

Министерство образования и науки Челябинской области  
Государственное бюджетное образовательное учреждение  
«Троицкий технологический техникум»

СОГЛАСОВАНА

---

---

УТВЕРЖДЕНА

Приказом  
от «30» мая 2024 г. № 250 о/д  
Директор ГБПОУ «ТТТ»  
\_\_\_\_\_Д.А. Корюхов

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**ПП.01**

**ПП.02**

**ПП.03**

**ПП.04**

**ПП.05**

г. Троицк, 2024 г.

Программа производственной практики профессионального модуля ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г. № 885/390 «Положение о практической подготовке обучающихся», зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 года, регистрационный № 59778).

Организация-разработчик: ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

Разработчик: Нестерова Лариса Петровна, мастер производственного обучения первой квалификационной категории.

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей и мастеров производственного обучения социально-экономического и естественно-научного профиля.

Протокол № 6 от «22» мая 2024 г.

## Содержание:

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

# 1.Паспорт программы производственной практики

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии в соответствии с ФГОС СПО по профессии (профессиям) 43.01.09 Повар, кондитер.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33.Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

## 1.2 Цели и задачи производственной практики

Целью производственной практики является:

-формирование общих и профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

### 1.1.1. Перечень общих компетенций

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

По результатам освоения модуля обучающийся должен иметь

<b>Практический опыт</b>	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
<b>Умения</b>	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять</p>

	<p>упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>
<b>Знания</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</p> <p>требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p> <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>

	<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>
--	---

**Задачами производственной практики являются:** закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии;

-развитие общих и профессиональных компетенций;

- освоение современных производственных процессов, технологий; адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм



### **1.3. Количество часов на освоение производственной практики:**

**Всего – 720 часов, в том числе:**

ПМ. 01 – 36 часов

ПМ.02 – 216 часов

ПМ .03 – 108 часов

ПМ .04 – 108 часов

ПМ. 05 – 252 часа

## 2. Тематический план и содержание производственной практики

### 2. Тематический план и содержание производственной практик по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), производственной практики	Содержание материала учебной/производственной практики	Объем часов
1	2	3
<b>ПМ.01</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>36</b>
<b>ПМ 01.01</b> Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Механическая кулинарная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных и луковых овощей десертных, салатно-шпинатных овощей. МКО грибов.	Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. Виды работ: 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей различными методами 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	6
<b>ПМ 01.02.</b> Первичная обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, нерыбного водного сырья Приготовление полуфабрикатов из чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы	Виды работ: 1. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. 2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. 3. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 4. Нарезка, формовка, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья различными методами. 5. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос	6
<b>ПМ 01.03.</b> Приготовление полуфабрикатов	Виды работ: 1. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов,	6

из рыбной котлетной массы	<p>стандартов чистоты.</p> <p>2.Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>3. Нарезка, формовка, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья различными методами.</p> <p>4. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>6. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</p>	
<b>ПМ 01.04.</b> Разделка и обвалка говяжьей туши. Разделка и обвалка свиной и бараньи туши Приготовление полуфабрикатов из говядины и телятины	<p>Виды работ:</p> <p>1.Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</p> <p>2. Разделка и обвалка говяжьей туши. Обработка мяса различными методами. Разделка и обвалка свиной и бараньи туши. Обработка мяса различными методами.</p> <p>3. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования</p> <p>4.Приготовление полуфабрикатов из говядины и телятины. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>5. Нарезка, формовка, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов мяса, мясных продуктов различными методами.</p> <p>6. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования</p> <p>7. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</p>	6
<b>ПМ 01.05.</b> Приготовление рубленой мясной массы и полуфабрикатов из нее.	<p>Виды работ:</p> <p>1.Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</p> <p>2. Приготовление рубленой мясной массы и полуфабрикатов из нее. Обработка мяса различными методами</p> <p>3 Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>4. Нарезка, формовка, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов мяса, мясных продуктов различными методами.</p> <p>5. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>6. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</p>	6
<b>ПМ 01.06.</b> Механическая кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов	<p>. Виды работ:</p> <p>1.Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</p> <p>2. Обработка домашней птицы. дичи, кролика различными методами.</p> <p>3. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>4. Нарезка, формовка, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>5. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование),</p>	6

	упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 6. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос	
<b>Итого III</b>		<b>36</b>
<b>ПМ.02</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>216</b>
<b>ПМ. 02.01.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6
<b>ПМ. 02.02.</b> Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов (щи, борщи). Оформление, отпуск, хранение.	Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 4. Подготовка к реализации (презентации) готовых бульонов и отваров, заправочных супов (щи, борщи), (порционирования комплектования), сервировки и творческого оформления супов с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов на вынос и для транспортирования. 5. Организация хранения готовых супов с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6
<b>ПМ. 02.03.</b> Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов (рассольники, солянки). Оформление, отпуск, хранение.	Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов (рассольники, солянки). Выполнение задания (заказа) по	6

	<p>приготовлению супов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>4.Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов на вынос и для транспортирования.</p> <p>5.Организация хранения готовых супов с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	
<p><b>ПМ. 02.04.</b></p> <p>Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов (с крупами, макаронными изделиями, бобовыми). Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Виды работ:</p> <p>1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов (с крупами, макаронными изделиями, бобовыми). Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>4.Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов на вынос и для транспортирования.</p> <p>5.Организация хранения готовых супов с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	6
<p><b>ПМ. 02.05.</b></p> <p>Приготовление молочных супов, супов-пюре. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Виды работ:</p> <p>1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Приготовление молочных супов, супов-пюре. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>4.Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов на вынос и для транспортирования.</p> <p>5.Организация хранения готовых супов с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	6
<p><b>ПМ. 02.06.</b></p> <p>Приготовление сладких супов. Оформление, отпуск,</p>	<p>Виды работ:</p> <p>1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p>	6

хранение.	<p>2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Приготовление сладких супов. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>4.Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов на вынос и для транспортирования.</p> <p>5.Организация хранения готовых супов с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	
<b>ПМ. 02.07.</b> Приготовление основных горячих соусов и их производных. Отпуск, хранение.	<p>Виды работ:</p> <p>1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Приготовление основных горячих соусов и их производных. Выполнение задания (заказа) по приготовлению соусов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>4.Подготовка к реализации (презентации) готовых соусов, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления соусов с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых соусов на вынос и для транспортирования.</p> <p>5.Организация хранения готовых соусов с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	6
<b>ПМ. 02.08.</b> Приготовление молочных, сметанных, яично-масляных соусов и их производных. Отпуск, хранение.	<p>Виды работ:</p> <p>1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Приготовление молочных, сметанных, яично-масляных соусов и их производных. Выполнение задания (заказа) по приготовлению соусов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>4.Подготовка к реализации (презентации) готовых соусов, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления соусов с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых соусов на вынос и для транспортирования.</p> <p>5.Организация хранения готовых соусов с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения</p>	6

	требуемой температуры отпуска.	
<b>ПМ. 02.09.</b> Приготовление каш и изделий из каш. Приготовление блюд и гарниров из круп.	Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Приготовление каш и изделий из каш. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 4. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования. 5. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	6
<b>ПМ. 02.10.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 4. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования. 5. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	6
<b>ПМ. 02.11.</b> Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.	Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация	6

	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>4. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования.</p> <p>5. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
<p><b>ПМ. 02.12.</b> Приготовление блюд и гарниров из отварных, на пару, припущенных овощей.</p>	<p>Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Приготовление блюд и гарниров из отварных, на пару, припущенных овощей. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>4. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования.</p> <p>5. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	6
<p><b>ПМ. 02.13.</b> Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей, тушеных и запеченных овощей. Блюда из фаршированных овощей.</p>	<p>Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей, тушеных и запеченных овощей. Блюда из фаршированных овощей. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>4. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд (порционирования (комплектования), сервировки и</p>	12



	<p>творческого оформления горячих блюд с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования.</p> <p>5. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
<p><b>ПМ. 02.14.</b> Приготовление блюд и гарниров из отварной, припущенной рыбы.</p>	<p>Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Приготовление блюд и гарниров из отварной, припущенной рыбы. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>4. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования.</p> <p>5. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	12
<p><b>ПМ. 02.15.</b> Приготовление блюд и гарниров из жареной и запечённой рыбы.</p>	<p>Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Приготовление блюд и гарниров из жареной и запечённой рыбы. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>4. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования.</p> <p>5. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	12

<p><b>ПМ. 02.16.</b> Тушение рыбы.</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>3. Тушение рыбы. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>4.Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования.</li> <li>5.Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>	<p>12</p>
<p><b>ПМ. 02.17.</b> Приготовление блюд из рубленой рыбы.</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>3. Приготовление блюд из рубленой рыбы. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>4.Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования.</li> <li>5.Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>	<p>12</p>
<p><b>ПМ. 02.18.</b> Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (отварное мясо).</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>3. Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (отварное мясо). Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>4.Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов,</li> </ol>	<p>12</p>

	<p>соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования.</p> <p>5.Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
<p><b>ПМ. 02.19.</b></p> <p>Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (жареное мясо).</p>	<p>Виды работ:</p> <p>1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (жареное мясо). Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>4.Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования.</p> <p>5.Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	12
<p><b>ПМ. 02.20.</b></p> <p>Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (тушеное, запеченное мясо).</p>	<p>Виды работ:</p> <p>1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (тушеное, запеченное мясо). Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>4.Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования.</p> <p>5.Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	12
<p><b>ПМ. 02.21.</b></p> <p>Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы.</p>	<p>Виды работ:</p> <p>1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих</p>	12

	<p>блюд в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>4.Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования.</p> <p>5. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	
<p><b>ПМ. 02.22.</b></p> <p>Приготовление блюд из вареных и припущенных птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Виды работ:</p> <p>1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Приготовление блюд из вареных и припущенных птицы, дичи, кролика. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>4.Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования.</p> <p>5. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	12
<p><b>ПМ. 02.23.</b></p> <p>Приготовление блюд из жаренных и запеченных птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Виды работ:</p> <p>1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Приготовление блюд из жаренных и запеченных птицы, дичи, кролика. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>4.Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования.</p> <p>5. Самооценка качества выполнения задания (заказа),</p>	12

	безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	
<b>ПМ. 02.24.</b> Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы птицы, дичи, кролика	<p>Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы птицы, дичи, кролика. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>4. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования.</p> <p>5. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	12
<b>Итого ПП</b>		<b>216</b>
<b>ПМ.03</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		
<b>ПМ. 03.01.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<p>Виды работ:</p> <p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.</p> <p>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание,</p>	6

	порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	
<b>ПМ. 03.02.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок 4. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.	6
<b>ПМ. 03.03.</b> Приготовление бутербродов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов Оформление, отпуск, хранение.	Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам при приемке продуктов со склада. 2. Приготовление бутербродов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов 4. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам при приемке продуктов со склада.	12
<b>ПМ. 03.04.</b> Приготовление салатов из сырых овощей. Оформление, отпуск, хранение.	Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам при приемке продуктов со склада. 2. Приготовление салатов из сырых овощей. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Использование различных технологий приготовления салатов порциями по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов 4. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим	12

<p><b>ПМ. 03.05.</b> Приготовление салатов из вареных овощей, винегретов. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам при приемке продуктов со склада.</li> <li>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</li> <li>3. Приготовление салатов из вареных овощей, винегретов. Использование различных технологий приготовления салатов порциями по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов</li> <li>4. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим</li> </ol>	12
<p><b>ПМ. 03.06.</b> Приготовление салатов-коктейлей. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам при приемке продуктов со склада.</li> <li>2. Приготовление салатов-коктейлей. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</li> <li>3. Использование различных технологий приготовления салатов порциями по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов</li> <li>4. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим</li> </ol>	12
<p><b>ПМ. 03.07.</b> Приготовление закусок из овощей и грибов. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада.</li> <li>2. Приготовление закусок из овощей и грибов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию</li> <li>3. Использование различных технологий приготовления простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</li> <li>4. Оформление и подача простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</li> <li>5. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных</li> </ol>	12

	ингредиентов к ним технологическим требованиям к простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада	
<b>ПМ. 03.08.</b> Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы. Оформление, отпуск, хранение.	Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию 3. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы. Использование различных технологий приготовления простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 4. Оформление и подача простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 5. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	12
<b>ПМ. 03.09.</b> Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов. Оформление, отпуск, хранение.	Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада. 2. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию 3. Использование различных технологий приготовления простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 4. Оформление и подача простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 5. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	12
<b>ПМ. 03.10.</b> Приготовление холодных закусок сложного приготовления. Украшение сложных холодных блюд и закусок Оформление, отпуск, хранение.	Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада. 2. Приготовление холодных закусок сложного приготовления. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию 3. Использование различных технологий приготовления простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 4. Оформление и подача простых холодных блюд и закусок с	12



	<p>учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>5. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p>	
<b>Итого ПП</b>		<b>108</b>
<b>ПМ.04</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</b>		<b>108</b>
<b>ПМ. 04.01.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	<p>Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p>	6
<b>ПМ. 04.02.</b> Приготовление горячих напитков. Оформление, отпуск, хранение.	<p>Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Приготовление горячих напитков. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>3. Подготовка к реализации (презентации) напитков, сервировки и творческого оформления напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Упаковка готовых напитков на вынос и для транспортирования.</p>	6
<b>ПМ. 04.03.</b> Приготовление желированных сладких блюд - кисели. Оформление, отпуск, хранение.	<p>Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Приготовление желированных сладких блюд - кисели. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>4. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих блюд сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих блюд для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	12

	5.Упаковка готовых холодных и горячих блюд на вынос и для транспортирования.	
<b>ПМ. 04.04.</b> Приготовление желированных сладких блюд - желе. Оформление, отпуск, хранение.	Виды работ: 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Приготовление желированных сладких блюд - желе. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 3.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 4. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих блюд сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих блюд для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 5.Упаковка готовых холодных и горячих блюд на вынос и для транспортирования.	12
<b>ПМ. 04.05.</b> Приготовление желированных сладких блюд – самбук. Оформление, отпуск, хранение.	Виды работ: 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Приготовление желированных сладких блюд – самбук. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 3.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 4. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих блюд сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих блюд для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 5.Упаковка готовых холодных и горячих блюд на вынос и для транспортирования.	12
<b>ПМ. 04.06.</b> Приготовление желированных сладких блюд – мусс. Оформление, отпуск, хранение.	Виды работ: 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Приготовление желированных сладких блюд – мусс. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 3.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 4. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих блюд сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих блюд для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 5.Упаковка готовых холодных и горячих блюд на вынос и для транспортирования.	12

<p><b>ПМ. 04.07.</b> Приготовление желированных сладких блюд – крема, взбитые сливки. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Приготовление желированных сладких блюд – крема, взбитые сливки. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>4. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</li> </ol>	12
<p><b>ПМ. 04.08.</b> Приготовление горячих сладких блюд (суфле). Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Приготовление горячих сладких блюд (суфле). Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>4. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих блюд сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих блюд для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>5. Упаковка готовых холодных и горячих блюд на вынос и для транспортирования.</li> </ol>	6
<p><b>ПМ. 04.09.</b> Приготовление горячих сладких блюд (пудинг). Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Приготовление горячих сладких блюд (пудинг). Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>4. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</li> </ol>	6
<p><b>ПМ. 04.10.</b> Приготовление блюд из яблок. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Приготовление блюд из яблок. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, в соответствии заданием (заказом) производственной</li> </ol>	12

	<p>программой кухни ресторана.</p> <p>3.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>4.Упаковка готовых холодных и горячих блюд на вынос и для транспортирования.</p> <p>5.Организация хранения готовых на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	
<p><b>ПМ. 04.11.</b></p> <p>Приготовление холодных сладких блюд (мороженное). Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Виды работ:</p> <p>1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Приготовление холодных сладких блюд (мороженное). Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных сладких блюд, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>3.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>4.Упаковка готовых холодных блюд на вынос и для транспортирования.</p> <p>5.Организация хранения готовых холодных блюд на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	6
<p><b>ПМ. 04.12.</b></p> <p>Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента (смузи, коктейли, морсы)</p>	<p>Виды работ:</p> <p>1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента (смузи, коктейли, морсы). Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных сладких блюд, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>3.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных напитков (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>4.Упаковка готовых холодных напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>5.Организация хранения готовых холодных напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	6
<b>Итого III</b>		<b>108</b>
<p><b>ПМ.05</b></p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>		252

<b>ПМ. 05.01.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6
<b>ПМ. 05.02.</b> Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (кремы сливочные, фирменные сливочные крема). Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (кремы сливочные, фирменные сливочные крема). Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6
<b>ПМ.05.03.</b> Характеристика кондитерского и хлебопекарного сырья. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (глазури, карамель, шоколад). Правила и варианты оформления	Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (глазури, карамель, шоколад). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6
<b>ПМ.05.04.</b> Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (кремы сливочные, фирменные сливочные крема). Рисование элементов, выполняемых при	Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (кремы сливочные, фирменные сливочные крема). Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности,	6

помощи кондитерского мешка и корнетика	пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	
<b>ПМ.05.05.</b> Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (заварные и белковые кремы). Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (заварные и белковые кремы). Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами) техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6
<b>ПМ.05.06.</b> Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (фарши, начинки, желе). Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (фарши, начинки, желе). Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами) техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6
<b>ПМ.05.07.</b> Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста.	Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 3. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода	6

	изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 4. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.	
<b>ПМ.05.08.</b> Приготовление изделий из сдобно пресного теста.	Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 2. Приготовление изделий из сдобно пресного теста. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 3. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 4. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	6
<b>ПМ.05.09.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 2. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 3. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 4. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	6
<b>ПМ.05.10.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 3. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста. Подготовка к реализации	6

	(презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 4. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.	
<b>ПМ.05.11.</b> Приготовление полуфабрикатов и изделий из воздушного теста.	Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 3. Приготовление полуфабрикатов и изделий из воздушного теста. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 4. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.)	6
<b>ПМ.05.12.</b> Приготовление полуфабрикатов и изделий из песочного теста.	Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 3. Приготовление полуфабрикатов и изделий из песочного теста. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 4. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.)	12
<b>ПМ.05.13.</b> Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста.	Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12



	<p>порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>3.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	
<p><b>ПМ.05.14.</b> Приготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста.</p>	<p>Виды работ:</p> <p>1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2.Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>3.Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p>	12
<p><b>ПМ.05.15.</b> Приготовление полуфабрикатов и изделий из миндального теста</p>	<p>Виды работ:</p> <p>1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2.Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>3.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>4.Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>5.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	12
<p><b>ПМ.05.16.</b> Приготовление полуфабрикатов и изделий крошкового полуфабриката.</p>	<p>Виды работ:</p> <p>1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2.Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>3.Подготовка к реализации (презентации) готовых</p>	12

	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>4. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p>	
<p><b>ПМ.05.17.</b> Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом.</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> <li>3. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>4. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>5. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</li> </ol>	18
<p><b>ПМ.05.18.</b> Приготовление песочных пирожных</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</li> <li>3. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>4. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> </ol>	18
<p><b>ПМ.05.19.</b> Приготовление слоеных пирожных</p>	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием</li> </ol>	12

	<p>(заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>3.Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>4.Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p>	
<p><b>ПМ.05.20.</b> Приготовление заварных пирожных</p>	<p>Виды работ:</p> <p>1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2.Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>3.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>4.Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>5.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	18
<p><b>ПМ.05.21.</b> Приготовление бисквитных тортов со сливочным кремом.</p>	<p>Виды работ:</p> <p>1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2.Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>3.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	18
<p><b>ПМ.05.22.</b> Приготовление песочных тортов</p>	<p>Виды работ:</p> <p>1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2.Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по</p>	12

	<p>безопасности продукции.</p> <p>3.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>4.Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>5.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	
<p><b>ПМ.05.23.</b> Приготовление бисквитных тортов со сливками.</p>	<p>Виды работ:</p> <p>1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2.Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>3.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	12
<p><b>ПМ.05.24.</b> Приготовление бисквитных тортов с белковым кремом.</p>	<p>Виды работ:</p> <p>1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2.Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>3.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>4.Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>5.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	12
		<b>252</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **Формы итоговой аттестации.**

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики проводится дифференцированный зачет.

#### **Оснащение рабочих мест оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**

1. Эл.плита 4-х комфорочная ЭП-4Т-У27-51-35-3523-81
3. Холодильник «Бирюса»
4. Весы настольные электронные МИДЛ ТВ (до 3кг)
5. Микроволновая печь.
6. Электромясорубка
7. Производственные столы.
8. Стеллаж для посуды.
9. Фритюрница
10. Пароварка
  - ✓ - мусат для заточки ножей.
  - ✓ набор разделочных досок
  - ✓ ножи поварской тройки;
  - ✓ щипцы универсальные;
  - ✓ лопатки (металлические, силиконовые);
  - ✓ венчик;
  - ✓ ложки;
  - ✓ мерный стакан;
  - ✓ сито;
  - ✓ половник;
  - ✓ таяпка;
  - ✓ пинцет;
  - ✓ миски из нержавеющей стали;
  - ✓ набор кастрюль;
  - ✓ набор сотейники;
  - ✓ набор сковород;
  - ✓ ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
  - ✓ функциональные емкости из нержавеющей стали;
  - ✓ корзины для отходов;
  - ✓ стрейч пленка для пищевых продуктов;
  - ✓ пергамент, фольга;
  - ✓ перчатки силиконовые.

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

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

## **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

### **Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2021 - 328 с.

### **Дополнительные источники:**

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб.пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 112с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 320с.
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений начального проф. образования/ Т.А. Качурина.-М., Издательский центр «Академия», 2019.-160с.
4. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова.-6-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2020.-480с.
5. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.М. Ларионова.-М.: Издательский центр «Академия», 2021.-208с.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд. стер. - М.: Академия, 2019. - 336 с.
7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования/ З.П.Матюхина.-5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2021.-256с.
8. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский.-4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2020.-352с.
9. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2019. - 160 с.
10. Потапова И.И. Калькуляция и учет. - М.: Издательский центр «Академия», 2021. -186 с.
11. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.-128с.
12. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021.-288с.
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования /В.В. Усов.- 9-е изд., стер.- М., : Издательский центр «Академия», 2019 - 432 с.
14. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф. образования / Н.Э Харченко. - 10-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2020 - 512 с.

### **Нормативная документация:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

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

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

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

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

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2020.- 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.: ДеЛиплюс, 2021.- 808с.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

#### **Электронные ресурсы:**

1. Электронные учебники:

- «Повар. Приготовление вторых блюд».

- «Повар-кондитер. Приготовление изделий из теста; приготовление сладких блюд и напитков».

Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

- «Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов».

Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

2. Электронные пособия:

Карвинг; Рыба, морепродукты; Бармен, выпечка и десерты; Официант; - Русская кухня; Блюда из птицы; Суши, роллы, сашими; Итальянская кухня; Кавказская кухня; Французская кухня;

#### **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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

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

**Интернет-источники:**

1. Домашний пир. Режим доступа: [www.kushayte.ru](http://www.kushayte.ru)
2. Книга кулинара. Режим доступа: [knigakulinara.ru](http://knigakulinara.ru).
3. Журнал «Гастроном». Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>
4. Кулинарные рецепты и советы <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
6. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания Режим доступа: <http://www.100menu.ru>

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

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется преподавателем или руководителем практики с техникума в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных работ.

Производственная практика завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета и сдачи экзамена квалификационного.

<b>Результаты (освоенный практический опыт)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>Практический опыт:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;</li><li>- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;</li><li>- приготовления основных супов и соусов;</li><li>- обработки рыбного сырья;</li><li>- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</li><li>- обработки сырья;</li><li>- мяса, птицы, дичи, кролика;</li><li>- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</li><li>- подготовки гастрономических продуктов;</li><li>- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</li><li>- приготовления сладких блюд и напитков;</li><li>- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</li></ul>	Контроль выполнения практических заданий. Оценка выполнения практической квалификационной работы Диф Зачет по производственной практике
<ul style="list-style-type: none"><li>- разработки ассортимента полуфабрикатов из продукции мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li><li>-расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;</li><li>-организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li><li>-подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li><li>-подготовки мяса тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд,</li><li>-используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li><li>-контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</li></ul>	Контроль выполнения практических заданий. Оценка выполнения практической квалификационной работы Зачет по производственной практике
<ul style="list-style-type: none"><li>- разработки ассортимента сложных холодных сложных блюд и соусов;</li><li>- расчета массы сырья и полуфабрикатов для</li></ul>	Контроль выполнения практических заданий. Оценка выполнения практической



<p>приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</li> <li>- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- декорирования блюд сложными холодными соусами;</li> <li>- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</li> </ul>	<p>квалификационной работы Диф Зачет по производственной практике</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> </ul>	<p>Контроль выполнения практических заданий. Оценка выполнения практической квалификационной работы Диф Зачет по производственной практике</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>-организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>-приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>-оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-контроля качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>-организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>-оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</li> </ul>	<p>Контроль выполнения практических заданий. Оценка выполнения практической квалификационной работы Диф Зачет по производственной практике</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;</li> <li>-приготовления сложных холодных и горячих десертов,</li> </ul>	<p>Контроль выполнения практических заданий. Оценка выполнения практической</p>

<p>используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</li> <li>- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-контроля качества и безопасности готовой продукции.</li> </ul>	<p>квалификационной работы</p> <p>Диф Зачет по производственной практике</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-планирования работы структурного подразделения (бригады);</li> <li>- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</li> <li>- принятия управленческих решений;</li> </ul>	
<b>Умения:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;</li> <li>- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</li> <li>- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд и изделий;</li> </ul>	<p>Контроль выполнения практических заданий.</p> <p>Оценка выполнения практической квалификационной работы</p> <p>Диф Зачет по производственной практике</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продукции и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</li> <li>-выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</li> </ul>	<p>Контроль выполнения практических заданий.</p> <p>Оценка выполнения практической квалификационной работы</p> <p>Диф Зачет по производственной практике</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</li> </ul>	<p>Контроль выполнения практических заданий.</p> <p>Оценка выполнения практической квалификационной работы</p> <p>Диф Зачет по производственной практике</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</li> </ul>	<p>Контроль выполнения практических заданий.</p> <p>Оценка выполнения практической квалификационной работы</p> <p>Диф Зачет по производственной практике</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</li> <li>- применять коммуникативные умения;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> <li>- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.</li> </ul>	<p>Контроль выполнения практических заданий.</p> <p>Оценка выполнения практической квалификационной работы</p> <p>Диф Зачет по производственной практике</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов;</li> <li>- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- производить расчет по формулам;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> </ul>	<p>Контроль выполнения практических заданий.</p> <p>Оценка выполнения практической квалификационной работы</p> <p>Диф Зачет по производственной практике</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>-выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>- оформлять документацию.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать выход продукции в ассортименте;</li> <li>-вести табель учета рабочего времени работников;</li> <li>-рассчитывать заработную плату;</li> <li>-рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</li> <li>-организовывать рабочие места в производственных помещениях;</li> <li>-организовывать работу коллектива исполнителей;</li> <li>-разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию ;</li> <li>-оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</li> </ul>	<p>Контроль выполнения практических заданий.</p> <p>Оценка выполнения практической квалификационной работы</p> <p>Диф Зачет по производственной практике</p>