемов приготовления холодных напитков: национальных (квасы, меды, безалкогольные пунши), для здорового, детского и лечебного питания (натуральные купажированные соки, кисломолочные продукты), с использованием инновационных технологий (смузи, крушоны, фizes, джулепы, коблеры, аперитивы)*

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

Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение с учетом температуры подачи холодных напитков на раздаче.

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.

Охлаждение и замораживание готовых холодных напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

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

Разработка ассортимента холодных 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 холодных напитков.

	<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, магериалов 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><b>Тема 4.4</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</b></p>	<p><b>30</b></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 напитков.</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 напитков.</p> <p>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.</p> <p>Приготовление, оформление горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом</p>	<p><b>30</b></p>			<p>12</p>	<p>18</p>

рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

*Освоение приемов приготовления горячих напитков: национальных (сбитни, гроги), для здорового, детского и лечебного питания (фиточаи), с использованием инновационных технологий (глинтвейны, пунши).*

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

Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой 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 рецептов 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).

	<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 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»</i></p>	6		6	
<p><b>Всего по ПМ.04</b></p> <p><b>ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b></p>		150		126	24
<p><b>УП 05</b></p> <p><b>Учебная практика</b></p>					
<p><b>Тема 5.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов</b></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>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.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода</p> <p>Выбор и применение методов приготовления отделочных</p>	24		24	

	<p>полуфабрикатов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>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> <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 отделочных полуфабрикатов.</p> <p>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><b>Тема 5.2.</b> <b>Приготовление хлебобулочных изделий</b></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</p>	<p><b>30</b></p>

сочетаемости с основным продуктом.  
Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий.  
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.  
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.

	<p>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 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><b>Тема 5.3</b> <b>Приготовление</b> <b>мучных</b> <b>кондитерских изделий</b></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 мучных кондитерских изделий 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 мучных кондитерских изделий. 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. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе с <i>пониженной</i></p>	<p><b>36</b></p>			<p>36</p>	

*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 пожарной безопасности, 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 требований 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.

Замораживание 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, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.



<p><b>Тема 5.4</b> <b>Приготовление пирожных и тортов</b></p>	<p>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>	<p><b>60</b></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 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.</p> <p>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><b>60</b></p>
---	--	---	------------------

<p><i>Тема 5.5 Приготовление хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью</i></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 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 складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p><b>30</b></p>							<p>30</p>
---	---	------------------	--	--	--	--	--	--	-----------

продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью

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 хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью.

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.

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.

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 готовой хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью с учетом использования отделочных полуфабрикатов.

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.

Охлаждение и замораживание готовой хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной

<p><i>Тема 5.6 Приготовление кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: миниапюр, гато,</i></p>	<p>калорийностью и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 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. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовой хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью. Расчет стоимости хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью. 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 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><b>60</b></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 кондитерской продукции</p>	<p><b>60</b></p>
---	---	---	------------------

<p><i>антреме, птифугов</i></p>	<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.</p> <p>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, безопасности, эксплуатации 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>Хранение свежеприготовленной, охлажденной и замороженной</p>
---------------------------------	--

	<p>кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Размораживание кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе кондитерской продукции разнообразного современного 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><b>Тема 5.7</b> <b>Приготовление</b> <b>продукции из шоколада</b> <b>разнообразного</b> <b>ассортимента</b></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>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p>	<p>42</p>

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 продукции из шоколада разнообразного ассортимента.

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.

Приготовление, оформление продукции из шоколада разнообразного ассортимента 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 готовой продукции из шоколада разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение продукции из шоколада разнообразного ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов.

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.

Охлаждение и замораживание готовой продукции из шоколада разнообразного ассортимента и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранение свежеприготовленной, охлажденной и замороженной продукции из шоколада разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

Размораживание продукции из шоколада разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых продукции из

	<p>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.</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, 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>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.</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, 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>								



### 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 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](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.HTM>
8. russianfood. Рецепты вторых блюд. Электронный ресурс. Режим доступа: [http://russianfood.com/recipes/bytype/?fid=3&page=7#rcp\\_list](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](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--p1ai/>
14. Кулинарный портал. Режим доступа/[http://kuking.net/8\\_682.htm](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](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
<b>ПК 1.1</b> 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
<b>ПК 1.2</b> 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
<b>ПК 1.3</b> 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
<b>ПК 1.4.</b> 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, оценка результатов
<b>ПК 1.5</b> <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
<b>ПК 2.1</b> 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
<b>ПК 2.2</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение	Оценка процесса приготовления, непродолжительного хранения бульонов, отваров	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и

бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	разнообразного ассортимента.	производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
<b>ПК 2.3</b> 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
<b>ПК 2.4.</b> 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
<b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	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
<b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
<b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	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
<b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	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
<b>ПК 2.9</b> <i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и</i>	Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и

<i>подготовку к реализации горячих блюд национальных кухонь разнообразного ассортимента.</i>	реализации горячих блюд национальных кухонь разнообразного ассортимента.	производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
<b>ПК 2.10</b> <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
<b>ПК 2.11</b> <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
<b>ПК 3.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	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
<b>ПК 3.2.</b> 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
<b>ПК 3.3.</b> 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
<b>ПК 3.4.</b> 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
<b>ПК 3.5.</b> 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

<p><b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>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><b>ПК 4.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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.</p>	<p>Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов</p>
<p><b>ПК 4.2.</b> 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><b>ПК 4.3.</b> 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><b>ПК 4.4.</b> 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><b>ПК 4.5.</b></p>	<p>Оценка процесса приготовления,</p>	<p>Наблюдение выполнения</p>

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	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
<b>ПК 5.1.</b> Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Оценка процесса подготовки рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
<b>ПК 5.2.</b> 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
<b>ПК 5.3.</b> 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
<b>ПК 5.4.</b> 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
<b>ПК 5.5.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации	Оценка процесса изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной



пирожных и тортов разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента.	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, пtifуров и т.п.</i>	Оценка процесса изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: миниатюр, гато, антреме, пtifуров 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
<b>ОК 1.</b> 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; 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)	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
<b>ОК 2.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;	Эффективный поиск необходимой информации; анализ инноваций в области профессиональной деятельности; обзор публикаций в профессиональных

	выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	изданиях Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
<b>ОК 3.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
<b>ОК 4.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
<b>ОК 5.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
<b>ОК 6.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	описывать значимость своей профессии	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
<b>ОК 7.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
<b>ОК 8.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	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	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
<b>ОК 9.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.

	использовать современное программное обеспечение	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	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 интересные профессиональные темы	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

*(срок обучения 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования коррекционно-развивающей направленности для детей с ограниченными возможностями здоровья I и II вида, с получением среднего общего образования)*

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** профессия **43.01.09 Повар, кондитер** с учётом материалов Примерной основной образовательной программы, зарегистрированной в государственном реестре ПООП под номером 43.01.09-170331 от 31.03.2017

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

Разработчик:  
СПб ГБ ПОУ КПСС

Мастер производственного обучения  
Мастер производственного обучения  
Мастер производственного обучения

С.Н. Лаврушова  
Д. С. Спектор  
Р.А. Зорина

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

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>13</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>51</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>56</b>

### 1. 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*

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:

#### *1.3.1. Перечень общих компетенций*

Код	Наименование общих компетенций
-----	--------------------------------

<b>ОК 01</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
<b>ОК 02</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
<b>ОК 03</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
<b>ОК 04</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
<b>ОК 05</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
<b>ОК 06</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
<b>ОК 07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
<b>ОК 08</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
<b>ОК 09</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
<b>ОК 11</b>	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 1.3.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
<b>ВД 1</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>
<b>ПК 1.1.</b>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
<b>ПК 1.2.</b>	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
<b>ПК 1.3.</b>	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
<b>ПК 1.4.</b>	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
<b>ВД 2</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
<b>ПК 2.1.</b>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
<b>ПК 2.2.</b>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
<b>ПК 2.3.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
<b>ПК 2.4.</b>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

<b>ПК 2.5.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
<b>ПК 2.6.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
<b>ПК 2.7.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
<b>ПК 2.8.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
<b>ПК 2.9.</b>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд национальных кухонь разнообразного ассортимента.</i>
<b>ПК 2.10</b>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента</i>
<b>ПК 2.11</b>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд с помощью инновационных технологий.</i>
<b>ВД 3</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
<b>ПК 3.1.</b>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
<b>ПК 3.2</b>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
<b>ПК 3.3.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
<b>ПК 3.4.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
<b>ПК 3.5.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
<b>ПК 3.6.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
<b>ПК 3.7</b>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента</i>
<b>ПК 3.8</b>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок с помощью инновационных технологий</i>
<b>ВД 4</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>
<b>ПК 4.1.</b>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
<b>ПК 4.2.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
<b>ПК 4.3.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
<b>ПК 4.4.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
<b>ПК 4.5.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

<b>ПК 4.6.</b>	<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>
<b>ПК 4.7.</b>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков с помощью инновационных технологий.</i>
<b>ВД 5</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>
<b>ПК 5.1.</b>	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
<b>ПК 5.2.</b>	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
<b>ПК 5.3.</b>	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
<b>ПК 5.4.</b>	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
<b>ПК 5.5.</b>	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
<b>ПК 5.6.</b>	<i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью.</i>
<b>ПК 5.7.</b>	<i>Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: миниатюр, гато, антреме, тиффуров и т.п.</i>
<b>ПК 5.8.</b>	<i>Осуществлять изготовление, моделирование, творческое оформление, подготовку к реализации продукции из шоколада и других материалов</i>

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

<b>ВД 1</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>
<b>Иметь практический опыт</b>	Подготовка, уборка рабочего места. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи. Приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Ведении расчетов с потребителями.
<b>Уметь</b>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовку и применение пряностей и приправ. Выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
<b>Знать</b>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним. Требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них. Рецептуру, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.

	Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
<b>ВД 2</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
<b>Иметь практический опыт</b>	<p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p><i>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача горячих блюд национальных кухонь, горячих блюд здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента и горячих блюд с помощью инновационных технологий.</i></p> <p>Упаковка, складирование неиспользованных продуктов.</p> <p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Ведении расчетов с потребителями.</p>
<b>Уметь</b>	<p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.</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><i>Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд национальных кухонь, горячих блюд здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента, горячих блюд с помощью инновационных технологий.</i></p> <p>Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<b>Знать</b>	<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, рецептуру, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных.</p> <p><i>Ассортимент, рецептуру, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд национальных кухонь, горячих блюд здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента, горячих блюд с помощью инновационных технологий.</i></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>
<b>ВД 3</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>



<p><b>Иметь практический опыт</b></p>	<p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p><i>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача холодных блюд и закусок здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, холодных блюд и закусок с помощью инновационных технологий.</i></p> <p>Упаковка, складирование неиспользованных продуктов.</p> <p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями.</p>
<p><b>Уметь</b></p>	<p>Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов.</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготавливать и применять пряности и приправы.</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>
<p><b>Знать</b></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, рецептуру, 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><i>Ассортимент, рецептуру, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты 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>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>
<p><b>ВД 4</b></p>	<p><b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b></p>
<p><b>Иметь практический опыт</b></p>	<p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,</p>

	<p>приготовление, творческое оформление, эстетичная подача холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p><i>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача 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>Упаковка, складирование неиспользованных продуктов.</p> <p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями.</p>
<b>Уметь</b>	<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, подготовку и применение 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>
<b>Знать</b>	<p>Производственную санитарию и личную гигиену 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>
<b>ВД 5</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>
<b>Иметь практический опыт</b>	<p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов.</p> <p>Приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных</p>

	<p>кондитерских изделий, в том числе региональных.</p> <p><i>Приготовление, подготовка 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>Порционирование (комплектование), эстетичная упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями.</p>
<b>Уметь</b>	<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, подготавливать и применять пряности и приправы.</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>
<b>Знать</b>	<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, рецептуру, 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 сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации 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>

#### 1.4. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики

Всего часов – **936 часов**

Из них на освоение

**ПП.01 - 72 часа**

**ПП.02 – 324 часов**

**ПП.03 – 108 часа**

**ПП.04 – 72 часа**

**ПП.05 - 360 часов**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Тематический план программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Всего часов	2 курс		3 курс		4 курс	
			4 сем.	5 сем.	8 сем.			
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 2.8 ОК 01 - ОК 11	ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	324	324	-	-	-	-	
ПК 3.1 – ПК 3.6 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 4.5 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 – 5.5 ОК 01 - ОК 11	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	360	-	-	-	360	-	
<b>ВСЕГО</b>		<b>936</b>	<b>396</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>432</b>	<b>432</b>	

## 2.2. Содержание обучения производственной практики

Наименование профессионального модуля (ПМ), разделов и тем производственной практики	Содержание учебного материала		Объем часов	
			Всего	
<b>2 курс 4 семестр</b>				
<b>III.01</b> <b>Производственная практика</b>				
<b>ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>				
<b>Тема 1.1.</b> <b>Обработка овощей и грибов, приготовление полуфабрикатов из них</b>	<p>Выполнение работ по подготовке сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов с одновременным выполнением работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– по организации рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</li> <li>– по подбору инвентаря и посуды;</li> <li>– по подготовке пряностей и приправ.</li> <li>– по оценке качества, правилам приемки, механической кулинарной обработке, нарезке, формовке овощей и грибов (традиционных, редких, экзотических) с использованием приемов по минимизации отходов.</li> <li>– по порционированию (комплектованию) обработанного сырья, полуфабрикатов из него, хранению, охлаждению, замораживанию, упаковке на вынос или для транспортирования.</li> <li>по изменению закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов, осуществлению взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости</li> </ul>		<b>12</b>	12
<b>Тема 1.2.</b> <b>Обработка мяса и мясных продуктов и приготовление полуфабрикатов</b>	<p>Выполнение работ по подготовке сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов с одновременным выполнением работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– по организации рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</li> </ul>		<b>18</b>	18

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– по подбору инвентаря и посуды;</li> <li>– по подготовке пряностей и приправ.</li> <li>– по оценке качества, правилам приемки, механической кулинарной обработке, приготовлению, безопасному хранению полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов с использованием приемов по минимизации отходов.</li> <li>– по порционированию (комплектованию) обработанного сырья, полуфабрикатов из него, хранению, охлаждению, замораживанию, упаковке на вынос или для транспортирования.</li> <li>по изменению закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов, осуществлению взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости</li> </ul>		
<p><b>Тема 1.3.</b> <b>Обработка птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов</b></p>	<p>Выполнение работ по подготовке сырья и приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика с одновременным выполнением работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– по организации рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</li> <li>– по подбору инвентаря и посуды;</li> <li>– по подготовке пряностей и приправ.</li> <li>– по оценке качества, правилам приемки, механической кулинарной обработке, приготовлению, безопасному хранению полуфабрикатов из домашней птицы, кролика с использованием приемов по минимизации отходов</li> <li>– по порционированию (комплектованию) обработанного сырья, полуфабрикатов из него, хранению, охлаждению, замораживанию, упаковке на вынос или для транспортирования.</li> <li>по изменению закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов, осуществлению взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости</li> </ul>	<b>18</b>	18
<p><b>Тема 1.4.</b> <b>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов</b></p>	<p>Выполнение работ по подготовке сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья с одновременным выполнением работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– по организации рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</li> <li>– по подбору инвентаря и посуды;</li> <li>– по подготовке пряностей и приправ.</li> <li>– по оценке качества, правилам приемки, механической кулинарной обработке, приготовлению полуфабрикатов из рыбы с использованием приемов по минимизации отходов.</li> <li>– по оценке качества, правилам приемки, механической кулинарной обработке,</li> </ul>	<b>18</b>	18

	<p>приготовлению полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря с использованием приемов по минимизации отходов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– по порционированию (комплектованию) обработанного сырья, полуфабрикатов из него, хранению, охлаждению, замораживанию, упаковке на вынос или для транспортирования.</li> <li>по изменению закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов, осуществлению взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости</li> </ul> <p><i>Дифференцированный зачет по ПМ 01</i>  <i>«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»</i></p>	6	6
Итого по ПМ01		72	72
<p><b>Производственная практика</b>  <b>ПП.02</b>  <b>ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b></p>			
<p><b>Тема 2.1.</b>  <b>Приготовление и оформление горячих соусов разнообразного ассортимента</b></p>	<p>Выполнение работ по приготовлению горячих соусов разнообразного ассортимента: основных и производных, красного и производных от него, белого и производных от него, грибных, сметанных, молочных, на сливках, яично-масляных, сладких, национальных (<i>соус карри, соус из сыра</i>), с использованием <i>инновационных технологий (соусы из мясного сока, льезонированные соусы, соусы на основе фруктов, десертные соусы)</i> с одновременным выполнением работ по:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценке наличия, выбору в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;</li> <li>– оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления соусов, проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной;</li> <li>– выбору, подготовке пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;</li> <li>– взвешиванию продуктов, их взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, изменению закладки продуктов в</li> </ul>	18	18

	<p>соответствии с изменением выхода соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбору, применению, комбинированию методов приготовления соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>– приготовлению, оформлению соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдению режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>– выбору, с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>– оценке качества готовых соусов перед опуском, упаковке на вынос.</li> <li>– хранению с учетом температуры подачи соусов на раздаче.</li> <li>– порционированию (комплектованию), сервировке и творческому оформлению соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдению требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>– охлаждению и замораживанию готовых соусов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>– хранению свежеприготовленных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдению режимов хранения.</li> <li>– разогреву охлажденных, замороженных бульонов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>– выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых соусов на вынос и для транспортирования.</li> <li>– выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>– проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</li> <li>мытью вручную и в посудомоечной машине, чистке и раскладыванию на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><b>Тема 2.2.</b> <b>Приготовление и оформление супов разнообразного</b></p>	<p>Выполнение работ по приготовлению супов разнообразного ассортимента: заправочных, молочных, супов-пюре, прозрачных, холодных, сладких, национальных (<i>харчо, минестроне, луковый, финский рыбный, таратор, шурпа</i>), региональных, с</p>	<p><b>30</b></p>	<p><b>30</b></p>



<p><b>ассортимента</b></p>	<p><i>использованием инновационных технологий (крем-супы, томленые супы), с</i>  одновременным выполнением работ по:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценке наличия, выбору в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;</li> <li>– оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления супов, проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной;</li> <li>– выбору, подготовке пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;</li> <li>– взвешиванию продуктов, их взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, изменению закладки продуктов в соответствии с изменением выхода супов;</li> <li>– выбору, применению, комбинированию методов приготовления супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>– приготовлению, оформлению супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>– выбору, с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</li> <li>– оценке качества готовых супов перед отпуском, упаковке на вынос.</li> <li>– хранению с учетом температуры подачи супов на раздаче.</li> <li>– порционированию (комплектованию), сервировке и творческому оформлению супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>– охлаждению и замораживанию готовых супов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>– хранению свежеприготовленных супов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>– разогрева охлажденных, замороженных бульонов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>	
----------------------------	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых супов на вынос и для транспортирования.</li> <li>– выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>– проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</li> <li>мытью вручную и в посудомоечной машине, чистке и раскладыванию на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li> </ul>	
<p><b>Тема 2.3.</b>  <b>Приготовление и оформление горячих блюд и закусок из овощей и грибов разнообразного ассортимента</b></p>	<p>Выполнение работ по приготовлению блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента: отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных, национальных блюд (<i>рататуй, бигос, оссобука, кассуле, мусака, гратены, жульен из грибов, блюдо с использованием инновационных технологий (паровая конвекция вакуумированных полуфабрикатов, сотирование, овощи жареные вок, овощи в темпуре</i>), с одновременным выполнением работ по:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценке наличия, выбору в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;</li> <li>– оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей и грибов, проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной;</li> <li>– выбору, подготовке пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;</li> <li>– взвешиванию продуктов, их взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, изменения закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, горячих закусок из овощей и грибов;</li> <li>– выбору, применению, комбинированию методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей и грибов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>– приготовлению, оформлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из</li> </ul>	<p><b>30</b></p> <p><b>30</b></p>

	<p>овощей и грибов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбору, с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>– оценке качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей и грибов перед отпуском, упаковке на вынос.</li> <li>– хранению с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей и грибов на раздаче.</li> <li>– порционированию (комплектованию), сервировке и творческому оформлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из овощей и грибов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>– охлаждению и замораживанию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей и грибов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>– хранению свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей и грибов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>– разогреву охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей и грибов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>– выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей и грибов на вынос и для транспортирования.</li> <li>– выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>– проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</li> </ul> <p>мытью вручную и в посудомоечной машине, чистке и раскладыванию на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p><b>Тема 2.4.</b> <b>Приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из</b></p>	<p>Выполнение работ по приготовлению горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (каши, биточки котлеты, запеканки, отварные и тушеные бобовые, пюре из бобовых, макаронные изделия отварные, запеченные), в том числе</p>	<p><b>24</b></p>	<p>24</p>

**круп, бобовых, макаронных  
изделий разнообразного  
ассортимента**

региональных, национальных (паста, ризотто, фалафель, блюда латиноамериканской кухни из бобовых, блюда из булгура, кускуса, киноа), с одновременным выполнением работ по:

- оценке наличия, выбору в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;
- оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной;
- выбору, подготовке пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;
- взвешиванию продуктов, их взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, изменения закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
- выбору, применению, комбинированию методов приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
- приготовлению, оформлению блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, разнообразного ассортимента, в том числе национальных, региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
- выбору, с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.
- оценке качества готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковке на вынос.
- хранению с учетом температуры подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий на раздаче.
- порционированию (комплектованию), сервировке и творческому оформлению блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
- охлаждению и замораживанию готовых блюд и гарниров из круп, бобовых,

	<p>макаронных изделий, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– хранению свежеприготовленных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>– выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектowaniu), эстетичной упаковке готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, на вынос и для транспортирования.</li> <li>– выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>– проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</li> </ul> <p>мытью вручную и в посудомоечной машине, чистке и раскладыванию на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p><b>Тема 2.5.</b> <b>Приготовление и оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра разнообразного ассортимента</b></p>	<p>Выполнение работ по приготовлению горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра (яичницы, омлеты, сырники, запеканки, горячие закуски из сыра), в том числе региональных, национальных (<i>фритатта, испанская тортилья, сырные крокеты, фондю из сыра, творожные батончики, пасха и т.д., с использованием инновационных технологий (паровая конвекция, фондирование, гриль саламандра)</i>) с одновременным выполнением работ по:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценке наличия, выбору в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;</li> <li>– оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд из яиц, творога, сыра, проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной;</li> <li>– выбору, подготовке пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;</li> <li>– взвешиванию продуктов, их взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, изменения закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, блюд из яиц, творога, сыра;</li> <li>– выбору, применению, комбинированию методов приготовления соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов,</li> </ul>	12	12

	<p>требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлению, оформлению блюд из яиц, творога, сыра разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>– выбору, с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</li> <li>– оценке качества готовых блюд из яиц, творога, сыра перед отпуском, упаковке на вынос.</li> <li>– презентации блюд;</li> <li>– хранению с учетом температуры подачи блюд из яиц, творога, сыра на раздаче.</li> <li>– порционированию (комплектowaniu), сервировке и творческому оформлению блюд из яиц, творога, сыра для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>– охлаждению и замораживанию готовых блюд из яиц, творога, сыра, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>– хранению свежеприготовленных блюд из яиц, творога, сыра с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>– выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектowaniu), эстетичной упаковке готовых блюд на вынос и для транспортирования.</li> <li>– выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>– проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</li> </ul> <p>мытью вручную и в посудомоечной машине, чистке и раскладыванию на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p><b>Тема 2.6.</b>  <b>Приготовление и оформление</b>  <b>блюд и кулинарных изделий</b>  <b>разнообразного ассортимента из</b>  <b>теста</b></p>	<p>Выполнение работ по приготовлению горячих блюд и гарниров из теста, мучных кулинарных изделий (блины, блинчики, оладьи, пельмени, вареники, гарниры из теста: тарталетки, волованы, профитроли, лапша домашняя, кулинарные изделия: пирожки, пироги, расстегаи, пончики), в том числе региональных, национальных (<i>галушки, манты, хинкали, чебуреки, беляши, ньоки, хачапури, курник, баньца, панкейки</i>) с</p>	<p><b>36</b></p>	<p><b>36</b></p>

	<p>одновременным выполнением работ по:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценке наличия, выбору в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;</li> <li>– оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд из теста, проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной;</li> <li>– выбору, подготовке пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;</li> <li>– взвешиванию продуктов, их взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, изменения закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, блюд из теста;</li> <li>– выбору, применению, комбинированию методов приготовления соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>– приготовлению, оформлению блюд из теста разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>– выбору, с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>– оценке качества готовых блюд из теста перед отпуском, упаковке на вынос.</li> <li>– презентации блюд;</li> <li>– хранению с учетом температуры подачи блюд из теста на раздаче.</li> <li>– порционированию (комплектованию), сервировке и творческому оформлению блюд из теста для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>– охлаждению и замораживанию готовых блюд из теста, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>– хранению свежеприготовленных блюд из теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>– выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых соусов на вынос и для транспортирования.</li> </ul>	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>– проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</li> <li>мытью вручную и в посудомоечной машине, чистке и раскладыванию на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><b>Тема 2.7.</b>  <b>Приготовление горячих блюд и закусок из рыбы, нерыбных продуктов моря разнообразного ассортимента</b></p>	<p>Выполнение работ по приготовлению горячих блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря: отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных, из котлетной массы, в том числе <i>национальных (рыбная запеканка по-гречески, стейки из лососевых, паэлья, караси в сметане), с использованием инновационных технологий (жарка вок, запекание в пергаменте, сотирование, паровая конвекция), с одновременным выполнением работ по:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценке наличия, выбору в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;</li> <li>– оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря, проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной;</li> <li>– выбору, подготовке пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;</li> <li>– взвешиванию продуктов, их взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, изменения закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря;</li> <li>– выбору, применению, комбинированию методов приготовления соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>– приготовлению, оформлению блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>– выбору, с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды</li> </ul>	<b>48</b>	48



	<p>в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценке качества готовых блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря перед отпуском, упаковке на вынос.</li> <li>– презентации блюд;</li> <li>– хранению с учетом температуры подачи блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря на раздаче.</li> <li>– порционированию (комплектowaniu), сервировке и творческому оформлению блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>– охлаждению и замораживанию готовых блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>– хранению свежеприготовленных блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>– выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектowaniu), эстетичной упаковке готовых блюд на вынос и для транспортирования.</li> <li>– выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>– проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul> <p>мытью вручную и в посудомоечной машине, чистке и раскладыванию на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p><b>Тема 2.8.</b> <b>Приготовление горячих блюд и закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента</b></p>	<p>Выполнение работ по приготовлению горячих блюд из мяса, мясных продуктов: отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных, из натуральной рубленой и котлетной массы, в том числе <i>национальных (азу, стейки, оссобуко, свиные ребрышки, чанахи, беибармак, венский инциель, пловы), с использованием инновационных технологий (томление, сотирование, жарка в воке, запекание в пергаменте с гарниром, приготовлению вакуумированных полуфабрикатов с помощью паровой конвекции, стю вид)</i> с одновременным выполнением работ по:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценке наличия, выбору в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;</li> </ul>	<p><b>54</b></p>	<p>54</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, горячих закусок из мяса, мясных продуктов, проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной;</li> <li>– выбору, подготовке пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;</li> <li>– взвешиванию продуктов, их взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, изменения закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, горячих закусок из овощей и грибов;</li> <li>– выбору, применению, комбинированию методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, горячих закусок из мяса, мясных продуктов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>– приготовлению, оформлению горячих блюд, кулинарных изделий, горячих 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.</li> <li>– выбору, с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>– оценке качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, горячих закусок из мяса, мясных продуктов перед отпуском, упаковке на вынос.</li> <li>– хранению с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, горячих закусок из мяса, мясных продуктов на раздаче.</li> <li>– порционированию (комплектованию), сервировке и творческому оформлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из овощей и грибов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>– охлаждению и замораживанию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, горячих закусок из мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>– хранению свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, горячих закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> </ul>	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разогрева охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, горячих закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>– выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), этикетной упаковке горячих блюд, кулинарных изделий, горячих закусок из мяса, мясных продуктов на вынос и для транспортирования.</li> <li>– выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><b>Тема 2.9.</b> <b>Приготовление горячих блюд и закусок из птицы, кролика разнообразного ассортимента</b></p>	<p>Выполнение работ по приготовлению горячих блюд из птицы, дичи, кролика: отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных, из филе птицы и котлетной массы, национальных (<i>чахохбили, курица в кисло-сладком соусе, курица в соусе карри, утиное конфи, фрикасе, куриные крылышки в остром соусе</i>), и региональных, с использованием инновационных технологий (<i>томление, сотирование, жарка в воке, запекание в пергаменте с гарниром, приготовление вакуумированных полуфабрикатов с помощью паровой конвекции, сью вид</i>) с одновременным выполнением работ по:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценке наличия, выбору в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;</li> <li>– оформлению заявок на продукты , расходные материалы, необходимые для приготовления блюд из птицы, дичи, кролика, проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной;</li> <li>– выбору, подготовке пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;</li> <li>– взвешиванию продуктов, их взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, изменения закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, блюд из птицы, дичи, кролика;</li> <li>– выбору, применению, комбинированию методов приготовления соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>– приготовлению, оформлению блюд из птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов,</li> </ul>	48	48

	<p>полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбору, с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>– оценке качества готовых блюд из птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковке на вынос.</li> <li>– презентации блюд;</li> <li>– хранению с учетом температуры подачи блюд из птицы, дичи, кролика на раздаче.</li> <li>– порционированию (комплектованию), сервировке и творческому оформлению блюд из птицы, дичи, кролика для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>– охлаждению и замораживанию готовых блюд из птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>– хранению свежеприготовленных блюд из птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>– выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых блюд на вынос и для транспортирования.</li> <li>– выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>– проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</li> </ul> <p>мытью вручную и в посудомоечной машине, чистке и раскладыванию на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p><b>Тема 2.10.</b> <b>Приготовление горячих блюд и закусок для здорового, детского и лечебного питания</b> <b>разнообразного ассортимента</b></p>	<p><b>18</b></p> <p><i>Выполнение работ по приготовлению горячих блюд для здорового, детского и лечебного питания (блюда для диетического питания с механическим, химическим, термическим щажением отварных, отварных на пару, приущенных: пюре, суфле, омлет из белков), блюда вегетарианской кухни, блюда для детей различного возраста, блюда низкокалорийные, блюда для разделного питания), с одновременным выполнением работ по:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценке наличия, выбору в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов,</li> </ul>	<p><b>18</b></p>

	<p>организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оформлению заявок на продукты , расходные материалы, необходимые для приготовления блюд из птицы, дичи, кролика, проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной;</li> <li>– взвешиванию продуктов, их взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, изменения закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, блюд из птицы, дичи, кролика;</li> <li>– выбору, применению, комбинированию методов приготовления блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>– приготовлению, оформлению блюд с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>– выбору, с учетом способа приготовления , безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники пожарной безопасности, охраны труда.</li> <li>– оценке качества готовых блюд перед отпуском, упаковке на вынос.</li> <li>– презентации блюд;</li> <li>– хранению с учетом температуры подачи блюд на раздаче.</li> <li>– порционированию (комплектованию), сервировке и творческому оформлению блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>– выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых на вынос и для транспортирования.</li> <li>– выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>– проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</li> </ul> <p>мытью вручную и в посудомоечной машине, чистке и раскладыванию на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
	<p><b><i>Дифференцированный зачет по ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного</i></b></p>	6	6

		<i>ассортимента»</i>			
<b>Итого по ПМ 02</b>				<b>324</b>	<b>324</b>
<b>Всего</b>		<b>за 2 курс 4 семестр</b>		<b>396</b>	
		<b>3 курс 5 семестр</b>			
<b>ПП.03</b>					
<b>Производственная практика</b>					
<b>ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>					
<b>Тема 3.1.</b>					
<b>Приготовление салатов разнообразного ассортимента</b>				<b>30</b>	<b>30</b>
		<p>Выполнение работ по приготовлению салатов: из свежих, вареных овощей, традиционных, национальных и региональных, для здорового, детского и лечебного питания, с использованием инновационных технологий (<i>теплые салаты, салаты-коктейли, салаты-микс</i>), с одновременным выполнением работ по:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценке качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам, подготовки их к использованию.</li> <li>– организации рабочего места повара, подбору производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методов безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивания, прослаивания, порционирования, взбивания, настаивания, запекания, варке, поддержания рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>– приготовлению холодных соусов и заправок для салатов;</li> <li>– использованию различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>– определению степени готовности основных салатов, определению достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке салатов для подачи.</li> <li>– сервировке стола и оформлении салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>– обеспечению температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. соблюдению температурного и временного режима при хранении салатов</li> </ul>			
<b>Тема 3.2.</b>				<b>18</b>	<b>18</b>
		Выполнение работ по приготовлению бутербродов (открытых, закрытых, простых и			

<p><b>Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями разнообразного ассортимента</b></p>	<p>сложных, закусовых), фуршетных закусок и гастрономических продуктов порциями, национальных и региональных, для здорового, детского и лечебного питания, с использованием инновационных технологий (тапас, тако, бургеры, начос, буррито, бутербродные торты) с одновременным выполнением работ по:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценке качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, подготовка их к использованию.</li> <li>– организации рабочего места повара, подбору производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методов безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивания, прослаивания, порционирования, взбивания, поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>– использованию различных технологий приготовления бутербродов с различными начинками с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдение технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>– подготовке бутербродов для подачи.</li> <li>– сервировке стола и оформлению бутербродов и гастрономических продуктов порциями с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>– обеспечению температурный и временной режим подачи бутербродов, к с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>соблюдению температурного и временного режима при хранении бутербродов и гастрономических продуктов порциями</li> </ul>		
<p><b>Тема 3.3.</b> <b>Приготовление холодных закусок из овощей, яиц, сыра разнообразного ассортимента</b></p>	<p>Выполнение работ по приготовлению холодных закусок из овощей и грибов (свежих, маринованных, соленых, квашеных), яиц, сыра: национальных и региональных, для здорового, детского и лечебного питания, с использованием инновационных технологий (карпаччо из овощей, коктейльные закуски, овощи крутите) с одновременным выполнением работ по:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценке качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам и закускам из овощей, грибов, яиц, сыра, подготовка их к использованию.</li> <li>– организации рабочего места повара, подбору производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методов безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивания, прослаивания,</li> </ul>	<p><b>18</b></p>	<p>18</p>

	<p>порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе, поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использование различных технологий приготовления холодных закусок из овощей, грибов, яиц, сыра с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>– определению степени готовности холодных блюд и закусок из овощей, грибов, яиц, сыра, определению достаточности специй, доведение до вкуса, подготовке холодных блюд и закусок из овощей, грибов, яиц, сыра для подачи.</li> <li>– сервировке стола и оформлению холодных блюд и закусок из овощей, грибов, яиц, сыра с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>– обеспечению температурного и временного режима подачи холодных блюд и закусок из овощей, грибов, яиц, сыра с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>– соблюдению температурного и временного режима при хранении холодных блюд и закусок из овощей, грибов, яиц, сыра</li> </ul>		
<p><b>Тема 3.4.</b> <b>Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы разнообразного ассортимента</b></p>	<p>Выполнение работ по приготовлению холодных закусок из мяса, птицы, рыбы (ростбиф, буженина, мясное ассорти, паштеты, заливное, студни, из рыбы (заливная, отварная с гарниром, под маринадом, ассорти рыбное, закуски из сельди): <i>национальных (суши, антипасто) и региональных, для здорового, детского и лечебного питания, с использованием инновационных технологий (карпаччо, террины, муслины, закуски для кейтеринга, мини-закуски), с одновременным выполнением работ по:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценке качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам и закускам из мяса, птицы, рыбы, подготовка их к использованию.</li> <li>– организации рабочего места повара, подбору производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методов безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчений, смешивания, прослаивания, порционирования, фарширования, взбивания, настаивания, запекания, варке, заливании желе, поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>– использованию различных технологий приготовления холодных закусок из мяса, птицы, рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> </ul>	36	36



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определению степени готовности холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовке холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы для подачи.</li> <li>– сервировке стола и оформлению холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>– обеспечению температурного и временного режима подачи холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>соблюдению температурного и временного режима при хранении холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы</li> </ul>		
	<i>Дифференцированный зачет по ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»</i>	<b>6</b>	<b>6</b>
<b>Итого по ПМ03</b>		<b>108</b>	<b>108</b>
<b>Всего</b>	<b>за 3 курс 7 семестр</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
	<b>4 курс 8 семестр</b>		
<b>III.04</b>			
<b>Производственная практика</b>			
<b>ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>			
<b>Тема 4.1. Приготовление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b>	<p>Выполнение работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов (компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, кремы, мороженое): <i>национальных (панакотта, тирамису), для здорового, детского и лечебного питания, легких и обезжиренных; с использованием инновационных технологий (сорбеты, граните, семифредо)</i> с одновременным выполнением работ по:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценке наличия, выбору в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>– оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов</li> </ul>	<b>18</b>	<b>18</b>

	<p>накладной.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбору, подготовке, взвешиванию продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом</li> <li>– изменению закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных десертов.</li> <li>– выбору, применению, комбинированию методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>– оформлению 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</li> <li>– оценке качества холодных десертов, напитков перед отпуском, упаковке на вынос.</li> <li>– хранению с учетом температуры подачи холодных десертов, на раздаче.</li> <li>– порционированию (комплектованию).</li> <li>– охлаждению и замораживанию готовых холодных десертов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>– хранению свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов, напитков с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>– выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования.</li> <li>– выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>– проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</li> <li>мытью вручную и в посудомоечной машине, чистке и раскладыванию на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li> </ul>	
<p><b>Тема 4.2.</b> <b>Приготовление горячих сладких блюд, десертов</b></p>	<p>Выполнение работ по приготовлению горячих сладких блюд (шарлотка, сладкие гренки, пудинги, яблоки печеные и жареные в тесте): <i>национальных (каша гурьевская, блинчики креп-сюзетт), для здорового, детского и лечебного питания, легких и обезжиренных; с использованием инновационных технологий (чизкейки, тарты,</i></p>	<p><b>24</b></p> <p>24</p>

*фонданы, брауни*) с одновременным выполнением работ по:

- оценке наличия, выбору в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
- оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
- выбору, подготовке, взвешиванию продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом
- изменению закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих десертов.
- выбору, применению, комбинированию методов приготовления горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
- оформлению 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
- оценке качества горячих десертов перед отпуском, упаковке на вынос.
- хранению с учетом температуры подачи горячих десертов на раздаче.
- порционированию (комплектованию).
- охлаждению и замораживанию готовых десертов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- хранению свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих десертов, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
- выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых горячих десертов на вынос и для транспортирования.
- выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
- проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:

	<p>мытью вручную и в посудомоечной машине, чистке и раскладыванию на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p><b>Тема 4.3</b> <b>Приготовление</b> <b>холодных напитков</b> <b>разнообразного ассортимента</b></p>	<p>Выполнение работ по приготовлению холодных напитков (напитки фруктово-ягодные прохладительные, морсы, коктейли молочные): <i>национальных (кеасы, меды, безалкогольные пунчи) и региональных, для здорового, детского и лечебного питания (натуральные купажированные соки, кисломолочные продукты); с использованием инновационных технологий (смюзи, крешоны, фризы, джулелы, коблеры, аперитивы) с одновременным выполнением работ по:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценке наличия, выбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>– оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента, проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>– выбору, подготовке, взвешиванию продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом</li> <li>– изменению закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных напитков.</li> <li>– выбору, применению, комбинированию методов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>– оформлению холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</li> <li>– оценке качества холодных напитков перед отпуском, упаковке на вынос.</li> <li>– хранению с учетом температуры подачи холодных напитков на раздаче.</li> <li>– порционированию (комплектowaniu).</li> <li>– охлаждению и замораживанию готовых холодных напитков, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>– хранению свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных напитков с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>– выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию</li> </ul>	<p><b>12</b></p>	<p>12</p>

	<p>(комплектованию), эстетичной упаковке готовых холодных напитков на вынос и для транспортирования.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>– проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</li> <li>мытью вручную и в посудомоечной машине, чистке и раскладыванию на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><b>Тема 4.4</b> <b>Приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента</b></p>	<p>Выполнение работ по приготовлению горячих напитков (чай, кофе, какао, шоколад): <i>национальных (сбитни, гроги) и региональных, для здорового, детского и лечебного питания (фиточаи), с использованием инновационных технологий (глинтвейны, пунши): национальных и региональных, для здорового, детского и лечебного питания, с использованием инновационных технологий с одновременным выполнением работ по:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценке наличия, выбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>– оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента, проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов и дополнительных ингредиентов</li> <li>– выбору, подготовке, взвешиванию продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом</li> <li>– изменению закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих напитков.</li> <li>– выбору, применению, комбинированию методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>– оформлению горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</li> <li>– оценке качества горячих напитков перед отпуском, упаковке на вынос.</li> </ul>	<b>12</b>	12

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– хранению с учетом температуры подачи горячих холодных напитков на раздаче.</li> <li>– порционированию (комплектованию).</li> <li>– хранению свежеприготовленных горячих напитков с учетом требований по безопасности, режимов хранения.</li> <li>– выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых холодных напитков на вынос и для транспортирования.</li> <li>– выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>– проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</li> <li>– мытью вручную и в посудомоечной машине, чистке и раскладыванию на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li> </ul>		
Итого по ПМ 04	<i>Дифференцированный зачет по ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»</i>	6	6
III.05		72	72
Производственная практика ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
Тема 5.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов	<p>Выполнение работ по приготовлению отделочных полуфабрикатов: сиропов, помады, глазурей, желе, посыпок, кремов, карамели, с одновременным выполнением работ по:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценке наличия, выбору в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>– оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов</li> <li>– проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>– выбору, подготовке дополнительных ингредиентов, инвентаря с учетом их сочетаемости с</li> </ul>	24	24

	<p>основным продуктом.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбору и применению методов приготовления отделочных полуфабрикатов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа, с учетом рационального расхода сырья, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>– выбору с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>– оценке качества готовых полуфабрикатов, хранения отделочных полуфабрикатов.</li> <li>– выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичной упаковке отделочных полуфабрикатов для транспортирования.</li> <li>– Выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в</li> <li>проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытью вручную и в посудомоечной машине, чистке и раскладыванию на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><b>Тема 5.2.</b> <b>Приготовление хлебобулочных изделий</b></p>	<p>Выполнение работ по приготовлению хлебобулочных изделий, в том числе с <i>пониженной калорийностью</i> с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным выполнением работ по:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценке наличия, выбору в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>– оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий</li> <li>– проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>– выбору, подготовке дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>– выбору и применению методов приготовления хлебобулочных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и</li> </ul>	<b>36</b>	<b>36</b>

	<p>полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбора с учетом способа приготовления, размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами эксплуатации пожаробезопасности, охраны труда, стандартами чистоты .</li> <li>– оценке качества готовых хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковке на вынос.</li> <li>– хранению хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>– творческому оформлению хлебобулочных изделий и подготовке к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>– охлаждению и замораживанию готовых хлебобулочных изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>– хранению свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>– замораживанию хлебобулочных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>– выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>проведению 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</li> </ul>	
<p><b>Тема 5.3</b> <b>Приготовление</b> <b>мучных</b> <b>кондитерских изделий</b></p>	<p>Выполнение работ по приготовлению мучных кондитерских изделий, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным выполнением работ по:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценке наличия, выбору в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>– оформлению заявок на продукты , расходные материалы, необходимые для</li> </ul>	<p><b>84</b></p> <p>84</p>



	<p>приготовления мучных кондитерских изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>– выбору, подготовке дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>– выбору и применению методов приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>– выбору с учетом способа приготовления, размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами эксплуатации пожаробезопасности, охраны труда, стандартами чистоты.</li> <li>– оценке качества готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковке на вынос.</li> <li>– хранению мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>– творческому оформлению мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>– охлаждению и замораживанию готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>– хранению свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>– размораживанию мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>– выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>– проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистке и раскладыванию на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><b>Тема 5.4</b> <b>Приготовление пирожных и</b></p>	<p>Выполнение работ по приготовлению пирожных и тортов с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления,</p>	<p><b>84</b></p>	<p>84</p>

## торгов

стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным выполнением работ по:

- оценке наличия, выбору в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
- оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления пирожных и тортов
- проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
- выбору, подготовке дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
- выбору и применению методов приготовления пирожных и тортов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
- выбору с учетом способа приготовления, размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами эксплуатации пожаробезопасности, охраны труда, стандартами чистоты.
- оценке качества готовых пирожных и тортов перед отпуском, упаковке на вынос.
- хранению пирожных и тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
- творческому оформлению пирожных и тортов и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
- охлаждению и замораживанию готовых пирожных и тортов и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- хранению свежеприготовленных, охлажденных и замороженных пирожных и тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
- размораживанию пирожных и тортов изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых пирожных и тортов на вынос и для транспортирования.

проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьем вручную и в посудомоечной машине,

	<p>чистке и раскладыванию на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p><b>Тема 5.5</b> <b>Приготовление изделий с пониженной калорийностью, диетической кондитерской продукции</b></p>	<p>Выполнение работ по приготовлению изделий с пониженной калорийностью (изделия с отварными протертými овощами, бисквиты с овощами, рулеты, пироги, торты, пирожные, кексы с отделкой полуфабрикатами пониженной калорийности) с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным выполнением работ по:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценке наличия, выбору в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>– оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления изделий с пониженной калорийностью</li> <li>– проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>– выбору, подготовке дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>– выбору и применению методов приготовления изделий с пониженной калорийностью в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>– выбору с учетом способа приготовления, размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами эксплуатации пожаробезопасности, охраны труда, стандартами чистоты.</li> <li>– оценке качества готовых изделий с пониженной калорийностью перед отпуском, упаковке на вынос.</li> <li>– хранению изделий с пониженной калорийностью с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>– творческому оформлению изделий с пониженной калорийностью и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>– охлаждению и замораживанию готовых изделий с пониженной калорийностью и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>– хранению свежеприготовленных, охлажденных и замороженных изделий с</li> </ul>	<p>24</p>

	<p>пониженной калорийностью с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– размораживанию изделий с пониженной калорийностью изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>– выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых изделий с пониженной калорийностью на вынос и для транспортирования.</li> <li>проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытью вручную и в посудомоечной машине, чистке и раскладыванию на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><b>Тема 5.6</b> <b>Приготовление ассортимента кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: миниатюр, гато, антреме, птифуров</b></p>	<p>Выполнение работ по приготовлению ассортимента кондитерской продукции: маленьких тортов, птифуров, гато, антреме с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным выполнением работ по:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценке наличия, выбору в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;</li> <li>– оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления ассортимента кондитерской продукции в соответствии с требованиями TO WSR;</li> <li>– проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной;</li> <li>– выбору, подготовке дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом;</li> <li>– выбору и применению методов приготовления ассортимента кондитерской продукции в соответствии с требованиями TO WSR в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>– выбору с учетом способа приготовления, размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами эксплуатации пожаробезопасности, охраны труда, стандартами чистоты;</li> </ul>	<b>60</b>	<b>60</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оценке качества готового ассортимента кондитерской продукции в соответствии с требованиями TO WSR перед отпуском, упаковке на вынос;</li> <li>– хранению ассортимента кондитерской продукции в соответствии с требованиями TO WSR с учетом использования отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– творческому оформлению ассортимента кондитерской продукции в соответствии с требованиями TO WSR и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– охлаждению и замораживанию готовых ассортимента кондитерской продукции в соответствии с требованиями TO WSR и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранению свежеприготовленных, охлажденных и замороженных ассортимента кондитерской продукции в соответствии с требованиями TO WSR с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения;</li> <li>– размораживанию ассортимента кондитерской продукции в соответствии с требованиями TO WSR изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых ассортимента кондитерской продукции в соответствии с требованиями TO WSR на вынос и для транспортирования;</li> <li>– проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытью вручную и в посудомоечной машине, чистке и раскладыванию на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li> </ul>	
<p><b>Тема 5.7</b> <b>Приготовление ассортимента шоколадной продукции разнообразного ассортимента продукции</b></p>	<p>Выполнение работ по приговлению ассортимента шоколадной продукции (конфет глазированных и обсыпных, с начинками, фигурных изделий из шоколада) с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным выполнением работ по:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценке наличия, выбору в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;</li> <li>– оформлению заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления ассортимента шоколадной продукции;</li> </ul>	<p>42</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной;</li> <li>– выбору, подготовке дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом;</li> <li>– выбору и применению методов приготовления ассортимента шоколадной продукции в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>– выбору с учетом способа приготовления, размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами эксплуатации пожаробезопасности, охраны труда, стандартами чистоты;</li> <li>– оценке качества готовых ассортимента шоколадной продукции перед отпуском, упаковке на вынос;</li> <li>– хранению ассортимента шоколадной продукции в соответствии с учетом использования отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– творческому оформлению ассортимента шоколадной продукции, подготовке к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбору контейнеров, упаковочных материалов, порционированию (комплектованию), эстетичной упаковке готовых ассортимента шоколадной продукции на вынос и для транспортирования;</li> <li>проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистке и раскладыванию на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li> </ul>		
	<p><i>Дифференцированный зачет по ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»</i></p>	6	6
<p><b>Итого по ПМ 05</b></p>		360	360
<p><b>Всего</b></p>	за 4 курс 5 семестр	432	
	<p><b>ВСЕГО по ПП.01 – ПП.05</b></p>	936	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по профессии «Повар, кондитер».

#### **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 цитрусовых, 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

**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:
  - a. «лекция» (с элементами программированного обучения),
  - b. «семинар» (взаимопроверяемая самостоятельная работа обучающихся),
  - c. «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).

### **3.2 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.

#### **3.2.1. 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. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле; учеб.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

### 3.2.2. 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](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](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\\_tehmol\\_servis\\_pitan/default.asp](http://abc.vvsu.ru/books/up_osnovy_tehmol_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--p1ai/>
14. Кулинарный портал. Режим доступа//[http://kuking.net/8\\_682.htm](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](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/>

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

Рабочая программа производственной практики составлена в соответствии с основными видами деятельности по профессии «Повар, кондитер».

Производственная практика является обязательным разделом профессионального модуля и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Профессиональный модуль предусматривает следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Цели и задачи, виды работ и формы отчетности определяются по каждому виду практики. Виды работ в рамках учебной и производственной практик разрабатываются преподавателями общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарного курса и мастерами производственного обучения совместно с работодателями с учетом особенностей развития региона на современном этапе в области поварских и кондитерских технологий по профессии "Повар, кондитер".

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированными зачётами: в форме практических работ.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

#### **Требования к квалификации педагогических кадров**

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»** не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций. Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

<b>Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля</b>	<b>Параметры оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<b>ПК 1.1</b> 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
<b>ПК 1.2</b> 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
<b>ПК 1.3</b> 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
<b>ПК 1.4.</b> 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, оценка результатов
<b>ПК 2.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с	Оценка процесса выполнения подготовительных работ, подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов

инструкциями и регламентами.	ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
<b>ПК 2.2</b> 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
<b>ПК 2.3</b> 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
<b>ПК 2.4.</b> 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
<b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	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
<b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Оценка процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов
<b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	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
<b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и	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

кролика разнообразного ассортимента.		
<b>ПК 3.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	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
<b>ПК 3.2.</b> 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
<b>ПК 3.3.</b> 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
<b>ПК 3.4.</b> 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
<b>ПК 3.5.</b> 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
<b>ПК 3.6.</b> 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
<b>ПК 4.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	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><b>ПК 4.2.</b> 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><b>ПК 4.3.</b> 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><b>ПК 4.4.</b> 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><b>ПК 4.5.</b> 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><b>ПК 5.1.</b> 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, кондитерское сырье, 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><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Оценка процесса приготовления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов</p>
<p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Оценка процесса изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>	<p>Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках: оценка процесса, оценка результатов</p>
<p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий</p>	<p>Оценка процесса изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>Наблюдение выполнения практических работ на учебной и производственной практиках:</p>

разнообразного ассортимента		оценка процесса, оценка результатов
<b>ПК 5.5.</b> 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
<b>ОК 1.</b> 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; 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)	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
<b>ОК 2.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	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	Эффективный поиск необходимой информации; анализ инноваций в области профессиональной деятельности; обзор публикаций в профессиональных изданиях Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
<b>ОК 3.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
<b>ОК 4.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно	организовывать работу коллектива и команды;	Наблюдение за деятельностью

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	обучающегося в процессе обучения.
<b>ОК 5.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
<b>ОК 6.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	описывать значимость своей профессии	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
<b>ОК 7.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
<b>ОК 8.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	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	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
<b>ОК 9.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	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);	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.



	писать простые связанные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	
<b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.