

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа Рабочая программа Профессия 43.01.09 Повар, кондитер Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция № 1 Изменение № 0	Лист 1-50
		Экз. №

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

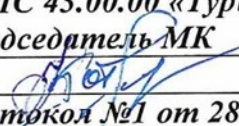

**ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

2025 год

Рабочая программа производственной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 09 марта 2022 года, регистрационный № 113 н).

Зарегистрировано в государственном реестре примерных образовательных программ. Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022г.

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА	УТВЕРЖДАЮ
на заседании МК УТПС 43.00.00 «Туризм и сервис» Председатель МК	Заместитель директора по научно-методической работе
 Е.А. Торопыгина	 Н. С. Русецкая
Протокол №1 от 28.08.2025 г	28.08.2025 г

Разработчик от организации:

Чесноков Данил Дмитриевич – мастер производственного обучения

Шатунова Виктория Игоревна - мастер производственного обучения

Рецензенты: С.К. Кондрев, Директор ООО «Комбинат социального питания»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики.	4
2. Тематический план и содержание производственной практики.	21
3. Условия реализации программы производственной практики.	32
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	36

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.01.09 Повар, кондитер**.

В части освоения квалификации: повар, кондитер
и вида профессиональной деятельности: **приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

1.2. Цели и задачи производственной практики

Производственная практика направлена на закрепление и развитие практических навыков и компетенций, приобретение практического опыта в процессе освоения вида деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Задачи производственной практики:

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятия различных организационно-правовых форм;
- выполнение требований и работ, предусмотренных программой практики;
- освоение современных производственных процессов, технологий.

Общие компетенции:

ОК	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:	
		Уо 01.01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		Уо 01.03	Определять этапы решения задачи;
		Уо 01.04	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		Уо 01.05	Составить план действия;
		Уо 01.06	Определить необходимые ресурсы;
		Уо 01.07	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		Уо 01.08	Реализовать составленный план;
		Уо 01.09	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
		Знания:	
		Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;

		<i>Зо 01.03</i>	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		<i>Зо 01.04</i>	Методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		<i>Зо 01.05</i>	Структуру плана для решения задач;
		<i>Зо 01.06</i>	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:	
		<i>Уо 02.01</i>	Определять задачи для поиска информации;
		<i>Уо 02.02</i>	Определять необходимые источники информации
		<i>Уо 02.03</i>	Планировать процесс поиска;
		<i>Уо 02.04</i>	Структурировать получаемую информацию;
		<i>Уо 02.05</i>	Выделять наиболее значимое в перечне информации;
		<i>Уо 02.06</i>	Оценивать практическую значимость результатов поиска;
		<i>Уо 02.07</i>	Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		<i>Уо 02.08</i>	Использовать современное программное обеспечение.
		<i>Уо 02.09</i>	Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.
		Знания:	
		<i>Зо 02.01</i>	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
		<i>Зо 02.02</i>	Приемы структурирования информации;
		<i>Зо 02.03</i>	Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		<i>Зо 02.04</i>	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности В том числе с использованием цифровых средств.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения:	
		<i>Уо 03.01</i>	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		<i>Уо 03.02</i>	Применять современную научную профессиональную терминологию;
		<i>Уо 03.03</i>	Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.
		<i>Уо 03.04</i>	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи.
		<i>Уо 03.05</i>	Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план.

		<i>Уо 03.06</i>	Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.
		<i>Уо 03.07</i>	Определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности.
		<i>Уо 03.08</i>	Презентовать бизнес-идею.
		<i>Уо 03.09</i>	Определять источники финансирования.
		Знания:	
		<i>Зо 03.01</i>	Содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		<i>Зо 03.02</i>	Современная научная и профессиональная терминология;
		<i>Зо 03.03</i>	Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
		<i>Зо 03.04</i>	Основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности.
		<i>Зо 03.05</i>	Правила разработки бизнес-планов.
		<i>Зо 03.06</i>	Порядок выстраивания презентации.
		<i>Зо 03.07</i>	Кредитные банковские продукты.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:	
		<i>Уо 04.01</i>	Организовывать работу коллектива и команды;
		<i>Уо 04.02</i>	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		Знания:	
		<i>Зо 04.01</i>	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<i>Зо 04.02</i>	Основы проектной деятельности.
		Умения:	
		<i>Уо 05.01</i>	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.
		Знания:	
		<i>Зо 05.01</i>	Особенности социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	<i>Зо 05.02</i>	Правила оформления документов и построения устных сообщений.
		Умения:	
		<i>Уо 06.01</i>	Описывать значимость своей профессии.
		<i>Уо 06.02</i>	Применять стандарты антикоррупционного поведения.
		Знания:	
		<i>Зо 06.01</i>	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;

	традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по профессии.
		Зо 06.03	Стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения:	
		Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности;
		Уо 07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства.
		Уо 07.03	Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:	
		Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
		Зо 07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения.
		Зо 07.04	Принципы бережливого производства.
		Зо 07.05	Основные направления изменения климатических условий региона.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:	
		Уо 08.01	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		Уо 08.02	Применять рациональные приёмы двигательных функций в профессиональной деятельности;
		Уо 08.03	Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		Знания:	
		Зо 08.01	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		Зо 08.02	Основы здорового образа жизни;
		Зо 08.03	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;
		Зо 08.04	Средства профилактики перенапряжения.

ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения:	
		<i>Уо 09.01</i>	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		<i>Уо 09.02</i>	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		<i>Уо 09.03</i>	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		<i>Уо 09.04</i>	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		<i>Уо 09.05</i>	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:	
		<i>Зо 09.01</i>	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		<i>Зо 09.02</i>	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		<i>Зо 09.03</i>	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		<i>Зо 09.04</i>	Особенности произношения
		<i>Зо 09.05</i>	Правила чтения текстов профессиональной направленности

Профессиональные компетенции:

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	Навыки:	
		<i>Н 2.1.01</i>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<i>Н 2.1.02</i>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<i>Н 2.1.03</i>	Ведения расчётов с потребителями.
		Умения:	
		<i>У 2.1.01</i>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<i>У 2.1.02</i>	Распознавать недоброкачественные продукты;
		<i>У 2.1.03</i>	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		<i>У 2.1.04</i>	Своевременно оформлять заявку на склад;
		Знания:	
		<i>З 2.1.01</i>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
		<i>З 2.1.02</i>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<i>З 2.1.03</i>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное	Навыки:	
		<i>Н 2.2.01</i>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<i>Н 2.2.02</i>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

	хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	<i>Н 2.2.03</i>	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
		<i>Н 2.2.04</i>	Приготовления, творческого оформления бульонов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Умения:	
		<i>У 2.2.01</i>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<i>У 2.2.02</i>	Распознавать недоброкачественные продукты;
		<i>У 2.2.03</i>	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		<i>У 2.2.04</i>	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		<i>У 2.2.05</i>	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи бульонов разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<i>У 2.2.06</i>	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		Знания:	
		<i>З 2.2.01</i>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
		<i>З 2.2.02</i>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<i>З 2.2.03</i>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		<i>З 2.2.04</i>	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи бульонов

			разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 2.2.05	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		3 2.2.06	Правила и способы сервировки стола, презентации бульонов.
	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Навыки:	
		H 2.3.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		H 2.3.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		H 2.3.03	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
		H 2.3.04	Приготовления, творческого оформления супов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Умения:	
		У 2.3.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 2.3.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 2.3.03	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		У 2.3.04	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		У 2.3.05	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.3.06	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		Знания:	
		3 2.3.01	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе

			Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
		3 2.3.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		3 2.3.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		3 2.3.04	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 2.3.05	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		3 2.3.06	Правила и способы сервировки стола, презентации супов.
	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Навыки:	
		Н 2.4.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 2.4.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 2.4.03	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
		Н 2.4.04	Приготовления, творческого оформления горячих соусов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Умения:	
		У 2.4.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 2.4.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 2.4.03	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		У 2.4.04	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения

			пряностей и приправ;
		У 2.4.05	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих соусов разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.4.06	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		Знания:	
		З 2.4.01	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
		З 2.4.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 2.4.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 2.4.04	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 2.4.05	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 2.4.06	Правила и способы сервировки стола, презентации горячих соусов.
	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,	Навыки:	
		Н 2.5.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 2.5.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 2.5.03	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, бобовых, круп.
		Н 2.5.04	Приготовления, творческого оформления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Умения:		

	макаронных изделий разнообразного ассортимента	У 2.5.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 2.5.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 2.5.03	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		У 2.5.04	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		У 2.5.05	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.5.06	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		Знания:	
		З 2.5.01	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
		З 2.5.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 2.5.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 2.5.04	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 2.5.05	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

		3 2.5.06	Правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Навыки:		
	H 2.6.01	Подготовки, уборки рабочего места;	
	H 2.6.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	
	H 2.6.03	Обработки различными методами, подготовки яиц, творога, сыра, муки.	
	H 2.6.04	Приготовления, творческого оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
	Умения:		
	У 2.6.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	
	У 2.6.02	Распознавать недоброкачественные продукты;	
	У 2.6.03	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;	
	У 2.6.04	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;	
	У 2.6.05	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
	У 2.6.06	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;	
	Знания:		
	3 2.6.01	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы	

			хассп);
		3 2.6.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		3 2.6.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		3 2.6.04	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 2.6.05	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		3 2.6.06	Правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки.
	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Навыки:	
		Н 2.7.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 2.7.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 2.7.03	Обработки различными методами, подготовки традиционных и экзотических видов рыб и нерыбного водного сырья.
		Н 2.7.04	Приготовления, творческого оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Умения:	
		У 2.7.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 2.7.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 2.7.03	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;

		<i>У 2.7.04</i>	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		<i>У 2.7.05</i>	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<i>У 2.7.06</i>	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		Знания:	
		<i>З 2.7.01</i>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
		<i>З 2.7.02</i>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<i>З 2.7.03</i>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		<i>З 2.7.04</i>	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<i>З 2.7.05</i>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		<i>З 2.7.06</i>	Правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.
	ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	Навыки:	
		<i>Н 2.8.01</i>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<i>Н 2.8.02</i>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<i>Н 2.8.03</i>	Обработки различными методами, подготовки традиционных и экзотических видов мяса, домашней птицы, дичи и кролика

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	<i>Н 2.8.04</i>	Приготовления, творческого оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Умения:	
	<i>У 2.8.01</i>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	<i>У 2.8.02</i>	Распознавать недоброкачественные продукты;
	<i>У 2.8.03</i>	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
	<i>У 2.8.04</i>	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
	<i>У 2.8.05</i>	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	<i>У 2.8.06</i>	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
	Знания:	
	<i>З 2.8.01</i>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
	<i>З 2.8.02</i>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	<i>З 2.8.03</i>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	<i>З 2.8.04</i>	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд,

			кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 2.8.05	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		3 2.8.06	Правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика.

Перечень инвариантных целевых ориентиров воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

Профессионально-трудовое воспитание (ЦОПТВ)

ЦОПТВ.1 .	Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.
ЦОПТВ.2 .	Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.
ЦОПТВ.3 .	Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.
ЦОПТВ.4 .	Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.
ЦОПТВ.5 .	Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.
ЦОПТВ.6 .	Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе

1.3. Количество часов на освоение программы этапа производственной практики 252 часа

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Виды работ	Объём часов
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		252
<i>Вводное занятие</i>	Ознакомление с предприятием общественного питания. Прохождение инструктажа по технике безопасности ИОТ-13-20, ИОТ-03-20, ИОТ-06-20, ИОТ-08-20.	6
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		60
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов *Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий и закусок с использованием специализированного программного обеспечения.	Организация рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	6
	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	6
	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6
Тема 1.3.	Организация рабочих мест по приготовлению горячих соусов, своевременная	6

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики	
	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	6
	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Организация рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	6
	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	6
	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. *Технологии в молекулярной кухне.		180
Тема 2.1-2.4 Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.		42

<i>(Последовательность технологического процесса (видов производственных работ) в зависимости от типа предприятия)</i>	
Выполнение задания (заказа) по приготовлению бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	6
Выполнение задания (заказа) по приготовлению заправочных супов разнообразного ассортимента. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	6
Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов-пюре (ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству) в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	6
Выполнение задания (заказа) по приготовлению молочных и сладких, диетических, вегетарианских супов (ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству) в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	6
Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных супов (ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству) в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	6
Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов региональной кухни (рецептуры, особенности приготовления, требования к качеству) в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	6
Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих супов разнообразного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов разнообразного ассортимента с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.	1
Организация хранения готовых супов разнообразного ассортимента с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	1

	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	1
	Разогрев охлажденных, замороженных готовых супов разнообразного ассортимента перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.	1
	Самооценка качества выполнения задания (заказа) по приготовлению горячих супов разнообразного ассортимента, безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	1
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих супов разнообразного ассортимента. в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	1
Тема 3.1-3.4 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента. <i>(Последовательность технологического процесса (видов производственных работ) в зависимости от типа предприятия)</i>		18
	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих соусов на муке (назначение, требования к качеству) в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	3
	Выполнение задания (заказа) по приготовлению яично-масляных соусов, соусов на сливках (назначение, требования к качеству) в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	3
	Выполнение задания (заказа) по приготовлению сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов (назначение, требования к качеству) в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	3
	Подготовка к реализации (презентации) горячих соусов разнообразного ассортимента (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.	3

	Организация хранения готовых горячих соусов с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	3
	Подготовка готовых горячих соусов к хранению организация хранения.	1
	Правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	1
	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.).	0,5
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих соусов разнообразного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	0,5
Тема 4.1-4.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента. <i>(Последовательность технологического процесса (видов производственных работ) в зависимости от типа предприятия)</i>		24
	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд и гарниров из овощей и грибов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов.	6
	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки	6

	хранения. откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	
	Подготовка к реализации (презентации) блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.	4
	Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых	2
	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	3
	Правила охлаждения, замораживания, разогрева перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.	1
	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	1
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	1
Тема 5.1-5.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. <i>(Последовательность технологического процесса (видов производственных работ) в зависимости от типа предприятия)</i>		18
	Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд из яиц, творога, сыра в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из	6

	<p>яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.</p> <p>Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра</p> <p>Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления.</p> <p>Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления.</p> <p>Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления.</p>	
	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд из муки в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки</p> <p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.</p> <p>Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста .</p> <p>Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней,пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ.</p>	6
	<p>Подготовка к реализации (презентации) блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p>	1
	<p>Организация хранения блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	1
	<p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к</p>	1

	хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	
	Разогрев охлажденных, замороженных блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.	1
	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	1
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	1
Тема 6.1-6.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. <i>(Последовательность технологического процесса (видов производственных работ) в зависимости от типа предприятия)</i>		36
	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.</p> <p>Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа</p> <p>Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)</p> <p>Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных).</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</p> <p>Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.</p>	24

	Подготовка к реализации (презентации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.	3
	Организация хранения блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	3
	Подготовка блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	2
	Разогрев охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2
	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.).	0,5
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	0,5
Тема 7.1-7.3 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента. <i>(Последовательность технологического процесса (видов производственных работ) в зависимости от типа предприятия)</i>		30
	Ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	6

	Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	
	Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд из мяса, мясных продуктов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Применение органолептических способов определения степени готовности. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	6
	Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Применение органолептических способов определения степени готовности. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	6
	Подготовка к реализации (презентации) блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.	3

	Организация хранения блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	3
	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	2
	Разогрев охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2
	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	1
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	1
	Оформление и представление отчета.	
Экзамен по профессиональному модулю		6
Итого		252

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к условиям проведения производственной практики 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа производственной практики реализуется на предприятиях общественного питания ООО «Брат групп», ООО «Днепр», ООО «Зерно», ООО «Три товарища», ООО «Кравченко групп ресторанс», ООО «Ресторан бизнес», ООО «Кравченко групп Деливери», ООО «Кухня Бро», ООО «Старый двор», ООО «БлинБерри», ООО «Альтернатива», ООО «Гранд пицца», на основе договоров о практической подготовке обучающихся.

3.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится: концентрированно, концентрированно в несколько периодов, сосредоточенно, в зависимости от графика учебного процесса рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

Производственная практика проводится в форме практической подготовки, выполнения отдельных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Обучающиеся заочного отделения самостоятельно обеспечивают себя местом для прохождения производственной практики. Техникум может оказывать содействие обучающимся в подборе мест практики. Обучающиеся, имеющие договоры на обучение, как правило, проходят практику на предприятиях, заключивших такие договоры с техникумом.

Производственная практика реализуется обучающимся самостоятельно с предоставлением и последующей защитой отчета.

Техникум не несет финансовых обязательств перед предприятием, предоставляющим место для прохождения практики обучающимся – заочникам.

В период прохождения практики с момента зачисления, обучающихся на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации, а также трудовое законодательство, в том числе и в части государственного социального страхования.

Итоговая оценка по результатам производственной практики выставляется руководителем практики от техникума на основании предоставленного обучающимся:

- аттестационного листа, подписанного руководителем практики от предприятия;
- отчета;
- характеристики;
- отзыва руководителя от техникума.

Результаты прохождения производственной практики учитываются при итоговой аттестации по ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы производственной практики обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации производственной практики, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует

области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

3.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

3.4.1. Печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2023. – 400 с.
2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – Москва: Академия, 2019. – 160 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2023. – 336 с.
5. Н.И. Дубровская Е.В. Чубасова: Приготовление супов и соусов: учебное пособие/ Н.И. Дубровская - Москва: Академия.2023. – 176с.
6. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2019. – 128 с.
7. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : ЭУМК / Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2023. – 282 с.

3.4.2. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-

библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531>

9. Астахов, Д. А. Технологическое оборудование : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. А. Астахов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15269-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519979>

10. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516221>

11. Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 116 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514540>

3.4.3 Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2020. 320 с.: ил.

2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 48 с.

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 8 с.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 10 с.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

8. 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.

9. 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.

10. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации

23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

11. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г.

12. 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.

13. 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

14. 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»].

15. 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.

16. 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.

17. 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.

18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011

19. Профессиональный стандарт 33.011 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

По результатам практики руководителями практики от организации и от Учреждения формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается руководителем практики от учреждения или организации.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видеоматериалы, пользовательское приложение, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и Учреждения об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики руководителя организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности предоставления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики представляются обучающимися в колледж и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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	Практический опыт. Умения	<i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; – 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; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, 	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: оценка выполнения и оценка защиты отчетов по производственной практике.

		<p>травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 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 	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт. Умения</p>	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – 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: <ul style="list-style-type: none"> - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары 	

		<p>до готовности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <ul style="list-style-type: none"> – порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; - выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; <ul style="list-style-type: none"> – 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 	
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт. Умения</p>	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – 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 	

		<p>супов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке</p>	
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт. Умения</p>	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – 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 	

		<p>отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами</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>Практический опыт. Умения</p>	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – 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 	

		<p>продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	
--	--	--	--

		<p>круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое	Практический опыт. Умения	<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их 	

<p>оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>		<p>сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных 	
---	--	--	--

		<p>ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <ul style="list-style-type: none"> – техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке 	
<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>Практический опыт. Умения</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закупок 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 	

		<p>соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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 	
--	--	--	--

		<p>рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</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>Практический опыт. Умения</p>	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; – 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, 	

		<p>особенностями заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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: <ul style="list-style-type: none"> - 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 рубленой 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 	
--	--	---	--

		<p>птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 порционирования; – 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; <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий,</p>	
--	--	---	--

		закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Практический опыт. Умения ЦОПТВ.1-6	<ul style="list-style-type: none"> – распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; – анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; – определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составить план действия; - определить необходимые ресурсы; – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: оценка выполнения и оценка защиты отчетов по производственной практике.
ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Практический опыт. Умения ЦОПТВ.1-6	<ul style="list-style-type: none"> – определять задачи для поиска информации; – определять необходимые источники информации; – планировать процесс поиска; – структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; – оценивать практическую значимость результатов поиска; – оформлять результаты поиска 	
ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Практический опыт. Умения ЦОПТВ.1-6	<ul style="list-style-type: none"> – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – применять современную научную профессиональную терминологию; – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Практический опыт. Умения ЦОПТВ.1-6	<ul style="list-style-type: none"> – организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. 	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и	Практический опыт. Умения	<ul style="list-style-type: none"> – грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе 	

культурного контекста			
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Практический опыт. Умения	– описывать значимость своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Практический опыт. Умения	– соблюдать нормы экологической безопасности; – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Практический опыт. Умения ЦОПТВ.1-6	– применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – использовать современное программное обеспечение	