

Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нижневартовский политехнический колледж»

Кафедра «Технология продукции общественного питания»

Рассмотрено и одобрено на
заседании кафедры
«Технология продукции
общественного питания»
Протокол №10
от «06» июня 2019 г.

Утверждено
педагогическим советом
Протокол № 13
от « 17»июня 2019 г.

Утверждено
приказ № 233-А
от « 17» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения **очная**

Квалификация выпускника: повар↔кондитер

Нижневартовск
2019

Рабочая программа учебной практики, производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы направлений подготовки и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: БУ «Нижевартовский политехнический колледж»

Разработчики:

Гайсина О.А., мастер производственного обучения БУ «Нижевартовский политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	29
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	31
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	54
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	62
ПРИЛОЖЕНИЕ	76

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики и производственной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

Повар, кондитер, в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД):

- 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 соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

ВД 6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд региональной кухни:

ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента

ПК 6.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.

ПК 6.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.

ПК 6.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента

и общих компетенций (ОК)

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2. Цели и задачи учебной практики и производственной практики – требования к результатам освоения учебной практики и производственной практики

закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов,

адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения учебной и производственной практики

В результате прохождения учебной и производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен

приобрести практический опыт работы:

- подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
- хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
- приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
- ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос;
- приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
- подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов;
- подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовке к реализации;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
- подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов;

- приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;
- подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

уметь:

- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
- мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;
- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;
- безопасно править кухонные ножи;
- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;

- проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;
- включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
- оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;
- пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;
- сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
- проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
- сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
- обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;
- осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
- использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;
- различать пищевые и непищевые отходы;
- подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;
- осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;
- соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;
- выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;
- нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;
- порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;
- соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
- проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;
- выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации

- обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;
- владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;
- владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;
- нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
- готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;
- выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров;
- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:
- обжаривать кости мелкого скота;
- подпекать овощи;
- замачивать сушеные грибы;
- доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;
- удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;
- использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;
- определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;
- порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;
- охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары;
- взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления супов;
- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:
- пассеровать овощи, томатные продукты и муку;
- готовить льезоны;
- закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;

- соблюдать температурный и временной режим варки супов;
- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;
- определять степень готовности супов;
- доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;
- проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;
- охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
- рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке;
- организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
- готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;
- охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;
- закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
- соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;
- рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;
- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
- доводить соусы до вкуса;
- проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;
- порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход соусов при порционировании;
- выдерживать температуру подачи;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
- творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:

- замачивать сушеные;
- бланшировать;
- варить в воде или в молоке;
- готовить на пару;
- припускать в воде, бульоне и собственном соку;
- жарить сырые и предварительно отваренные;
- жарить на решетке гриля и плоской поверхности;
- фаршировать, тушить, запекать;
- готовить овощные пюре;
- готовить начинки из грибов;
- определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;
- доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;

- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:

- замачивать в воде или молоке;
- бланшировать;
- варить в воде или в молоке;
- готовить на пару;
- припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;
- жарить предварительно отваренные;
- готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;
- готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;
- выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;
- готовить пюре из бобовых;
- определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
- доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;
- рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
- разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость,

- вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
- владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)
- определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
 - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;
 - формовать изделия из творога;
 - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;
 - жарить на плоской поверхности;
 - жарить, запекать на гриле;
- определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
 - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);
 - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);
 - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;
 - подготавливать продукты для пиццы;
 - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;
 - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;
 - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;
 - жарить в большом количестве жира;
 - жарить после предварительного отваривания изделий из теста;
 - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;
- определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;
- проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;

- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;
- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
- рассчитывать стоимость,
- вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;
- готовить на пару;
- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;
- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;
- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;
- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;
- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;
- бланшировать и - отваривать мясо крабов;
- припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;
- жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;
- определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;

- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
- охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;
- разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость,
- вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
- варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;
- варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;
- припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;
- жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;
- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;
- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рубленной массы на решетке гриля и плоской поверхности;
- жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;
- жарить пластованные тушки птицы под прессом;
- жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;
- тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;
- запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;
- бланшировать, отваривать мясные продукты;
- определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;

- порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
- разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость,
- вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
- выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок
- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:
- смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;
- смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;
- тереть хрен на терке и заливать кипятком;

- растирать горчичный порошок с пряным отваром;
- взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;
- пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;
- доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;
- готовить производные соуса майонез;
- корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;
- охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;
- рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;
- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
- определять степень готовности соусов;
- проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;
- порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход соусов при порционировании;
- выдерживать температуру подачи;
- хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
- творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами;
- организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:
 - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;
 - замачивать сушеную морскую капусту для набухания;
 - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;
 - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;
 - прослаивать компоненты салата;
 - смешивать различные ингредиенты салатов;
 - заправлять салаты заправками;
 - доводить салаты до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;
- проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи салатов;
- хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- рассчитывать стоимость,
- владеть профессиональной терминологией;

- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:
 - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;
 - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;
 - готовить квашеную капусту;
 - мариновать овощи, репчатый лук, грибы;
 - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;
 - охлаждать готовые блюда из различных продуктов;
 - фаршировать куриные и перепелиные яйца;
 - фаршировать шляпки грибов;
 - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;
 - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;
 - вырезать украшения из овощей, грибов;
 - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;
 - доводить до вкуса;
 - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
 - соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;
 - проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
 - порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
 - соблюдать выход при порционировании;
 - выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;
 - хранить бутерброды, холодные закуски
 - с учетом требований к безопасности готовой продукции;
 - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
 - рассчитывать стоимость;
 - владеть профессиональной терминологией;
 - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок;
 - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
 - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
 - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
 - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;

- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
- использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
 - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;
 - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;
 - замачивать желатин, готовить рыбное желе;
 - украшать и заливать рыбные продукты порциями;
 - вынимать рыбное желе из форм;
 - доводить до вкуса;
 - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
 - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
 - соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
 - проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
 - порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
 - соблюдать выход при порционировании;
 - выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
 - хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
 - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
 - рассчитывать стоимость,
 - владеть профессиональной терминологией;
 - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
 - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;
 - организовывать их хранение в процессе приготовления;
 - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
 - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
 - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
 - использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
 - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
 - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;
 - порционировать отварную, жареную, запечённую домашнюю птицу, дичь;
 - снимать кожу с отварного языка;
 - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;
 - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;

- украшать и заливать мясные продукты порциями;
- вынимать готовое желе из форм;
- доводить до вкуса;
- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
- проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
- охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
- выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирать, подготавливать ароматические вещества;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
- готовить сладкие соусы;
- хранить, использовать готовые виды теста;
- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;

- запекать фрукты;
- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
- подготавливать желатин, агар-агар;
- готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;
- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
- использовать и выпекать различные виды готового теста;
- определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;
- доводить до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;
- охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирать, подготавливать ароматические вещества;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
- готовить сладкие соусы;
- хранить, использовать готовые виды теста;
- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
- запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;
- жарить фрукты основным способом и на гриле;
- проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;
- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
- готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;
- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
- использовать и выпекать различные виды готового теста;

- определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;
- доводить до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;
- охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирать, подготавливать ароматические вещества;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
- отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;
- смешивать различные соки с другими ингредиентам;
- проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоек с другими ингредиентами;
- готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;
- готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;
- готовить лимонады;
- готовить холодные алкогольные напитки;
- готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;
- подготавливать пряности для напитков;
- определять степень готовности напитков;
- доводить их до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
- соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
- проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;

- порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи холодных напитков;
- хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков;
- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирать, подготавливать ароматические вещества;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
- заваривать чай;
- варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;
- готовить кофе на песке;
- обжаривать зерна кофе;
- варить какао, горячий шоколад;
- готовить горячие алкогольные напитки;
- подготавливать пряности для напитков;
- определять степень готовности напитков;
- доводить их до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
- соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
- проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих напитков;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков;
- обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;
- соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;
- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда

- выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.
- выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:
 - готовить желе;
 - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;
 - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;
 - варить сахарный сироп для промочки изделий;
 - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);
 - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;
 - готовить жженый сахар;
 - готовить посыпки;
 - готовить помаду, глазури;
 - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
 - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;
 - доводить до вкуса, требуемой консистенции;
 - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;
- хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- организовывать хранение отделочных полуфабрикатов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
- использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба
 - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:
 - подготавливать продукты;
 - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;

- подготавливать начинки, фарши;
- подготавливать отделочные полуфабрикаты;
- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;
- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;
- проводить оформление хлебобулочных изделий;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
- рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;
- организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
- использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:
- подготавливать продукты;
- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
- подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;
- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;
- проводить оформление мучных кондитерских изделий;
- выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий
- рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
- владеть профессиональной терминологией;

- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий;
- организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
- использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:
- подготавливать продукты;
- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
- подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;
- проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;
- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов
- рассчитывать стоимость,
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики, производственной практики:

Всего: часов, в том числе:

Профессиональные модули	1 курс				2курс				3курс				4курс				
	1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр		7 семестр		8 семестр		
	у/п	п/п	у/п	п/п	у/п	п/п	у/п	п/п	у/п	п/п	у/п	п/п	у/п	п/п	у/п	п/п	
ПМ 01.			72	72													
ПМ 02					180			216									
ПМ 03									72	108							
ПМ 04													144				540
ПМ 05											144	216					
ПМ 06															36	72	
Итого часов	144				396				540				792				
Итого недель	4				11				15				22				

Государственная итоговая аттестация – 72 часа (2 недели)

ГИА проводится в виде демонстрационного экзамена

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной практики и производственной практики является овладение обучающимися профессиональными компетенциями:

Код	Наименование результата практики
ПК 1.1.-1.4	<p>1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>
ПК 2.1-2.8.	<p>2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>
ПК 3.1-3.6	<p>3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>

	ассортимента
ПК 4.1-4.5	<p>4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>
ПК 5.1-5.5	<p>5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>
ПК 6.1-6.4	<p>ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 6.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента</p>

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики и производственной практики, согласно плана учебного процесса первого курса

Профессиональный модуль Междисциплинарный курс	Коды профессиональных компетенций	Всего часов	Практика	
			Учебная кол-во часов	Производственна я кол-во часов
1	2	3	4	5
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.1-1.4.	144	72	72
Всего		144	72	72

3.2. Содержание обучения по учебной практике и производственной практике согласно плана учебного процесса первого курса

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание производственных работ	Объем часов
1	2	3
<p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>		144
<p>МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>		144
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного</p>	<p>Учебная практика ПМ 01</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, 	72

<p>водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик</p>	<p>мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</p> <p>5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</p> <p>6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p> <p>7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p> <p>8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</p> <p>9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</p> <p>11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</p> <p>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>	
	<p>Производственная практика ПМ 01</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	72

	<p>технологическим требованиям.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос 	
--	--	--

3.3. Тематический план учебной практики и производственной практики, согласно плана учебного процесса второго курса

Профессиональный модуль Междисциплинарный курс	Коды профессиональных компетенций	Всего часов	Практика	
			Учебная кол-во часов	Производственная кол-во часов
1	2	3	4	5
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 2.1-2.8	396	180	216
Всего		396	180	216

3.4. Содержание обучения по учебной практике и производственной практике согласно плана учебного процесса второго курса

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание производственных работ	Объем часов
1	2	3
<p>ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>		396
<p>МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента</p> <p>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>		396
<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять</p>	<p>Учебная практика по ПМ.02</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих 	180

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, 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>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря,</p>	
--	---	--

<p>оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. 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>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к 	<p>216</p>

	<p>хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
--	--	--

3.5. Тематический план учебной практики и производственной практики, согласно плана, учебного процесса третьего курса

Профессиональный модуль Междисциплинарный курс	Коды профессиональных компетенций	Всего часов	Практика	
			Учебная кол-во часов	Производственная кол-во часов
1	2	3	4	5
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 3.1-3.6.	180	72	108
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.1-5.5	360	144	216
Всего		540	216	324

3.6. Содержание обучения по учебной практике и производственной практике согласно плана учебного процесса третьего курса

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание производственных работ	Объем часов
1	2	3
<p>ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>		180
<p>МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента</p> <p>МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>		180
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Учебная практика по ПМ.03</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. 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 слайсе-ре, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке 	72

<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</p> <p>5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок</p>	
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ:</p> <p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада.</p> <p>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>11. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p>	108
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>		
<p>ПМ 05. Приготовление, оформление и</p>		360

подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
<p>МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		360
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Учебная практика по ПМ.05</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 	144

	<p>в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, 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).</p> <p>18. 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>19. 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>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p>	216

2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

3.7. Тематический план учебной практики и производственной практики, согласно плана, учебного процесса четвертого курса

Профессиональный модуль Междисциплинарный курс	Коды профессиональных компетенций	Всего часов	Практика	
			Учебная кол-во часов	Производственная кол-во часов
1	2	3	4	5
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	ПК 4.1-4.5.	684	144	540
ПМ 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни МДК 06.01. Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	ПК	108	36	72
Всего		792	180	612

3.8. Содержание обучения по учебной и производственной практике, согласно плана, учебного процесса четвертого курса

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание производственных работ	Объем часов
1	2	3
<p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>		684
<p>МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p> <p>МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>		684
<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд,</p>	<p>Учебная практика по ПМ.04</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода 	144

<p>десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы</p>	<p>холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>7. Выбор, применение, комбинирование 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.</p> <p>8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>9. 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>10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	
--	---	--

	<p>17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, 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>20. 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>21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
	<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p>	540

	<p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
<p>ПМ 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни</p>		108
<p>МДК 06.01. Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента</p>		108
<p>ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента</p>	<p>Учебная практика по ПМ.06 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для 	36

<p>ПК 6.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 6.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни.</p> <p>3. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни.</p> <p>5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>6. Приготовление, оформление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>8. Оценка качества кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>9. Хранение с учетом температуры подачи кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни на раздаче.</p> <p>10. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>11. Охлаждение и замораживание кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>12. Размораживание кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Расчет стоимости кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни.</p>	
--	---	--

	<p>15. 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>16. 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>Производственная практика по ПМ.06 Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовой кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	72

	<p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
--	---	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственного обучения предполагает наличие лаборатории «Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение лабораторий

Лаборатория «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

Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:

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.
Кондитерский цех организации питания:
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 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

Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

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.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.

14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
25. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Электронные издания:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. 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.
3. 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
4. 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
5. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Уроки производственного обучения во время учебной практики – занятия по изучению производственных операций, по выполнению комплексных работ, по проверке знаний, умений и навыков обучающихся.

Занятия проводятся мастерами или преподавателями профессионального цикла в лаборатории, а также на предприятиях общественного питания на основе прямых договоров между предприятиями и образовательным учреждением. Концентрированная учебная практика проводится в лаборатории, а так же на предприятиях общественного питания города, производственная практика проводится на предприятиях общественного питания города. Наиболее распространенными формами организации обучения в условиях производства являются:

- обучение групп на выделенных предприятием или организацией самостоятельных учебных участках;
- обучение в составе отдельных ученических бригад;
- обучение обучающихся в составе бригад квалифицированных рабочих;
- производственная практика на штатных рабочих местах предприятия.

Консультационная помощь обучающимся проводится в учебных кабинетах по расписанию и оказывается индивидуальная помощь вне расписания.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации (Минздравсоцразвития России) от 26 августа 2010 г. N 761н г. Москва "Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "Квалификационные характеристики должностей работников образования":

- Инженерно-педагогический состав - обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению деятельности в образовательном учреждении без предъявления требований к стажу работы.

- Мастера - высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в областях, соответствующих профилям обучения и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика» без предъявления требований к стажу работы.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики и производственной практики осуществляется мастером производственного обучения или преподавателями междисциплинарных курсов в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, в процессе выполнения обучающимися квалификационных работ, в процессе промежуточной квалификационной и государственной итоговой квалификационной аттестации. Содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в протоколах учебной и производственной практик по профессиональным модулям.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	-оценка сырья органолептическим способом в соответствии с товароведной характеристикой -подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии СанПиНами	Текущий контроль; практическое задание, контрольные задания, экспертная оценка на занятии, наблюдение за деятельностью обучающихся на занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	-обработка овощей, рыбы, основных полуфабрикатов из рыбы, в соответствии с технологическими требованиями и установленным заданием; -выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика, с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой	Текущий контроль; практическое задание, контрольные задания, экспертная оценка на занятии, наблюдение за деятельностью обучающихся на занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике Промежуточный контроль: дифференцированный зачет, демонстрационные экзамены по профессиональным

		модулям.
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	-выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой	Текущий контроль; практическое задание, контрольные задания, экспертная оценка на практическом занятии, наблюдение за деятельностью обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи	-выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи, с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой	Текущий контроль; практическое задание, контрольные задания, экспертная оценка на практическом занятии, наблюдение за деятельностью обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике Промежуточный контроль: дифференцированный зачет, демонстрационные экзамены по профессиональным модулям.
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	-оценка сырья органолептическим способом в соответствии с товароведной характеристикой -подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления бульонов, отваров и простых супов.	Текущий контроль; практическое задание, контрольные задания, экспертная оценка на практическом занятии, наблюдение за деятельностью обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике Промежуточный контроль: дифференцированный зачет, демонстрационные экзамены по профессиональным

		модулям.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	-выполнение технологического процесса приготовления бульонов: костного, мясо-костного, из птицы, из рыбы, отваров из грибов, овощей, фруктов, круп в соответствии с технологической картой	Текущий контроль; практическое задание, контрольные задания, экспертная оценка на практическом занятии, наблюдение за деятельностью обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике Промежуточный контроль: дифференцированный зачет, демонстрационные экзамены по профессиональным модулям.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	-выполнение технологического процесса приготовления простых супов: заправочные (борщи, щи, рассольники, солянки, картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями); молочные (с крупой, макаронными изделиями, овощами); суп-пюре (из разных овощей, рыбы, птицы, печени), Оценка качества готовых блюд в соответствии с технологической картой	Текущий контроль; практическое задание, контрольные задания, экспертная оценка на практическом занятии, наблюдение за деятельностью обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике Промежуточный контроль: дифференцированный зачет, демонстрационные экзамены по профессиональным модулям.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	-выполнение технологического процесса приготовления соусов мясных красных, белых на мясном бульоне, на рыбном бульоне, грибных молочных, сметанных, яично-масляных, холодных, в соответствии с технологической картой.	Текущий контроль; практическое задание, контрольные задания, экспертная оценка на практическом занятии, наблюдение за деятельностью обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по

	Оценка качества готовых блюд.	учебной и производственной практике Промежуточный контроль: дифференцированный зачет, демонстрационные экзамены по профессиональным модулям.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	-выполнение технологического процесса приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, в соответствии с технологической картой. Оценка качества готовых блюд.	Текущий контроль; практическое задание, контрольные задания, экспертная оценка на практическом занятии, наблюдение за деятельностью обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике Промежуточный контроль: дифференцированный зачет, демонстрационные экзамены по профессиональным модулям.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	-выполнение технологического процесса приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки, в соответствии с технологической картой. Оценка качества готовых блюд	Текущий контроль; практическое задание, контрольные задания, экспертная оценка на практическом занятии, наблюдение за деятельностью обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике Промежуточный контроль: дифференцированный зачет, демонстрационные экзамены по профессиональным модулям.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	-выполнение технологического процесса приготовления горячих	Текущий контроль; практическое задание, контрольные задания,

<p>реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, в соответствии с технологической картой. Оценка качества готовых блюд</p>	<p>экспертная оценка на практическом занятии, наблюдение за деятельностью обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p> <p>Промежуточный контроль: дифференцированный зачет, демонстрационные экзамены по профессиональным модулям.</p>
<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>-выполнение технологического процесса приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика в соответствии с технологической картой. Оценка качества готовых блюд</p>	<p>Текущий контроль; практическое задание, контрольные задания, экспертная оценка на практическом занятии, наблюдение за деятельностью обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p> <p>Промежуточный контроль: дифференцированный зачет, демонстрационные экзамены по профессиональным модулям.</p>
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформление холодных блюд и закусок.</p>	<p>Текущий контроль; практическое задание, контрольные задания, экспертная оценка на практическом занятии, наблюдение за деятельностью обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p> <p>Промежуточный контроль: дифференцированный зачет, демонстрационные</p>

		экзамены по профессиональным модулям.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	выполнение технологического процесса приготовления холодных соусов, заправок в соответствии с технологической картой. Оценка качества готовых блюд	Текущий контроль; практическое задание, контрольные задания, экспертная оценка на практическом занятии, наблюдение за деятельностью обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике Промежуточный контроль: дифференцированный зачет, демонстрационные экзамены по профессиональным модулям.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	выполнение технологического процесса приготовления и оформление салатов (из сырых, вареных овощей, рыбные и мясные, винегреты), в соответствии с технологической картой. Оценка качества готовых блюд	Текущий контроль; практическое задание, контрольные задания, экспертная оценка на практическом занятии, наблюдение за деятельностью обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике Промежуточный контроль: дифференцированный зачет, демонстрационные экзамены по профессиональным модулям.
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	выполнение технологического процесса приготовления и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями (закрытые, открытые, закусочные), холодных закусок (из овощей, грибов,	Текущий контроль; практическое задание, контрольные задания, экспертная оценка на практическом занятии, наблюдение за деятельностью обучающихся на практических занятиях при

	рыбы и рыбных гастрономических продуктов, из мясных продуктов) в соответствии с технологической картой. Оценка качества готовых блюд	выполнении работ по учебной и производственной практике Промежуточный контроль: дифференцированный зачет, демонстрационные экзамены по профессиональным модулям.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	выполнение технологического процесса приготовления и оформление простых холодных блюд (блюда из овощей, яиц, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья), в соответствии с технологической картой. Оценка качества готовых блюд	Текущий контроль; практическое задание, контрольные задания, экспертная оценка на практическом занятии, наблюдение за деятельностью обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике Промежуточный контроль: дифференцированный зачет, демонстрационные экзамены по профессиональным модулям.
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	выполнение технологического процесса приготовления и оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, в соответствии с технологической картой. Оценка качества готовых блюд	Текущий контроль; практическое задание, контрольные задания, экспертная оценка на практическом занятии, наблюдение за деятельностью обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике Промежуточный контроль: дифференцированный зачет, демонстрационные экзамены по профессиональным модулям.
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место,	-оценка сырья органолептическим	Текущий контроль; практическое задание,

<p>оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>способом в соответствии с товароведной характеристикой -подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии СанПиНами</p>	<p>контрольные задания, экспертная оценка на практическом занятии, наблюдение за деятельностью обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>-обработка продуктов, в соответствии с технологическими требованиями и установленным заданием; -выполнение технологического процесса приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой</p>	<p>Текущий контроль; практическое задание, контрольные задания, экспертная оценка на практическом занятии, наблюдение за деятельностью обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p> <p>Промежуточный контроль: дифференцированный зачет, демонстрационные экзамены по профессиональным модулям.</p>
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких</p>	<p>Текущий контроль; практическое задание, контрольные задания, экспертная оценка на практическом занятии, наблюдение за деятельностью обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p> <p>Промежуточный контроль: дифференцированный зачет, демонстрационные экзамены по профессиональным модулям.</p>

	<p>блюд, десертов, напитков. Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов. Доводить холодные и горячие сладкие блюда, десерты до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. Подбирать гарниры, соусы. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости.</p>	
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>-использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. -оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p>	<p>Текущий контроль; практическое задание, контрольные задания, экспертная оценка на практическом занятии, наблюдение за деятельностью обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p> <p>Промежуточный контроль: дифференцированный зачет, демонстрационные экзамены по профессиональным модулям.</p>
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление холодных и горячих напитков. Хранение, отпуск холодных</p>	<p>Текущий контроль; практическое задание, контрольные задания, экспертная оценка на практическом занятии, наблюдение за деятельностью</p>

	и горячих напитков. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике Промежуточный контроль: дифференцированный зачет, демонстрационные экзамены по профессиональным модулям.
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполнение действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности; -оценка сырья органолептическим способом в соответствии с товароведной характеристикой	Текущий контроль; практическое задание, контрольные задания, экспертная оценка на практическом занятии, наблюдение за деятельностью обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике Промежуточный контроль: дифференцированный зачет, демонстрационные экзамены по профессиональным модулям.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: - выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь действующим нормам; -оптимальность процесса приготовления реализации; -профессиональная	Текущий контроль; практическое задание, контрольные задания, экспертная оценка на практическом занятии, наблюдение за деятельностью обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике Промежуточный контроль: дифференцированный зачет, демонстрационные экзамены по профессиональным модулям.

	<p>демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</p> <p>-правильное, оптимальное, планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности</p>	
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>	<p>-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>Текущий контроль; практическое задание, контрольные задания, экспертная оценка на практическом занятии, наблюдение за деятельностью обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p> <p>Промежуточный контроль: дифференцированный зачет, демонстрационные экзамены по профессиональным модулям.</p>
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>Текущий контроль; практическое задание, контрольные задания, экспертная оценка на практическом занятии, наблюдение за деятельностью обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p> <p>Промежуточный контроль: дифференцированный зачет,</p>

		демонстрационные экзамены по профессиональным модулям.
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Текущий контроль; практическое задание, контрольные задания, экспертная оценка на практическом занятии, наблюдение за деятельностью обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике Промежуточный контроль: дифференцированный зачет, демонстрационные экзамены по профессиональным модулям.
ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	Выполнение действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности; -оценка сырья органолептическим способом в соответствии с товароведной характеристикой	Текущий контроль; практическое задание, контрольные задания, экспертная оценка на практическом занятии, наблюдение за деятельностью обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике Промежуточный контроль: дифференцированный зачет, демонстрационные экзамены по профессиональным модулям.
ПК 6.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного	выполнение технологического процесса приготовления и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни, в	Текущий контроль; практическое задание, контрольные задания, экспертная оценка на практическом занятии, наблюдение за деятельностью обучающихся на

ассортимента.	соответствии с технологической картой. Оценка качества готовых блюд	практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике Промежуточный контроль: дифференцированный зачет, демонстрационные экзамены по профессиональным модулям.
ПК 6.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.	выполнение технологического процесса приготовления и непродолжительное хранение кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни, в соответствии с технологической картой. Оценка качества готовых блюд	Текущий контроль; практическое задание, контрольные задания, экспертная оценка на практическом занятии, наблюдение за деятельностью обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике Промежуточный контроль: дифференцированный зачет, демонстрационные экзамены по профессиональным модулям.
ПК 6.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	-выполнение технологического процесса приготовления творческое оформление и подготовку к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни. Оценка качества готовых блюд	Текущий контроль; практическое задание, контрольные задания, экспертная оценка на практическом занятии, наблюдение за деятельностью обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике Промежуточный контроль: дифференцированный зачет, демонстрационные экзамены по профессиональным модулям.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Выбирать способы решения задач в профессиональной деятельности	<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> - участие в профессиональных конкурсах; - отчет по практике - собеседование с наставниками на предприятиях; - характеристика руководителя производственной практики; <p>Зачеты по учебной и производственной практике, анализа (самоанализа) деятельности,</p> <p>Решение ситуационных задач</p> <p>Демонстрационные экзамены по профессиональным модулям.</p>
ОК 2. Осуществлять поиск и анализ информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

ДОГОВОР № ____
на прохождение производственной практики

г. Нижневартовск

«__» _____ 20__ г.

Бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО-Югры «Нижневартовский политехнический колледж», в лице директора Галины Валентиновны Михайловой, действующего на основании Устава, именуемый в дальнейшем «Колледж», с одной стороны, и

_____, в лице

_____, действующего

на основании _____ именуемое в дальнейшем «Предприятие», с другой стороны,

Ф.И.О. студента, родителей (законных представителей) несовершеннолетнего учащегося)

заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1 Предприятие предоставляет возможность прохождения производственной (профессиональной) практики студента _____ Колледжа:

(Ф.И.О. студента)

по профессии (специальности) _____

2. Обязанности сторон

2.1. Колледж обязуется:

2.1.1. Обеспечить теоретическую подготовку студента, направленного на практику на Предприятие, согласно требованиям квалификационных характеристик.

2.1.2. Направить студента на Предприятие для прохождения производственной практики.

2.1.3. Осуществлять контроль за выполнением студентом программы производственного обучения и производственной практики на Предприятии.

2.1.4. Осуществлять контроль за соблюдением студентом в период прохождения производственной практики, условий охраны труда и пожарной безопасности на Предприятии.

2.2. Предприятие обязуется:

2.2.1. Закрепить приказом по Предприятию руководителя производственной практики из числа ИТР, который является ответственным по технике безопасности.

2.2.2. Предоставить студенту возможность прохождения производственной практики по получаемой профессии.

2.2.3. Обеспечить студента безопасными условиями прохождения практики.

2.3. Учащийся, его родители (законные представители) обязуются:

2.3.1. Соблюдать дисциплину, правила поведения и общежития, правила внутреннего трудового распорядка Предприятия, соблюдать установленную форму одежды.

2.3.2. Обеспечить посещение студентом производственной практики, извещать руководителей практики о причинах отсутствия студента на занятиях производственной практики.

2.3.3. Нести ответственность за порчу, повреждение или утрату предоставленных предприятием спецодежды, средств индивидуальной защиты, инструментов, приспособлений и другого имущества Предприятия.

2.3.4. Проявлять уважение к работникам Предприятия.

2.3.5. Полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики.

2.3.6. Изучить и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

3. Особые условия

С момента зачисления студента, в период производственной практики в качестве практиканта на рабочее место, на него распространяются правила охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на Предприятии.

4. Ответственность сторон

4.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение сторонами обязательств по настоящему Договору они несут ответственность, предусмотренную законодательством Российской Федерации.

4.2. За нарушение норм охраны труда и промсанитарии, Предприятие несет ответственность в установленном законом порядке.

4.3. За соблюдение студентом правил техники безопасности Руководитель практики от Колледжа несет ответственность совместно с Руководителем практики от Предприятия.

5. Прочие условия

5.1. Срок действия договора с момента подписания договора по «__» _____ 20__ года.

5.2. Настоящий Договор может быть расторгнут в одностороннем порядке в любое время Колледжем по решению Педагогического Совета с незамедлительным письменным извещением Предприятия.

5.3. Любые изменения и дополнения к настоящему Договору могут быть внесены только по соглашению сторон путем оформления письменного документа.

5.4. В случае возникновения споров и разногласий при исполнении условий настоящего Договора стороны разрешают их путем переговоров, при не достижении согласия, спор передается на рассмотрение Арбитражного суда ХМАО-Югра, с соблюдением претензионного порядка. Срок ответа на претензию – 20 дней.

5.5. Договор составлен в трех экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из сторон.

6. Юридические адреса и реквизиты сторон

Колледж:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-мансийского автономного округа – Югры «Нижневартовский политехнический колледж»

628 616, г. Нижневартовск, улица Мира, дом 39

ИНН/КПП 8603031660/860301001

р/с 40601810200030000001

РКЦ Ханты-Мансийск г. Ханты-Мансийск

БИК 047162000

КБК 23030201020020000130

Директор

_____ Г.В.Михайлова

Предприятие:

Родители (законные представители):

Ф.И.О.

Паспорт _____ № _____

Выдан: _____

«__» _____

Адрес: _____

Подпись: _____

НАПРАВЛЕНИЕ № _____

Нижевартовский политехнический колледж направляет учащегося _____ курса

(Ф.И.О.)

На предприятие _____

Для прохождения производственной практики
по профессии _____

с _____ по _____
по результатам промежуточной аттестации

(Ф.И.О.)

присвоена квалификация _____

Руководитель практики от колледжа

(Ф.И.О., должность)

Зав. практикой НПК

В.С.ВЕРХОТУРЦЕВ

Медицинское освидетельствование

Пройдено Зав. здравпунктом

ПОДТВЕРЖДЕНИЕ к направлению № _____

учащийся Нижевартовского политехнического колледжа

(Ф.И.О.)

Принят на предприятие _____

по профессии _____

с _____ по _____

Руководитель практики и ответственный за охрану труда от предприятия

(Ф.И.О., должность). Тел.:

М.П.

АКТ

обследования рабочего места практиканта

_____ 20__ года

на предприятии _____
название предприятия

название рабочего места, участка работ

Нами _____
представитель предприятия Ф.И.О. должность

ИТР – руководитель практики, рабочий-наставник, отв. лицо

От БУ « Нижневартровский политехнический колледж»

Ф.И.О. должность

Составили настоящий акт о том, что практиканты

Ф.И.О, наименование рабочего места

выполняют работы _____
соответствие работ перечню работ и детальной программе

рабочие места _____
соответствие работ и рабочих мест условиям охраны труда

Наличие средств защиты, инструмента, спецодежды и их соответствие требованиям охраны труда

Проведение инструктажей и оформление допуска к работе

Подписи сторон

От предприятия: должность

подпись

Ф. И.О.

От колледжа:

Зав. практикой _____ В.С.Верхотурцев

Печать ОК

Печать
зав. практикой

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

ПП. ____

Ф.И.О. _____

студент группы ____ курс ____
 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
 успешно прошел (ла) производственную практику ПП __ по профессиональному модулю ПМ. __ « _____ »
 в объеме ____ часа
 в организации _____

код и наименование формируемой ПК	Формируемые умения / практический опыт	Качество выполнения работ

Заключение об освоении ПК программы практики

Код и наименование формируемой ПК	Заключение

Заключение об освоении программы практики: программа производственной практики выполнена

Дата «__» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ / _____ /

подпись

расшифровка

М П

Подпись ответственного лица _____ / _____ /

ПРОТОКОЛ № ____

Выполнения комплексной практической работы по освоению программы практики

Вид практики: _____

Профессиональный модуль ПМ. ____ . « _____ »

По профессии 43.01.09 Повар, кондитер

группа _____

мастер п/о _____

« ____ » июня 2018г.

№ п/п	ФИО	Компетенции и критерии						Σ баллов	Оценка	Заключение об освоении программы практики
		Перечень ПК: 1.1; 1.2; 1.3; 1.4;								
		1	2	3	4	5	6			
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____
