

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа Рабочая программа Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 1-65
		Экз. №

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

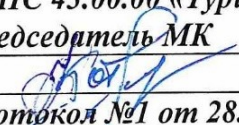
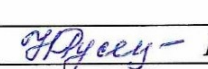
ПМ 07. Выполнение работ по профессии «Повар»

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

УЛЬЯНОВСК

2025

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (регистрационный № 44828), примерной основной образовательной программой (ПООП) федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного Протоколом от 28.06.2021 № 01, зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ: Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 (регистрационный № 38).

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА	УТВЕРЖДАЮ
на заседании МК УГПС 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:

Мастер производственного обучения – Шатунова Виктория Игоревна

Мастер производственного обучения – Чесноков Данил Дмитриевич

Эксперт от работодателя:

HR менеджер ООО «Кравченко групп Ресторанс»

М.Д. Тутурина

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Тематический план и содержание учебной практики	35
3. Условия реализации программы учебной практики	51
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	54

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** и реализуется в рамках модуля ПМ 07. Освоение основного вида деятельности: освоение профессии «Повар».

1.2. Цели и задачи учебной практики

Учебная практика направлена на формирование практических навыков и компетенций в процессе освоения основных видов деятельности по профессии «Повар»:

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Задачи учебной практики:

- знакомство с основами будущей профессиональной деятельностью;
- выполнение под руководством руководителя практики видов учебно-производственных работ в соответствии с программой практики;
- формированию общих и профессиональных компетенций.

Общие компетенции:

<i>ОК</i>	<i>Формулировка компетенции</i>	<i>Код</i>	<i>Знания, умения</i>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения:	
		<i>Уо 01.01</i>	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		<i>Уо 01.02</i>	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		<i>Уо 01.03</i>	Определять этапы решения задачи;
		<i>Уо 01.04</i>	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		<i>Уо 01.05</i>	Составить план действия;
		<i>Уо 01.06</i>	Определить необходимые ресурсы;
		<i>Уо 01.07</i>	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		<i>Уо 01.08</i>	Реализовать составленный план;
		<i>Уо 01.09</i>	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
		Знания:	
		<i>Зо 01.01</i>	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		<i>Зо 01.02</i>	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; структурировать получаемую информацию
		<i>Уо 02.04</i>	выделять наиболее значимое в перечне информации
		<i>Уо 02.05</i>	оценивать практическую значимость результатов поиска
		<i>Уо 02.06</i>	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		<i>Уо 02.07</i>	использовать современное программное обеспечение
		<i>Уо 02.08</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	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

Профессиональные компетенции:

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
		Навыки:	
ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Н 1.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 1.1.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 1.1.03	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
		Н 1.1.04	Приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		Умения:	
		У 1.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 1.1.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 1.1.03	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учётом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		У 1.1.04	Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
		У 1.1.05	Своевременно оформлять заявку на склад;
		У 1.1.06	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

		У 1.1.07	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;
		Знания:	
		З 1.1.01	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 1.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 1.1.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	ПК 1.2 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Навыки:	
		Н 1.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 1.1.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 1.2.03	Ведения расчётов с потребителями.
		Умения:	
		У 1.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 1.1.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 1.2.03	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учётом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		У 1.2.04	Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении,

			филитировании, править кухонные ножи;
		У 1.2.05	Своевременно оформлять заявку на склад;
		У 1.2.06	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;
		Знания:	
		З 1.1.01	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 1.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	ПК 1.3 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	З 1.2.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		Навыки:	
		Н 1.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 1.1.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 1.3.03	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
		Умения:	
		У 1.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 1.1.02	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учётом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения

			безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		У 1.3.03	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		У 1.3.04	Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		Знания:	
		З 1.1.01	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 1.3.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 1.3.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Навыки:	
		Н 1.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 1.1.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 1.4.03	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
		Н 1.4.04	Приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		Умения:	
		У 1.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 1.1.02	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления,

			творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		У 1.4.03	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 1.4.04	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;
		Знания:	
		З 1.1.01	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 1.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 1.4.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
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:	
		Н 2.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 2.1.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 2.1.03	Ведения расчётов с потребителями.
		Умения:	
		У 2.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 2.1.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 2.1.03	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 2.1.04	Своевременно оформлять заявку на склад;
		Знания:	
		З 2.1.01	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 2.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 2.1.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Навыки:	
		Н 2.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 2.1.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 2.2.03	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
		Н 2.2.04	Приготовления, творческого оформления бульонов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Умения:	
		У 2.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 2.1.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 2.1.03	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 2.2.04	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		У 2.2.05	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи бульонов разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.2.06	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		Знания:	
		З 2.1.01	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 2.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 2.1.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 2.2.04	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи бульонов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 2.2.05	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 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:	
		Н 2.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 2.1.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 2.3.03	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы,

			дичи, кролика;
		Н 2.3.04	Приготовления, творческого оформления супов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Умения:	
		У 2.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 2.1.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 2.1.03	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:	
		З 2.1.01	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 2.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 2.1.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 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;
		З 2.3.05	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 2.3.06	Правила и способы сервировки стола, презентации супов.
	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Навыки:	
		Н 2.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 2.1.02	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 2.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 2.1.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 2.1.03	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 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 2.1.01	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 2.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 2.1.03	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, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Навыки:	
		Н 2.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 2.1.02	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:	
		У 2.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 2.1.02	Распознавать недоброкачественные продукты;

		У 2.1.03	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 2.1.01	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 2.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 2.1.03	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;
		З 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:	
		Н 2.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 2.1.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 2.6.03	Обработки различными методами, подготовки яиц, творога, сыра, муки.
		Н 2.6.04	Приготовления, творческого оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Умения:	
		У 2.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 2.1.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 2.1.03	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:	
		З 2.1.01	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 2.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 2.1.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 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;
		З 2.6.05	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 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 2.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 2.1.02	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 2.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 2.1.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 2.1.03	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 2.7.04	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		У 2.7.05	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;
		У 2.7.06	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		Знания:	
		З 2.1.01	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 2.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 2.1.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 2.7.04	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;
		З 2.7.05	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 2.7.06	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 горячих блюд,	Навыки:	
		Н 2.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 2.1.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

	кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		весомизмерительных приборов;
		Н 2.8.03	Обработки различными методами, подготовки традиционных и экзотических видов мяса, домашней птицы, дичи и кролика
		Н 2.8.04	Приготовления, творческого оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Умения:	
		У 2.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весомизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 2.1.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 2.1.03	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 2.8.04	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		У 2.8.05	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;
		У 2.8.06	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		Знания:	
		З 2.1.01	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 2.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весомизмерительных приборов, посуды и правила

			ухода за ними;
		З 2.1.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 2.8.04	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;
		З 2.8.05	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 2.8.06	Правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика.
ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:	
		Н 3.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 3.1.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 3.1.03	Ведения расчётов с потребителями.
		Умения:	
		У 3.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 3.1.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 3.1.03	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 3.1.04	Своевременно оформлять заявку на склад;
		Знания:	
		З 3.1.01	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 3.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 3.1.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Навыки:	
		Н 3.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 3.1.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 3.2.03	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика для приготовления холодных соусов разнообразного ассортимента;
		Н 3.2.04	Приготовления, творческого оформления холодных соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Умения:	
		У 3.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 3.1.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 3.1.03	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 3.2.04	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		У 3.2.05	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных соусов разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 3.2.06	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к

			безопасности готовой продукции;
		Знания:	
		З 3.1.01	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 3.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 3.1.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 3.2.04	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 3.2.05	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 3.2.06	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных соусов разнообразного ассортимента.
	ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Навыки:	
		Н 3.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 3.1.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 3.3.03	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика для приготовления салатов разнообразного ассортимента;
		Н 3.3.04	Приготовления, творческого оформления салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Умения:	
		У 3.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

		У 3.1.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 3.1.03	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 3.3.04	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		У 3.3.05	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 3.3.06	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		Знания:	
		З 3.1.01	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 3.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 3.1.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 3.3.04	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 3.3.05	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении салатов;
		З 3.3.06	Правила и способы сервировки стола, презентации салатов разнообразного ассортимента.
	ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое	Навыки:	
		Н 3.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;

	оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Н 3.1.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 3.4.03	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика для приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		Н 3.4.04	Приготовления, творческого оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Умения:	
		У 3.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 3.1.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 3.1.03	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 3.4.04	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		У 3.4.05	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 3.4.06	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		Знания:	
		З 3.1.01	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 3.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации

			технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 3.1.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 3.4.04	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 3.4.05	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок;
		З 3.4.06	Правила и способы сервировки стола, презентации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
	ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Навыки:	
		Н 3.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 3.1.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 3.5.03	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов рыбы, нерыбного водного сырья, для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		Н 3.5.04	Приготовления, творческого оформления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Умения:	
		У 3.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 3.1.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 3.1.03	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 3.5.04	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		У 3.5.05	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 3.5.06	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		Знания:	
		З 3.1.01	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 3.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 3.1.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 3.5.04	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 3.5.05	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		З 3.5.06	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи	Навыки:	
		Н 3.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 3.1.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

	разнообразного ассортимента	Н 3.6.03	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов мяса, домашней птицы, дичи, для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		Н 3.6.04	Приготовления, творческого оформления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Умения:	
		У 3.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 3.1.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 3.1.03	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 3.6.04	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		У 3.6.05	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 3.6.06	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		Знания:	
		З 3.1.01	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 3.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила

			ухода за ними;
		З 3.1.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 3.6.04	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 3.6.05	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи;
		З 3.6.06	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:	
		Н 4.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 4.1.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 4.1.03	Ведения расчётов с потребителями.
		Умения:	
		У 4.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 4.1.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 4.1.03	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 4.1.04	Своевременно оформлять заявку на склад;
		Знания:	
		З 4.1.01	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 4.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 4.1.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Навыки:	
		Н 4.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 4.1.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 4.2.03	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов сырья для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		Н 4.2.04	Приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Умения:	
		У 4.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 4.1.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 4.1.03	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 4.2.04	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		У 4.2.05	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 4.2.06	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к

			безопасности готовой продукции;
		Знания:	
		З 4.1.01	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 4.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 4.1.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 4.2.04	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов ассортимента, в том числе региональных;
		З 4.2.05	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 4.2.06	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Навыки:	
		Н 4.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 4.1.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 4.3.03	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов сырья для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		Н 4.3.04	Приготовления, творческого оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Умения:	
		У 4.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

		У 4.1.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 4.1.03	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 4.3.04	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		У 4.3.05	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 4.3.06	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		Знания:	
	ПК 4.4 Осуществлять	З 4.1.01	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 4.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 4.1.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 4.3.04	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 4.3.05	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих сладких блюд, десертов;
		З 4.3.06	Правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
		Навыки:	

	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Н 4.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 4.1.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 4.4.03	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов сырья для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента;
		Н 4.4.04	Приготовления, творческого оформления холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Умения:	
		У 4.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 4.1.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 4.1.03	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 4.4.04	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		У 4.4.05	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 4.4.06	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		Знания:	
		З 4.1.01	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 4.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

			инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 4.1.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 4.4.04	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 4.4.05	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных напитков;
		З 4.4.06	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков разнообразного ассортимента.
	ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Навыки:	
		Н 4.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 4.1.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 4.5.03	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента;
		Н 4.5.04	Приготовления, творческого оформления горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Умения:	
		У 4.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 4.1.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 4.1.03	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 4.5.04	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		У 4.5.05	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков

			разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 4.5.06	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		Знания:	
		З 4.1.01	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 4.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 4.1.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 4.5.04	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 4.5.05	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих напитков;
		З 4.5.06	Правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

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 учебной практики: 36 часов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессионального модуля	ПК	Содержание работ	Объем часов
ПМ 07. Выполнение работ по профессии «Повар».			36
Вводное занятие.		<p>Ознакомление с предприятием общественного питания. Прохождение инструктажа по технике безопасности ИОТ-09-20, ИОТ-03-20, ИОТ-06-20, ИОТ-08-20, ИОТ-11-20, ИОТ-07-20, ИОТ-04-20.</p>	0,5
		<p>Организация рабочего места в соответствии с <i>СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»</i> п.6. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре В соответствии с технологическим процессом Выбор производственного помещения Производственных столов; Маркированного инвентаря: доски- (зеленые: зелень, овощи, фрукты), (синие: рыба, нерыбное водное сырье), (желтые: сырая птица), (красные: сырое мясо), (белые: молоко и продукты, приготовленные из него), (коричневые: готовая продукция); - гастрономические ножи, томаторезки ручные, яйцерезки, приспособления для нарезки сыра, ручной делитель масла, соковыжималки ручные, лотки для заливных блюд, формы для паштетов, заливных и сладких блюд, вилки производственные для для раскладывания блюд, приборы для раскладывания блюд, нож для удаления сердцевины яблок, желобковый нож, механизм для удаления сердцевины из яблок и деления на дольки, механизм для удаления сердцевины яблок, очистки от кожицы т нарезки в виде спирали, нож для очистки яблок, груш, айвы от кожицы вручную, терка-шинковка, приспособление для удаления сердцевины и нарезки в виде спирали ананаса, нож для удаления косточки и деления на половинки манго, нож для снятия цедры лимона, апельсина, нож для очистки апельсинов от кожуры, терки для снятия цедры, нож для отделения мякоти арбуза, дыни. -холодильные шкафы, слайсер, овощерезка, вакууматор, индукционные плиты, пароконвектоматы; - посуда для подачи (блюда, вазы, салатницы, икорницы, розетки, лотки, мелкая столовая тарелка (диаметр-32см), баранчик, порционная сковорода, столовые приборы, соусник, креманки, мелкие десертные тарелки, чайная чашка, кофейная чашка, чашка для эспрессо, стакан для ристретто, чашка для капучино, чашка для американо, пиала, тарелка пирожковая, тарелка для кондитерских</p>	1

		<p>изделий, ваза на низкой ножке, чайник заарной, кофейник, молочник, сливочник, розетки, чашка для пунша, чашка для горячего напитка и др.)</p> <p>-Сборник рецептур, технологические карты, инструкции по технике безопасности при выполнении работ на тепловом оборудовании.</p> <p>Следование инструкции по технике безопасности, охране труда при работе на холодильном оборудовании.</p>	
<p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p>		<p>Оценивать наличие, проверять годность грибов (внешний вид, размер, форма, наличие дефектов и повреждений, степень зрелости), овощей и плодов (внешний вид, окраска, форма, состояние поверхности, целостность, свежесть), пряностей, приправ.</p> <p>Оценивать наличие, проверять качество живой рыбы (внешний вид, ее поведение в воде, целостность плавников, чистота жабер), охлажденной рыбы (внешний вид, упитанность, разделка, консистенция, цвет мяса, запах, пробная варка), мороженой рыбы (внешний вид, правильность разделки, консистенция, запах после оттаивания), соленой рыбы (внешний вид, консистенция, цвет мяса рыбы, вкус и запах) и нерыбного водного сырья.</p> <p>Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины (нежность, вкус, запах, цвет) в соответствии с ГОСТ 32606-2013 Говядина. Туши и отрубы. Требования при поставках и контроль качества.</p> <p>Оценивать наличие, проверять качество крупнокусковых полуфабрикатов из мяса (вырезка, спинная часть, подлопаточная часть, грудная часть, покромка, поясничная часть, тазобедренная часть, лопаточная часть, котлетное мясо), из мясных субпродуктов (сердце, мозги, печень, почки, язык), домашней птицы, дичи (крыло, голень, бедро, спинная часть, шея, грудка на кости, чистое филе, фарш, п\ф из котлетной и кнельной массы) и кролика (бедро, лопатка, филе, фарш) перед обработкой.</p> <p>Оценка наличия, выбор продуктов необходимого качества для приготовления горячих супов, горячих блюд и гарниров, теплых салатов, горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Использование органолептического метода определения доброкачественности, технологических свойств горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Определение качества с использованием:</p> <p>- Визуального метода Внешний вид: <i>размер, форма, окраска.</i></p> <p>- Осязательного метода Консистенция: <i>однородность, степень дисперсии, структура, сочность.</i></p> <p>- Обонятельного метода <i>Запах, аромат, букет</i></p> <p>- Вкусового метода</p>	1,5

<p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов, холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения.</p>	<p>В соответствии с требованиями ГОСТов.</p> <p>Составление технологических карт, сырьевой ведомости и требования-накладной (оформление заявки на отпуск со склада) в соответствии с ГОСТ 31987-2012</p> <p><i>Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению. Построению и содержанию.</i></p> <p>Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.</p> <p>Способами минимизации отходов.</p> <p>Таблицами взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>Качество холодных блюд и закусок определяется по:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептическими показателями; - физико-химическими показателями; - микробиологическими показателями. <p>Требования к качеству:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>бутербродов</i> (хлеб не черствый, толщина куска в открытых бутербродах – 1 - 1,5 см, в закрытых - 0,5 см; продукты аккуратно нарезаны, зачищены, без признаков подсыхания и изменения цвета). - <i>салатов</i> (Овощи должны быть нарезаны в соответствии с формой нарезки для каждого вида салата. Выкладывают салаты горкой. Зелень, используемая для оформления, должна быть свежей, невялой, не пожелтевшей, не потемневшей. Консистенция овощей упругая. Вкус, запах, цвет, соответствующий используемым продуктам. У салата из краснокочанной капусты не допускается синий оттенок готовой капусты. Огурцы свежие, не допускаются перезрелые с грубыми семечками и кожей). - <i>простых холодных блюд</i> (Рыбные холодные блюда и закуски. Рыба должна быть зачищена от костей и кожи, нарезана наискось широкими кусками, красиво украшена, иметь цвет, соответствующий виду рыбы; у заливной рыбы желе светло-желтое, прозрачное, вкус, соответствующий вкусу рыбы в зависимости от обработки. У заливной рыбы и рыбы под маринадом вкус и запах пряностей. Консистенция рыбы плотная, мягкая, не крошащаяся, у рубленой сельди – мажущаяся. Мясные холодные блюда. Мясо и мясопродукты нарезают поперек волокон наискось, широкими лентами. Цвет, свойственный цвету продукта (ростбиф на разрезе розовый). Вкус, соответствующий виду продукта. Консистенция упругая, плотная, эластичная. Овощи мягкие, но не крошковые. Студень должен быть хорошо застывшим с кусочками основного продукта. Цвет серый. Вкус, свойственный продукту, из которого приготовлен студень, с ароматом специй и чеснока. Консистенция желе плотная, упругая, мясных продуктов – мягкая. - <i>холодных закусок</i> (хранят в холодильных шкафах при температуре 0 - 6°С в фарфоровой или эмалированной посуде (без трещин и отбитой эмали), покрытой крышкой или сухой марлей. Ростбиф, окорок, птицу, дичь хранят на блюдах или противнях, а семгу, балык, осетрину и 	<p>1,5</p>
---	---	-------------------

		<p>подобные им продукты - на маркированных сухих досках под сухой марлей. Нарезают продукты перед подачей).</p> <p>Оценка наличия, выбор продуктов необходимого качества для приготовления горячих и холодных десертов, напитков из семечковых, косточковых, субтропических, тропических, экзотических плодов, орехов разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Использование органолептического метода определения доброкачественности, технологических свойств холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Определение качества с использованием: внешнего вида, вкуса, запаха и консистенции.</p> <p>Требования к качеству свежих плодов.</p>	
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.		<p>Приемка продуктов для приготовления холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков по количеству.</p> <p>Приемка продуктов для приготовления холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков по качеству.</p> <p>В соответствии с ГОСТ 24297-87 Входной контроль продукции. Основные положения.</p>	1,5
4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.		<p>Выбор специй, методы приготовления: подсушивание, поджаривание в масле, измельчение, измельчение на терке, дробление и давление, нарезка, заваривание.</p> <p>Измельчение специй и приправ с помощью: ступы и пестика, ручной мельницы, кофемолки, микропластинчатой терки.</p>	1
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.		<p>Взвешивание овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, кролика на весоизмерительных приборах (электронные или циферблатные весы) в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью) для приготовления горячих супов, горячих блюд и гарниров, теплых салатов, горячих соусов, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Изменение закладки продуктов, нормы вложения сырья в соответствии с выходом готовых горячих супов, горячих блюд и гарниров, теплых салатов, горячих соусов, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Взвешивание фруктов (свежих и сушеных), орехов, ягод (свежих и сушеных), десертных овощей на весоизмерительных приборах (электронные или циферблатные весы) в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью) для приготовления горячих и холодных десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p>	1
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления		<p>Выбор и выполнение техники и качества нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, кролика с учетом минимизации отходов, сохранением форм и размеров нарезки.</p>	2

<p>полуфабрикатов, холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.*Технологии в молекулярной кухне.</p>	<p>В соответствии с формами нарезки овощей: Традиционными (брусочек (сечение 05, *0,5, длина 3-4 см.) кубик, (сечение 1*1 или 1,5*1.5) долька (длина 3-4 см., ширина широкого ребра-1,5 см) Нетрадиционными Жардиньер (короткие брусочки 3*3 *18 мм Маседуан (5*5*5мм) Алюмет (мелкие брусочки 30*5 мм) Батай (кубики 15*15*15 мм) Виды нарезки полуфабрикатов из мяса: - порционные - мелкокусковые - крупнокусковые. Виды нарезки полуфабрикатов из рыбы: -стейки - филе с кожей и костями - филе с кожей без костей - рабы «бантом» - рыба «восьмеркой» Виды полуфабрикатов из птицы, дичи: - целые тушки - порционные - мелкокусковые - рубленные. Приготовление различных фаршей из мяса, птицы, дичи, рыбы. Виды тепловой обработки при приготовлении горячих супов, горячих блюд и гарниров, теплых салатов, горячих соусов, кулинарных изделий, закусок: Основные: варка основным способом; варка на пару; припускание; жарка основным способом; жарка в жарочном шкафу; жарка во фритюре; жарка на огне Вспомогательные: пассерование; бланширование Комбинированные: тушение; запекание; брезирование. Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены.</p> <p>Выбор и выполнение техники и качества нарезки и формовки традиционных видов десертных овощей, фруктов с учетом минимизации отходов, сохранением форм и размеров нарезки. Формы нарезки фруктов:</p>	
--	--	--

		<p>Традиционными (брусочек (сечение 05, *0,5, длина 3-4 см.) кубик, (сечение 1*1 или 1,5*1.5) долька (длина 3-4 см., ширина широкого ребра-1,5 см)</p> <p>Нетрадиционными Жардиньер (короткие брусочки 3*3 *18 мм Маседуан (5*5*5мм) Алюмет (мелкие брусочки 30*5 мм) Батай (кубики 15*15*15 мм)</p> <p>Виды тепловой обработки при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента: Варка основным способом; припускание; жарка основным способом; фламбирование, запекание. Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены.</p>	
<p>7. Приготовление, оформление полуфабрикатов, холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>		<p>Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов: мясо отварное (из мякоти боковой и наружной частей задней ноги или лопатки массой 1,5-2 кг), мясо жареное (из целых частей вырезки, толстого и тонкого края), мясо тушеное (из верхней, внутренней, боковой и наружной частей задней ноги, массой 1,5 — 2,5 кг), мясо шпигованное (из верхней, внутренней, боковой и наружной частей задней ноги массой 1,5-2 кг), лангет (нарезают из тонкой части вырезки), антрекот (из толстого и тонкого края), зразы отбивные (из верхней, внутренней, боковой и наружной частей задней ноги), ромштекс (из толстого и тонкого края, верней и внутренней частей задней ноги).</p> <p>Приготовление мелкокусковых и порционных полуфабрикатов: бефстроганов (приготавливают из обрезков вырезки, из толстого и тонкого края, внутренней и верхней частей за ней ноги), поджарка (из толстого и тонкого края верхней и внутренней частей задней ноги), азу (из боковой и наружной частей задней ноги), гуляш (из лопатки, грудинки, покромки), плов (из кусочков мякоти лопатки).</p> <p>Из птицы, дичи и кролика готовят полуфабрикаты: котлеты натуральные; котлеты панированные; птица, дичь, кролик по-столичному; котлеты натуральные фаршированные.</p> <p>Для приготовления этих полуфабрикатов используют филе кур, индеек, реке фазанов, рябчиков, тетеревов и куропаток. У кролика используют мякоть задних ножек или спинной части.</p> <p>Приготовление и оформление горячих супов разнообразного ассортимента (заправочных, прозрачных, супов-пюре).</p> <p>Приготовление и оформление горячих блюд (из овощей, мяса, птицы, дичи, кролика, рыбы, нерыбного водного сырья) и гарниров (из овощей, круп, макаронных изделий).</p> <p>Приготовление и оформление теплых салатов (из птицы, овощей)</p>	2

		<p>Приготовление и горячих соусов (на основе бульонов, отваров, сливок, на сливочном масле и др).</p> <p>Приготовление и оформление холодных супов разнообразного ассортимента (на кисломолочных продуктах, хлебном квасе, овощных отварах).</p> <p>Приготовление и оформление бутербродов (открытые, закрытые, канапе, сэндвичи)</p> <p>Приготовление и оформление салатов (из сырых, вареных, квашеных, маринованных овощей; с мясом, рыбой, птицей)</p> <p>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (овощные, грибные, мясные, рыбные).</p> <p>Приготовление и оформление холодных десертов разнообразного ассортимента из семечковых, косточковых, субтропических, тропических, экзотических плодов, орехов.</p> <p>Приготовление и оформление горячих десертов разнообразного ассортимента из семечковых, косточковых, субтропических, тропических, экзотических плодов, орехов.</p> <p>Приготовление и оформление холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента из семечковых, косточковых, субтропических, тропических, экзотических плодов.</p>	
<p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p>		<p>Виды, назначение технологического оборудования для приготовления горячих блюд (пароконвектоматы, индукционные плиты, электросковороды, кипятильники, фритюрницы, рисоварки, су-вид, гриль, коптильни, вафельницы, блинные аппараты, столы с подогреваемой поверхностью) и производственного инвентаря, инструментов, посуды в горячем цехе, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Способы их безопасной эксплуатации.</p> <p>Определение назначения каждого вида оборудования и инвентаря для всех этапов технологического процесса, его безопасное использование.</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования для приготовления холодных блюд (холодильный шкаф, шкаф шоковой заморозки, стол с охлаждаемой поверхностью, куттер, слайсер, вакууматор) и производственного инвентаря (доски- (зеленые: зелень, овощи, фрукты), (синие: рыба, нерыбное водное сырье), (желтые: сырая птица), (красные: сырое мясо), (белые: молоко и продукты, приготовленные из него), (коричневые: готовая продукция)), инструментов (гастрономические ножи, томаторезки ручные, яйцерезки, приспособления для нарезки сыра, ручной делитель масла, соковыжималки ручные, лотки для заливных блюд, формы для паштетов, заливных и сладких блюд, вилки производственные для для раскладывания блюд, приборы для раскладывания блюд), посуды (блюда, вазы, салатницы, икорницы, розетки, лотки) в холодном цехе, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Способы их безопасной эксплуатации.</p> <p>Определение назначения каждого вида оборудования и инвентаря для всех этапов</p>	1,5

	<p>технологического процесса, его безопасное использование.</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (холодильные шкафы; индукционные плиты, пароконвектоматы, вакууматор; механизм для удаления косточек из вишни, черешни; приспособления для вскрытия консервных банок, овоскоп;) и производственного инвентаря инструментов (доски- (зеленые: зелень, овощи, фрукты), (белые: молоко и продукты, приготовленные из него), (коричневые: готовая продукция); нож для удаления сердцевины яблок, желобковый нож, механизм для удаления сердцевины из яблок и деления на дольки, механизм для удаления сердцевины яблок, очистки от кожицы т нарезки в виде спирали, нож для очистки яблок, груш, айвы от кожицы вручную, терка-шинковка, приспособление для удаления сердцевины и нарезки в виде спирали ананаса, нож для удаления косточки и деления на половинки манго, нож для снятия цедры лимона, апельсина, нож для очистки апельсинов от кожуры, терки для снятия цедры, нож для отделения мякоти арбуза, дыни), посуды(соусник, креманки, мелкие десертные тарелки, чайная чашка, кофейная чашка, чашка для эспрессо, стакан для ристретто, чашка для капучино, чашка для американо, пиала, тарелка пирожковая, тарелка для кондитерских изделий, ваза на низкой ножке, чайник заварной, кофейник, молочник, сливочник, розетки, чашка для пунша, чашка для горячего напитка и др.) правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Способы их безопасной эксплуатации.</p> <p>Определение назначения каждого вида оборудования и инвентаря для всех этапов технологического процесса, его безопасное использование.</p>	
<p>9. Оценка качества готовых полуфабрикатов, холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	<p>Овощные полуфабрикаты должны удовлетворять следующим требованиям:</p> <p><i>Картофель сульфатированный:</i> клубни чистые, без глазков и темных пятен, цвет -- свойственный сырому картофелю, консистенция упругая, содержание сернистого ангидрида не более 0,002%.</p> <p><i>Капуста свежая:</i> кочаны должны быть сортированными, полностью зачищенными, массой не менее 0,35 кг для ранних и не менее 0,65 кг для средних и поздних сортов, консистенция упругая, не рыхлая, сочная, кочерыжка срезана в уровень с кочаном.</p> <p><i>Корнеплоды:</i> должны быть чистые, целые, полностью зачищенные. Поверхность может быть подсохшей, но не сухой; цвет свойственный ботаническим сортам; мякоть сочная и упругая. Ботва должна быть полностью удалена.</p> <p>Лук: луковицы должны быть вызревшими, сухими, без остатков шейки и донца, без темных пятен и гнили; мякоть сочная и упругая.</p> <p>Оценка качества грибов. При экспертизе соленых, отварных и маринованных грибов устанавливают их однородность, размер, окраску, консистенцию, специфичность запаха и вкуса, отсутствие посторонних примесей, грибов, поврежденных насекомыми, плесенью, старых переросших и раскрошившихся.</p> <p>Вкус доброкачественных грибов обычно специфический, свойственный данному виду, приятный,</p>	<p>1,5</p>

		<p>с оттенком запаха квашеных продуктов. Вкус и запах рассола или маринада обычно соответствуют запаху и вкусу грибов.</p> <p>Оценка качества рыбы: тушки рыб разрезаны по брюшку, голова, внутренности, чешуя удалены и тушки разрезаны на куски. Внутренняя брюшная полость рыбы зачищена от сгустков крови, почек и черной пленки. Плечевая кость удалена. Плавники спинные, брюшные, грудные и анальный срезаны на уровне кожного покрова, хвостовой – на 1-2 см выше основание средних лучшей хвостового плавника. Поверхность тушек чистая, без чешуи, естественной окраски, присущему данному виду рыбы. Консистенция мышечной ткани полуфабриката должны быть плотной, присущей данному виду рыбы. Запах – свежей рыбы, без порочащих признаков. Содержание соли не более 1%.</p> <p>Органолептическая оценка мяса и мясных продуктов проводится в соответствии с требованиями ГОСТ 9959-2015 «Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки».</p> <p>Органолептическая оценка мяса домашней птицы, дичи: <i>Внешний вид и цвет:</i> поверхность тушки беловато-желтого цвета с розовым оттенком, у нежирных тушек желтовато-серого цвета с красноватым оттенком; у тощих - серого цвета с синюшным оттенком. Подкожная и внутренняя жировая ткань бледно-желтого или желтого цвета. серозная оболочка грудобрюшной полости влажная, блестящая, без слизи и плесени.</p> <p>Мышцы на разрезе слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге; бледно-розового цвета - у кур и индеек, красного - у уток и гусей.</p> <p><i>Консистенция:</i> Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается.</p> <p><i>Запах:</i> Специфический, свойственный свежему мясу птицы поверхность кожи всех полуфабрикатов должна быть без остатков волосовидных перьев. Мышцы плотные, упругие, ямка, образующаяся при надавливании, быстро выравнивается. Запах (на поверхности, в грудной полости, глубинных слоев, особенно у кости) специфический, свойственный свежему мясу.</p> <p>Оценка качества кролика: готовые тушки кроликов должны быть свежие, хорошо обескровленные, без побитостей и кровоподтеков, остатков шкурки, бахромок мышечной ткани, тщательно вымыты с поверхности и со стороны внутренней полости.</p> <p>У тушек кроликов должны быть удалены все внутренние органы за исключением почек; голова отделена на уровне первого шейного позвонка; ноги удалены по запястному суставу (передние), задние - по скакательному. Масса готовой тушки не должна быть менее 1,1 кг.</p> <p>Требования к качеству горячих супов (заправочных, прозрачных, супов-пюре), горячих блюд (из овощей, мяса, птицы, дичи, кролика, рыбы, нерыбного водного сырья) и гарниров (из овощей,</p>	
--	--	---	--

		<p>круп, макаронных изделий), горячих соусов (на основе бульонов), теплых салатов, кулинарных изделий, закусок перед упаковкой на вынос.</p> <p>Требования к качеству холодных супов (на кефире, хлебном квасе, овощных отварах), бутербродов (открытые, закрытые, канапе, сэндвичи), салатов (из сырых, вареных, квашеных, маринованных овощей; с мясом, рыбой, птицей), блюд и закусок (овощные, грибные, мясные, рыбные) сложного ассортимента. перед упаковкой на вынос.</p> <p>Определение качества с использованием:</p> <p>- Визуального метода Внешний вид: <i>размер, форма, окраска.</i></p> <p>- Осязательного метода Консистенция: <i>однородность, степень дисперсии, структура, сочность.</i></p> <p>- Обонятельного метода <i>Запах, аромат, букет</i></p> <p>- Вкусового метода</p> <p>В соответствии с требованиями ГОСТов.</p>	
<p>10. Хранение с учетом температуры подачи полуфабрикатов, холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента на раздаче.</p>		<p>Способы хранения обработанных овощей, плодов, грибов: охлаждение, замораживание, вакуумирование.</p> <p>Обработанные овощи (кроме картофеля) кладут в функциональные емкости, закрывают крышкой или влажным полотенцем и ставят в холодильник или холодильную камеру. При хранении очищенного картофеля помнят, что он темнеет, поэтому его хранят непродолжительное время в котлах в воде.</p> <p>Хранение обработанных салатно-шпинатных овощей. Обсушенный салат и зелень выкладывают в функциональные емкости с перфорированным дном, но не слишком плотно и хранят в холодильнике, накрыв влажным полотенцем. Это позволяет сохранить дольше свежесть зелени. Нельзя зелень хранить под пленкой. Функциональные емкости с перфорированным дном необходимы, чтобы влага не скапливалась и овощи не загнивали.</p> <p>Хранение грибов. Хранение в холодильнике (до 3-х суток); хранение в морозильной камере (до года); сушеные грибы (до 2-х лет); соленые грибы (до 6 месяцев); маринованные грибы (до 8 месяцев).</p> <p>Хранение рыбы: <i>охлажденная рыба</i> (в холодное время года крупные особи хранятся 12 суток, мелкие - 9 суток, в теплое - крупную рыбу хранят 10 дней, мелкую - 7 дней); <i>замороженная рыба</i> (от 3 до 10 месяцев; некоторые виды до года); <i>копченая</i> (для рыбы горячего копчения срок годности в обычном отделе холодильника составляет 2 суток, при хранении при температуре от - 2 до +2°C срок увеличен до 72 часов. Замораживание рыбы горячего копчения при температуре - 18°C увеличивает срок хранения до 30 суток. При температуре от 0 до +5°C ее можно хранить до</p>	1,5

		<p>30 суток, при температуре от 0 до -5°C до 2 месяцев); <i>вяленая</i> (Оптимальная температура хранения - от 0 до -8°C. В этих условиях вяленая рыба с высоким содержанием жира хранится 2 месяца, с низким - 4 месяца. Заморозка в морозилке продлит срок хранения до 5 месяцев. Также вяленая рыба может содержаться вне холодильника. При хранении в сухих, вентилируемых помещениях при температуре не более +20°C вяленая рыба с низким содержанием жира может храниться до 2 месяцев); <i>соленая</i> (Соленая рыба, а также рыба в пряностях (маринованная) должна храниться в холодильнике. Срок годности соленой рыбы зависит от процента содержания соли и упаковки. Слабосоленая рыба домашнего приготовления хранится не более 3 суток, рыба среднего посола - до 15 суток, крепкого посола - до 1 месяца. Соленая рыба в вакуумных упаковках имеет срок годности 1 месяц. Замораживание соленой рыбы также допустимо, в этом случае срок хранения увеличивается до 2–4 месяцев. Маринованная рыба хранится 2 недели).</p> <p>Хранение мяса и мясных продуктов, птицы, дичи: <i>говядина</i> (2 недели при относительной влажности 85-90% и при температуре 0, -1); <i>мясные кулинарные изделия</i> (1-3 месяца при относительной влажности 90-95% и при температуре -22 -18 градусов); <i>мясо мороженное</i> (10-12 месяцев при относительной влажности 80-90% и температуре -14 -18); <i>мясо мороженное фасованное</i> (3 суток при относительной влажности 80-85% и при температуре -12 -8); <i>мясо охлажденное</i> (3 суток при относительной влажности воздуха 80-90% и при температуре 0 +6); <i>мясо охлажденное фасованное</i> (36 часов при относительной влажности 80-85% и при температуре +4 +6); <i>окорок и филей</i> (2 недели при относительной влажности 85% и при температуре -2); <i>птица домашняя</i> 10-12 месяцев при относительной влажности воздуха 85-90% и при температуре -15 -18); <i>птицы домашняя охлажденная</i> (1-2 суток при относительной влажности 80-85% и при температуре +1 +5); <i>птица, дичь</i> (10 дней при относительной влажности 85-90% и при температуре -2).</p> <p>Хранение мяса кролика: хранить мясо кролика при температуре от 0° до 4 °С можно на протяжении 5 суток. Сроки хранения замороженного кролика составляют 6 месяцев. Температура хранения при этом должна быть ниже -18 градусов. При температуре не выше нуля градусов мясо кролика в вакуумной упаковке может оставаться свежим на протяжении полумесяца.</p> <p>Температурный режим хранения горячих супов, горячих блюд и гарниров, горячих соусов, теплых салатов кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Температурный режим холодных супов, холодных блюд и гарниров, закусок, салатов, соусов сложного ассортимента на раздаче.</p> <p>Хранение свежеприготовленных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения температурных режимов хранения.</p> <p>Температура хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p>	
--	--	---	--

		<i>Холодные десерты можно хранить до 1 часа, горячие до 2 часов. В исключительных случаях быстро охлаждают и хранят при температуре 2°C не более 18 часов.</i>	
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление полуфабрикатов, холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. *Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям		<p>Формовка, упаковка полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, птицы, дичи, кролика. Упаковка фаршей, котлет, фаршированных овощей.</p> <p>Правила порционирования и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (горячих супов, горячих блюд и гарниров, горячих соусов, теплых салатов) из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи. Использование необходимого инвентаря при раскладке горячих блюд; Использование необходимой посуды для каждого вида горячих блюд (супницы, порционные сковороды, коптильни, кокетницы, пирожковые тарелки, соусницы, салатницы). Температура и вес готового блюда; Соблюдение цветовой гаммы; Использование декора. Взвешивание готовых горячих супов, горячих блюд и гарниров, теплых салатов, горячих соусов, кулинарных изделий, закусок перед подачей.</p> <p>Правила порционирования и подачи холодных супов, холодных блюд и гарниров, салатов, соусов сложного ассортимента. Использование необходимого инвентаря при раскладке холодных блюд; Использование необходимой посуды для каждого вида холодных блюд, закусок (тарелки закусочные, салатники, менажницы, ложечка для комплимента). Температура и вес готового блюда; Соблюдение цветовой гаммы; Использование декора. Взвешивание готовых холодных супов, бутербродов, салатов, закусок сложного ассортимента перед подачей.</p> <p>Правила порционирования и подачи холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента (фруктовый салат, парфе, мороженое, мусс, желе, самбук, крем, взбитые сливки, компоты, фрукты при индивидуальном обслуживании, суфле, пудинг, холодные и горячие напитки). Использование необходимого инвентаря при раскладке холодных и горячих десертов, напитков. Использование необходимой посуды для каждого вида холодных и горячих десертов, напитков. Температура и вес готовых горячих и холодных десертов, напитков. Соблюдение цветовой гаммы. Использование декора.</p>	1,5

		Взвешивание готовых холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента перед подачей.	
12. Охлаждение и замораживание готовых полуфабрикатов, холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		Применение процессов охлаждения и заморозки овощей, грибов, плодов, полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика.	0,5
		Правила замораживания основ для приготовления супов; Правила замораживания приготовленных гарниров в шкафах шоковой заморозки.	0,5
		Замораживание основ для приготовления холодных супов; Замораживание приготовленных гарниров в шкафах шоковой заморозки;	0,5
		Быстрое замораживание плодов. Требования к качеству быстрозамороженных плодов и ягод. Условия и сроки хранения. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления горячих и холодных десертов, напитков (Холодные десерты до подачи хранят на холоде, а мороженое в морозильной камере). Использование в работе шкафа шоковой заморозки. Применение в работе приемов интенсивного охлаждения и шоковой заморозки (-70 градусов).	0,5
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.		Хранение свежеприготовленных горячих супов, горячих блюд и гарниров, теплых салатов, горячих соусов; холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения температурных режимов хранения. Температура хранения горячих супов, вторых горячих блюд и гарниров, порционных горячих блюд.	0,5
		Хранение свежеприготовленных холодных супов, холодных блюд и гарниров, закусок, салатов, соусов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения температурных режимов хранения. Температура хранения холодных супов, холодных блюд и гарниров, салатов, соусов сложного ассортимента.	0,5
		Сроки хранения готовых горячих и холодных десертов, напитков. Температурный режим хранения горячих и холодных десертов, напитков разнообразного ассортимента на раздаче.	1
14. Разогрев охлажденных, замороженных полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.		Быстрозамороженные готовые блюда и кулинарные изделия дефростируют и разогревают обычно одновременно и в одних и тех же аппаратах. Замороженные первые блюда выпускают в виде концентратов. Перед употреблением в пищу их разбавляют водой и кипятят в течение 5-10 мин в кастрюлях. Для разогревания замороженных вторых блюд, гарниров, салатов, соусов используют жарочные шкафы, фритюрницами, автоклавами. Разогревают их и на плитах. Оптимальной температурой разогрева готовых блюд и кулинарных изделий считается 82°C. Более высокие температуры не допускаются, так как может произойти подгорание и разваривание верхних слоев продукта,	1

		прежде чем разогреется его внутренняя часть. Обжаренные в масле и панированные изделия разогревают в жарочных шкафах, а отварные и тушеные - на пару.	
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых полуфабрикатов, холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.		<p>Виды различных упаковок для горячих и холодных блюд на вынос (коробки; конверты; контейнеры; пакеты; ланчбоксы; супницы; чаши и др.); холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (Прозрачные пластиковые контейнеры; контейнеры из крафт-картона с прозрачной крышкой. Стекланные, пластиковые бутылки для напитков; бумажные стаканчики для холодных и горячих напитков)</p> <p>Классификация упаковочных материалов для холодных и горячих блюд, кулинарных изделий закусок; холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p>	1
16. Расчет стоимости полуфабрикатов, холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		<p>Алгоритм составления калькуляции (заполнения калькуляционной карты) следующий:</p> <p>В карту заносятся названия продуктов, предусмотренных рецептурой холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Определяется количество сырья и продуктов по нормам брутто (по весу нетто - для полуфабрикатов), приведенным в сборнике рецептур, в расчете на 100 порций или 10 кг.</p> <p>Отражается учетная цена 1 кг каждого компонента по данным бухгалтерского учета.</p> <p>Определяются показатели в графе сумма путем умножения массы продукта на цену за один кг или на одну штуку.</p> <p>Определяется общая стоимость сырьевого набора в расчете на 100 блюд (10 кг), которая отражается по строке «Общая стоимость набора продуктов» в графе «Сумма».</p> <p>Определяется учетная цена продажи 1 блюда (рецептурой кулинарных изделий) путем деления общей стоимости сырьевого набора на 100 порций (10 кг). Отражается в графе «Сумма» по строке «Цена продажи 1 изделия».</p> <p>По строке «Выход изделия» проставляется выход изделия в граммах.</p>	2
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов, холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; холодных и горячих сладких блюд,	ПК 3.7	<p>Презентация холодных и горячих блюд, кулинарных изделий закусок; холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с акцентированием на использование обязательных ингредиентов, правильность подачи, соответствие массы блюда (масса холодных блюд, масса горячих блюд, масса холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков)</p> <p>Визуальное впечатление (цвет, сочетание, баланс, композиция, стиль, креативность подачи, соответствие современным тенденциям, сочетание и гармония вкусов всех компонентов холодных и горячих блюд, кулинарных изделий закусок; холодных и горячих сладких блюд,</p>	2

<p>десертов, напитков разнообразного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. *Пользоваться контрольно- кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами). Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов.</p>		<p>десертов, напитков; консистенция каждого компонента блюда в отдельности.</p>	
<p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p>		<p>Организация и проведение подготовки рабочих мест в холодном, горячем, овощном цехах подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования (электросковорода, фритюрница, гриль, рисоварка, коптильня, стол с подогреваемой поверхностью холодильные шкафы; индукционные плиты, пароконвектоматы, вакууматор; механизм для удаления косточек из вишни, черешни; приспособления для вскрытия консервных банок, овоскоп), производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами <i>в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01</i> <i>«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»</i> <i>Выполнение операций в следующей последовательности</i> <i>1. Проверка заземления зануления оборудования</i> <i>2. Проверка чистоты рабочего места и санитарного состояния</i> <i>3. Проверка температуры холодильника и порядка маркировки</i> <i>4. Подготовка рабочей зоны и включение оборудования</i> <i>5. Подготовка инвентаря, посуды, сырья, материалов.</i> Рациональный подбор оборудования, инвентаря. Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с</p>	<p>1</p>

		технологическим процессом.	
19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		<p>Проведение текущей уборки рабочего мест кондитера, пекаря в соответствии с СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» пункт 5 «Требования к устройству и содержанию помещений».</p> <p>Принципы ХАССП в уборке пищевых помещений.</p> <p>Уборка, мойка и дезинфекция, в рамках процедур ХАССП.</p> <p>Мытье кухонной посуды, производственного инвентаря в соответствии с СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», пункт 6 «Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре»</p> <p>в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты требованиями охраны труда и техники безопасности.</p>	1
Оформление и сдача дневника		<ol style="list-style-type: none"> 1. Содержание выполненных работ; 2. Наличие подписей и печатей от руководителя практики с предприятия; 3. Оформление дневника. 	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется на предприятиях общественного питания ООО «ТД СПИ», АО «Гулливер», ООО «Брат групп», ООО «Днепр», ООО «Зерно», ООО «Три товарища», ООО «Кравченко групп ресторанс», ООО «Ресторбизнес», ООО «Кравченко групп Деливери», ООО «Мастер Кухня», ООО «Ян», ООО «Загора», ООО «Графин», ООО «Альтернатива», ООО «Аксиома», ООО «Авиатор», ООО «Гранд пицца», ООО «Ракурс отель», на основе договоров о практической подготовке обучающихся.

А также учебная практика может реализовываться на базе техникума: в учебных лабораториях: №14 Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков, №17 Учебный кулинарный и кондитерский цех. Автоматизация производственных процессов.

Для реализации рабочей программы учебной практики в лабораториях имеется **оборудование**: пароконвектоматы, конвекционные печи, микроволновая печь, расстоечный шкаф, электрофритюрницы, электросковороды, электрические плиты и шкафы, электрогриль, вакууматор, шкаф шоковой заморозки, шкаф холодильный, шкаф морозильный, льдогенератор, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); электрическая мясорубка, овощерезка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), миксер для коктейлей; соковыжималки (для citrusовых, универсальная), кофемашина с капучинатором, ховоли (оборудование для варки кофе на песке), кофемолка, машина посудомоечная; стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная, тестомесильные машины; **инструменты и приспособления**: профессиональные ножи поварской тройки, разделочные доски цветовой маркировки, поварская игла, шумовки, лопатки, веселки, газовая горелка (для карамелизации); набор инструментов для карвинга.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2019. - III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2020. - III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2018. - III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2018.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2019 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2019. - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2019 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2019. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019. - III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2021. - 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019. - 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2018 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. Учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2018. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2018. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образов
19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2019 – 373 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2016 г. № 27
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
5. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

3.2.3. Дополнительные источники:

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

Литература актуализирована на заседании методической комиссии отделения

УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № 1 от 26.08.2024 г.

Председатель МК _____ А.А.Абрамова

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и преподавателями профессионального цикла. Практика проводится концентрированно, концентрированно в несколько периодов, рассредоточено, в зависимости от графика учебного процесса.

Учебная практика проводится после изучения **ПМ 07.01** Выполнение работ по профессии «Повар».

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении учебной практики составляет 36 академических часов в неделю.

При проведении учебной практики группа может делиться на подгруппы численностью 8 – 12 человек.

Результаты прохождения учебной практики учитываются при итоговой аттестации по ПМ 07.02 Выполнение работ по профессии «Повар».

Обучающиеся, не выполнившие программу учебной практики, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время. Приказом директора определяется место и время повторного прохождения практики. Руководитель учебной практики составляет график проведения учебной практики и осуществляет контроль за качеством освоения программы обучающихся.

Обучающиеся заочной формы обучения реализуют программу учебной практики самостоятельно. Обучающиеся, имеющие стаж работы по профилю специальности (родственной) или работающие на должностях, соответствующих получаемой квалификации, освобождаются от прохождения учебной практики. Для освобождения обучающийся предоставляет в техникум справку-характеристику с основного места работы.

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

- аттестационного листа, подписанного руководителем практики от предприятия;
- дневника по практике.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация программы учебной 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 учебной 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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется руководителем практики от образовательной организации в процессе практической подготовки в соответствии с программой практики.

ПК	Результаты обучения (освоенные умения и первоначальный практический опыт)	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт Умения	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: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых п/ф требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки,	- Экспертная оценка наблюдения за процессом деятельности в период учебной практики. - Экспертная оценка качества выполненных работ (процесса деятельности). - Экспертная оценка продукта деятельности. - Экспертная оценка дневника по учебной практике. - Экспертная оценка портфолио.

		<p>складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по ТБ, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительно хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять</p>	<p>Практический опыт</p> <p>Умения</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии 	

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>		<p>с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа; – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>	
--	--	---	--

<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт Умения</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабоч. места требованиям стандартов чистоты, охраны труда; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и произв. инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по ТБ, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию 	
--	-------------------------------------	---	--

		<p>расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.</p>	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт</p> <p>Умения</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная 	

		<p>(обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <p>-эстетичность, аккуратность упаковки</p>	
--	--	---	--

		готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Практический опыт Умения	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов – , готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в – холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – , инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; 	

		<p>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	Практический опыт Умения	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная 	

		<p>(обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких</p>	
--	--	--	--

		блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	
--	--	--	--