

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

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

По результатам освоения модуля обучающийся должен иметь

Практический опыт	<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>
Умения	<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 пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>
Знания	<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>

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;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

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;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

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 практики по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), производственной практики	Содержание материала учебной/производственной практики	Объем часов
1	2	3
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		36
ПМ 01.01 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 (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	6
ПМ 01.02. 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 (вакуумрование, 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
ПМ 01.03. 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 (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>6. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</p>	
ПМ 01.04. 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 (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования</p> <p>4. Приготовление полуфабрикатов из говядины и телятины. Подготовка к хранению (вакуумрование, 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
ПМ 01.05. 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 (вакуумрование, 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 (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>6. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</p>	6
ПМ 01.06. 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 (вакуумрование, 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 (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование),</p>	6

	упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 6. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос	
Итого ПП		36
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		216
ПМ. 02.01. Организация техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	и 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
ПМ. 02.02. 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
ПМ. 02.03. 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>	
ПМ. 02.04. Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов (с крупами, макаронными изделиями, бобовыми). 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. 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
ПМ. 02.05. Приготовление молочных супов, супов-пюре. 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. 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
ПМ. 02.06. Приготовление сладких супов. Оформление, отпуск,	<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>	
ПМ. 02.07. 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
ПМ. 02.08. 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.	
ПМ. 02.09. Приготовление каш и изделий из каш. Приготовление блюд и гарниров из круп.	<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 каш и изделий из каш. 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
ПМ. 02.10. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	<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, 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.</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
ПМ. 02.11. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.	<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</p>	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>ПМ. 02.12.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из отварных, на пару, припущеных 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, припущеных 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>ПМ. 02.13.</p> <p>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>	
ПМ. 02.14. Приготовление блюд и гарниров из отварной, припущеной рыбы.	<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, припущеной 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
ПМ. 02.15. Приготовление блюд и гарниров из жареной и запечённой рыбы.	<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

ПМ. 02.16. Тушение рыбы.	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Тушение рыбы. 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.Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	12
ПМ. 02.17. Приготовление блюд из рубленой рыбы.	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Приготовление блюд из рубленой рыбы. 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.Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	12
ПМ. 02.18. Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (отварное мясо).	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (отварное мясо). 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, 	12

	<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>	
ПМ. 02.19. Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (жареное мясо).	<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
ПМ. 02.20. Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (тушеное, запеченное мясо).	<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
ПМ. 02.21. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы.	<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>	
ПМ. 02.22. Приготовление блюд из вареных и припущеных 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 вареных и припущеных 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
ПМ. 02.23. Приготовление блюд из жареных и запеченных 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 жареных 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.).	
ПМ. 02.24. 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
Итого ПП		216
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
ПМ. 03.01. 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	
ПМ. 03.02. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	<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. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</p> <p>4.Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p>	6
ПМ. 03.03. Приготовление бутербродов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов Оформление, отпуск, хранение.	<p>Виды работ:</p> <p>1.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам при приемке продуктов со склада.</p> <p>2. Приготовление бутербродов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>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</p> <p>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.</p>	12
ПМ. 03.04. Приготовление салатов из сырых овощей. Оформление, отпуск, хранение.	<p>Виды работ:</p> <p>1.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам при приемке продуктов со склада.</p> <p>2. Приготовление салатов из сырых овощей. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>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</p> <p>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</p>	12

ПМ. 03.05. Приготовление салатов из вареных овощей, винегретов. Оформление, отпуск, хранение.	<p>Виды работ:</p> <p>1.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам при приемке продуктов со склада.</p> <p>2.Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>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</p> <p>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</p>	12
ПМ. 03.06. Приготовление салатов-коктейлей. Оформление, отпуск, хранение.	<p>Виды работ:</p> <p>1.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам при приемке продуктов со склада.</p> <p>2. Приготовление салатов-коктейлей. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>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</p> <p>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</p>	12
ПМ. 03.07. Приготовление закусок из овощей и грибов. Оформление, отпуск, хранение.	<p>Виды работ:</p> <p>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.</p> <p>2. Приготовление закусок из овощей и грибов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию</p> <p>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.</p> <p>4.Оформление и подача простых холодных блюд и закусок с 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. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных</p>	12

	ингредиентов к ним технологическим требованиям к простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада	
ПМ. 03.08. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы. Оформление, отпуск, хранение.	<p>Виды работ:</p> <p>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.</p> <p>2.Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию</p> <p>3. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы.</p> <p>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.</p> <p>4.Оформление и подача простых холодных блюд и закусок с 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>	12
ПМ. 03.09. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов. Оформление, отпуск, хранение.	<p>Виды работ:</p> <p>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.</p> <p>2. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию</p> <p>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.</p> <p>4.Оформление и подача простых холодных блюд и закусок с 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>	12
ПМ. 03.10. Приготовление холодных закусок сложного приготовления. Укращение сложных холодных блюд и закусок Оформление, отпуск, хранение.	<p>Виды работ:</p> <p>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.</p> <p>2. Приготовление холодных закусок сложного приготовления. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию</p> <p>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.</p> <p>4.Оформление и подача простых холодных блюд и закусок с</p>	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>	
Итого ПП		108
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		108
ПМ. 04.01. 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
ПМ. 04.02. 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
ПМ. 04.03. 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.	
ПМ. 04.04. Приготовление желированных сладких блюд - желе. 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 - желе. 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> <p>5. Упаковка готовых холодных и горячих блюд на вынос и для транспортирования.</p>	12
ПМ. 04.05. Приготовление желированных сладких блюд – самбук. 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 – самбук. 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> <p>5. Упаковка готовых холодных и горячих блюд на вынос и для транспортирования.</p>	12
ПМ. 04.06. Приготовление желированных сладких блюд – мусс. 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 – мусс. 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> <p>5. Упаковка готовых холодных и горячих блюд на вынос и для транспортирования.</p>	12

ПМ. 04.07. Приготовление желированных сладких блюд – крема, взбитые сливки. 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 – крема, взбитые сливки. 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. 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
ПМ. 04.08. Приготовление горячих сладких блюд (суфле). 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 горячих сладких блюд (суфле). 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.	6
ПМ. 04.09. Приготовление горячих сладких блюд (пудинг). 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 горячих сладких блюд (пудинг). 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. 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
ПМ. 04.10. Приготовление блюд из яблок. 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 блюд из яблок. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, в соответствии заданием (заказом) производственной	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>	
ПМ. 04.11. Приготовление холодных сладких блюд (мороженое). 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 холодных сладких блюд (мороженое). 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
ПМ. 04.12. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента (смузи, коктейли, морсы	<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
Итого ПП		108
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		252

ПМ. 05.01. 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
ПМ. 05.02. 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
ПМ.05.03. 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
ПМ.05.04. 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	<p>пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	
<p>ПМ.05.05.</p> <p>Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (заварные и белковые кремы). Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика</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 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).</p> <p>3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	6
<p>ПМ.05.06.</p> <p>Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (фарши, начинки, желе).</p> <p>Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</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 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).</p> <p>3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	6
<p>ПМ.05.07.</p> <p>Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного опарного 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. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>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</p>	6

	<p>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>	
ПМ.05.08. Приготовление изделий из сдобно пресного теста.	<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>Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>2. Приготовление изделий из сдобно пресного теста.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>3. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>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.).</p>	6
ПМ.05.09. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	<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>Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>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.</p> <p>3. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>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.).</p>	6
ПМ.05.10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	<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. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста. Подготовка к реализации</p>	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.		
ПМ.05.11. Приготовление полуфабрикатов изделий из воздушного теста.	и из	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
ПМ.05.12. Приготовление полуфабрикатов и изделий из песочного теста.	и	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
ПМ.05.13. Приготовление полуфабрикатов изделий из бисквитного теста.	и из	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

	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. 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.).	
ПМ.05.14. Приготовление полуфабрикатов изделий из заварного теста.	и Виды работ: 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 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. 3.Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.	12
ПМ.05.15. Приготовление полуфабрикатов изделий из миндального теста	и Виды работ: 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 3.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 4.Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 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.).	12
ПМ.05.16. Приготовление полуфабрикатов изделий крошкового полуфабриката.	и 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.Подготовка к реализации (презентации) готовых	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>	
ПМ.05.17. Приготовление бисквитных пирожных сливочным кремом.	<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
ПМ.05.18. Приготовление песочных пирожных	<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 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>	18
ПМ.05.19. Приготовление слоеных пирожных	<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</p>	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>	
ПМ.05.20. Приготовление заварных пирожных	<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
ПМ.05.21. Приготовление бисквитных тортов со сливочным кремом.	<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 раздачей, на вынос закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	18
ПМ.05.22. Приготовление песочных тортов	<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>	
ПМ.05.23. Приготовление бисквитных тортов со сливками.	<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
ПМ.05.24. Приготовление бисквитных тортов с белковым кремом.	<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

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;
- ✓ тяпка;
- ✓ 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 рецептур 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.: ДеЛипресс, 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.: ДеЛи плюс, 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. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

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

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

Интернет-источники:

1. Домашний пир. Режим доступа: www.kushayte.ru
2. Книга кулинара. Режим доступа: 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 рецептур 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.

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

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

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

<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; <ul style="list-style-type: none"> - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - 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; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; 	<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"> - органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; - выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; - применять коммуникативные умения; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов. 	<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"> -органолептически оценивать качество продуктов; -использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; - производить расчет по формулам; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; -выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; -принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; 	<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"> -выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; -оценивать качество и безопасность готовой продукции; - оформлять документацию. 	
<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать выход продукции в ассортименте; -вести табель учета рабочего времени работников; -рассчитывать заработную плату; -рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; -организовывать рабочие места в производственных помещениях; -организовывать работу коллектива исполнителей; -разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию ; -оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; 	<p>Контроль выполнения практических заданий.</p> <p>Оценка выполнения практической квалификационной работы</p> <p>Диф Зачет по производственной практике</p>