**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ**

**РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**ГБПОУ РК «КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |
| --- | --- |
| Введено в действие  приказом директора  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.  №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Утверждаю  зам. директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_ С.Ю.Письменная |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ:16675 ПОВАР**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Керчь, 2023 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе:

-Приказа Министерства просвещения РФ от 05 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями);

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело от 9 декабря 2016 г. № 1565(ред. от 17.12.2020);

-Положение об практической подготовки обучающихся, ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»

-Положение об организации и проведении учебной практике обучающихся осваивающих профессиональные программы специалистов среднего звена и квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж».

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»

Разработчики: Педант Раиса Григорьевна, преподаватель

Рассмотрена и рекомендована к утверждению

на заседании ПЦК профессиональных

дисциплин сферы обслуживания

Протокол № \_\_ от \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_20\_\_ г.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Р.Г. Педант

|  |  |
| --- | --- |
| Согласовано  на заседании методического совета  ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»  Протокол №\_\_\_ от «\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_г.  Председатель МС  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В. Казак | Согласовано  Директор сети закусочных  «Мексикано»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.Д.Керисмов  «\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_г. |

**Содержание**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Стр. |
| 1 | Паспорт рабочей программы учебной практики | 4 |
| 2 | Результаты освоения программы учебной практики | 5 |
| 3 | Тематический план и содержание учебной практики | 9 |
| 4 | Условия реализации программы учебной практики | 40 |
| 5 | Контроль и оценка результатов освоения учебной практики | 42 |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы**:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения основных видов деятельности (ВД):Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих:16675 Повар, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 1.2. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.3. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

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

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.

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

**1.2.Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**: профессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной практики:**

Формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫУЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**2.1. Требования к результатам освоения учебной практики.**

В результате прохождения учебной практики по каждому из видов деятельности обучающийся должен уметь:

|  |  |
| --- | --- |
| Вид деятельности | Требования к умениям |
| Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих:16675 Повар | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  распознавать недоброкачественные продукты;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;  проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  своевременно оформлять заявку на склад;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; |

**2.2**.**Результатом освоения рабочей программы учебной практики** является, освоение обучающимися вида деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по основному виду деятельности (ВД):Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих:16675 Повар**,** необходимых для последующего освоения ими  профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| 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 языках |
| ОК.11. | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |
| ПК 1.1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 1.2 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.3 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| 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 |
| 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 |
| 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 |

**Личностные результаты.** У выпускника, освоившего образовательную программу, должны быть сформированы личностные результаты реализации программы воспитания (далее – ЛР) в соответствии с Рабочей программой воспитания, входящей в состав настоящей образовательной программы.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** (при наличии) | |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства | **ЛР 13** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации** (при наличии) | |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации | **ЛР 14** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями**  (при наличии) | |
| Стрессоустойчивость, коммуникабельность | **ЛР 15** |
| Осознающий значимость профессионального развития в выбранной специальности | **ЛР16** |
| Осознающий потребность в труде, уважении к труду и людям труда, трудовым достижениям, добросовестное, ответственное и творческое отношение к разным видам трудовой деятельности; | **ЛР17** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные субъектами**  **образовательного процесса** (при наличии) | |
| Мотивация к самообразованию и развитию | **ЛР 18** |
| Сохранение традиций и поддержание престижа колледжа | **ЛР19** |

**3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики 72 часа**

Практика в полном объеме реализуется в форме практической подготовки.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Количество часов. | Учебная практика, часов |  |
| ПК  1.1-1.4 | **Раздел 1.** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | *-* | *18* |  |
| ПК  2.1-2.8 | **Раздел 2.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | *-* | *18* |  |
| ПК  3.1-3.6 | **Раздел 3.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | *-* | *18* |  |
| ПК  4.1-4.5 | **Раздел 4.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | *-* | *18* |  |
| *Всего* | | ***-*** | ***72*** |  |

**3.2. Содержание учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессиональных модулей(ПМ), междисциплинарных курсов(МДК) и тем** | **Содержание практических занятий** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел 1.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** |  |  |  |
| Виды работ:   1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости |  |  |  |
| **Тема 1.1.Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них** | Содержание: | 1 |  |
| .Вводное занятие. Охрана труда и пожарная безопасность в учебном кулинарном цехе. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него.  Подготовка сырья к производству.  Оценка, проверка годности сырья органолептическим способом.  Порционирование обработанного сырья, полуфабрикатов из него.  Упаковка на вынос и для транспортирования | 2,3 |
| **Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов** | Содержание: | 1 |  |
| Организация рабочего места, подбор оборудования, инвентаря для механической кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов.  Подготовка сырья к производству.  Оценка, проверка годности сырья органолептическим способом.  Организация хранения обработанных овощей.  Упаковка на вынос и для транспортирования | 2,3 |
| **Тема 1.3.Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них** | Содержание: | 1 |  |
| Организация рабочего места, подбор оборудования, инвентаря для механической кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.  Подготовка сырья к производству.  Оценка, проверка годности сырья органолептическим способом.  Организация хранения обработанной рыбы и нерыбного водного сырья.  Упаковка на вынос и для транспортирования. | 2,3 |
| **Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них** | Содержание: | 1 |  |
| Организация рабочего места, подбор оборудования, инвентаря для механической кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Подготовка сырья к производству.  Оценка, проверка годности сырья органолептическим способом.  Порционирование обработанного сырья, полуфабрикатов из него.  Упаковка на вынос и для транспортирования. | 2,3 |
| **Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов** | Содержание: | 2 |  |
| Механическая кулинарная обработка и нарезка корнеплодов и клубнеплодов;  грибов;  обработка и нарезка капустных и луковых овощей.  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  Подготовка сырья к производству.  Оценка, проверка годности сырья органолептическим способом.  Технологические операции при обработке корнеплодов и клубнеплодов. Способы очистки корнеплодов и клубнеплодов.  Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей.  Простая и сложная формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов.  Порционировать обработанное сырье, полуфабрикаты из него.  Упаковка на вынос или для транспортирования. | 2,3 |
| **Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья** | Содержание: | 2 |  |
| .Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья.  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  Подготовка сырья к производству.  Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья.  Размораживание мороженой потрошенной и непотрошеной рыбы, чистка, потрошение, пластование рыбы с костным скелетом.  Особенности обработки некоторых видов рыбы (карп, сазан, карась, щука и т.п.). Разделка осетровой рыбы.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.  Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.  Порционировать обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. | 2,3 |
| **Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы** | Содержание: | 2 |  |
| Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы);  порционные куски из различных видов филе;  полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы.  Виды панировок;  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.  Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.  Порционировать(комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. | 2,3 |
| **Тема 2.4. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов** | Содержание: | 2 |  |
| Механическая кулинарная обработка мяса и мясных продуктов. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  Подготовка сырья к производству.  Виды панировок.  Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов.  Размораживать, подготавливать различными способами, мясо, мясные продукты, полуфабрикаты.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.  Охлаждение и замораживание обработанного мяса, мясных продуктов для последующего использования.  Порционировать обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. | 2,3 |
| **Тема 2.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов** | Содержание: | 2 |  |
| Приготовление полуфабрикатов из мяса, (крупнокусковые порционные, мелкокусковые).  Котлетная масса;  Кулинарное использование частей мяса.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.  Охлаждение и замораживание полуфабрикатов для последующего использования  Порционироватьобработанные полуфабрикаты.  Упаковывать на вынос или для транспортирования. | 2,3 |
| **Тема 2.6. Обработка домашней птицы, дичи, кролика** | Содержание: | 2 |  |
| Механическая кулинарная обработка птицы, дичи, кролика. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  Подготовка сырья к производству. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами домашнюю птицу, дичь, кролика.  Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи к последующей тепловой обработке. Оценка качества обработанных тушек домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.  Охлаждение и замораживание обработанного сырья, для последующего использования.  Порционировать обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. | 2,3 |
| **Тема 2.7. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика** | Содержание: | 2 |  |
| Приготовление полуфабрикатов из домашней курицы для запекания, варки, тушения.  Приготовление полуфабрикатов из дичи для запекания, варки, тушения.  Подготовка сырья к производству.  Виды полуфабрикатов.  Готовить полуфабрикаты из домашней птицы, дичи крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.  Охлаждение и замораживание полуфабрикатов для последующего использования.  Порционировать обработанные полуфабрикаты.  Упаковывать на вынос или для транспортирования. | 2,3 |
| **Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.** |  |  |  |
| 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специий (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусокс учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, осуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Рассчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухоннуой посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. |  |  |  |
| **Тема 1.1.Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок** | Содержание: | 1 |  |
| Вводное занятие. Охрана труда и пожарная безопасность в учебном кулинарном цехе. Организация рабочего места, подбор производственного оборудования и инвентаря для приготовления и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Подбор способа нагрева, тепловой кулинарной обработки. Порционирование, упаковка для хранения. | 2,3 |
| **Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов** | Содержание: | 1 |  |
| Организация рабочего места, подбор производственного оборудования, инвентаря для приготовления, хранения бульонов, отваров, супов.  Подготовка сырья к производству.  Оценка, проверка годности сырья органолептическим способом.  Порционирование, упаковка для хранения и на вынос. | 2,3 |
| **Тема 1.3.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов** | Содержание: | 1 |  |
| Организация рабочего места, подбор производственного оборудования, инвентаря для приготовления, хранения горячих соусов.  Подготовка сырья к производству.  Оценка, проверка годности сырья органолептическим способом.  Порционирование, упаковка для хранения и на вынос. | 2,3 |
| **Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** | Содержание: | 1 |  |
| Организация рабочего места, подбор производственного оборудования и инвентаря для приготовления и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Подбор способа нагрева, тепловой кулинарной обработки (основной способ, на пару, припускание, жарение, тушение, запекание). Порционирование, упаковка для хранения и на вынос. | 2,3 |
| **Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров** | Содержание: | 2 |  |
| Подготовка сырья к производству.  Приготовление бульонов, отваров (костный бульон, мясокостный бульон рыбный бульон, грибной отвар).  Оценка качества готовых бульонов, отваров перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление бульонов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание готовых бульонов и отваров с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции | 2,3 |
| **Тема 2.2.Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента** | Содержание: | 2 |  |
| Подготовка сырья к производству.  Приготовление заправочных супов  (щи, борщи, рассольники, солянки).  Приготовление овощных и картофельных супов.  Супы региональной кухни.  Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.  Порционирование(комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 2,3 |
| **Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских суповразнообразного ассортимента** | Содержание: | 2 |  |
| Подготовка сырья к производству.  Приготовление молочных супов с крупой, макаронными изделиями. Приготовление сладких супов из плодов свежих, из смеси сухофруктов  Приготовление супов – пюре из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов.  Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 2,3 |
| **Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни** | Содержание: | 2 |  |
| Подготовка сырья к производству.  Приготовление холодных супов (окрошка овощная, мясная) и супов региональной кухни.  Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции | 2,3 |
| **Тема 2.5. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов** | Содержание: | 1 |  |
| Подготовка сырья к производству.  Приготовление бульонов и отваров, отдельных компонентов для соусов.  Приготовление мучных пассировок.  Приготовление соуса красного основного и его производных (соус луковый, с луком и огурцами, с вином и т.п.).  Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос.  Непродолжительное хранение с учетом температуры подачи горячих соусов на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение горячих соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Разогрев охлажденных  соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 2,3 |
| **Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов** | Содержание: | 2 |  |
| Подготовка сырья к производству.  Приготовление бульонов и отваров, отдельных компонентов для соусов.  Приготовление мучных пассировок.  Приготовление соуса белого основного и его производных (паровой, «Бешамель», томатный, белый с рассолом и т.п.).  Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос.  Непродолжительное хранение с учетом температуры подачи горячих соусов на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение горячих соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Разогрев охлажденных  соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции | 2,3 |
| **Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.** | Содержание: | 2 |  |
| Приготовление соусов молочных и на основе сливок (бешамель, молочный сладкий, с луком, сыром).  Приготовление сметанных соусов (натуральный, с томатом, луком, сыром, грибами). Приготовление соуса грибного (соус луковый, с луком и огурцами, с вином и т.п.).  Приготовление яично-масляных соусов (польский, сухарный, голландский, масляные смеси, соус майонез, заправка горчичная и т.п.).  Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции | 2,3 |
| **Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов** | Содержание: | 1 |  |
| 1.Приготовление блюд и гарниров из отварных (овощи отварные, овощное пюре) овощей.  Приготовление блюд и гарниров из припущенных (овощи припущенные, овощи припущенные в молочном или сметанном соусе ) овощей.  Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции | 2,3 |
| 2. Приготовление блюд и гарниров из овощей жареных основным способом (картофель жареный из свежего и вареного, шницель из капусты и т.п.).  Приготовление блюд из овощных масс (котлеты, рулеты, запеканки, пудинги из овощей).  Приготовление блюд и гарниров из овощей жареных на гриле, фритюре (овощи на гриле, картофель пай, лук фри, крокеты).  Приготовление блюд и гарниров из тушенных овощей (капуста, свекла тушеная, рагу и т.п.).  Приготовление блюд из запеченных овощей (гратен, рататуй).  Приготовление блюд из фаршированных овощей (голубцы овощные).  Соусы для подачи. Блюда из овощей региональной кухни.  Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции | 1 |
| **Тема 2.9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий** | Содержание: | 2 |  |
| Приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких).  Приготовление блюд из бобовых (пюре из бобовых, бобовые отварные).  Приготовление гарниров и блюд из макаронных изделий (макаронник, лапшевник).  Оценка качества готовых каш перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление каш для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение каш с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных каш с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Разогрев охлажденных каш с учетом требований к безопасности готовой продукции | 2,3 |
| **Тема 2.10. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра** | Содержание: | 2 |  |
| 1. Приготовление вареных яиц (всмятку, «в мешочек», вкрутую, французский пашот).  Приготовление жареных блюд из яиц (яичница-глазунья, омлеты).  Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. |  | 2,3 |
| 2. Приготовление горячих блюд из творога (вареники, сырники, творожники, запеканки).  Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения |
| **Тема 2.11. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки** | Содержание: | 1 |  |
| 1. Подготовка сырья к производству.  Приготовление дрожжевого опарного теста.  Приготовление фаршей и начинок.  Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста (пирожки, расстегаи, кулебяки, пироги).  Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции | 2,3 |
| 2. Приготовление пресного теста.  Приготовление изделий из пресного теста (блинчики, пельмени, вареники).  Приготовление изделий из слоеного пресного теста (пирожки).  Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  Замораживание, хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции | 1 |
| **Тема 2.12. Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья** | Содержание: | 1 |  |
| Приготовление блюд из отварной рыбы (рыба отварная с соусом польским, с белым соусом и его производными).  Приготовление блюд из припущенной рыбы (рыба, припущенная в томате, рыба, припущенная паровая и т.п.).  Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом, во фритюре (рыба жареная по-ленинградски, в тесте орли, зразы «Донские»).  Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции | 2,3 |
| **Тема 2.13. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика** | Содержание: | 1 |  |
| Приготовление отварного мяса (отварные говядина, свинина, баранина, сосиски, сардельки).  Приготовление блюд из жареного мяса и субпродуктов (ростбиф, филе, лангеты, бифштексы, антрекот, шницель, бефстроганов).  Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции | 2,3 |
| **Тема 2.14. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов** | Содержание: | 4  2 |  |
| 1.Приготовление блюд из тушеного мяса (мясо шпигованное, жаркое по-домашнему, гуляш, азу, плов).  Приготовление блюд из запеченного мяса  (солянка сборная мясная на сковороде, голубцы с мясом и рисом).  Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции | 2,3 |
| 2. Приготовление блюд из рубленой массы (бифштекс рубленый, рубленый с яйцом и луком, шницель натуральный рубленый).  Приготовление блюд из котлетной массы  (котлеты, биточки, зразы, рулеты, тефтели).  Приготовление блюд  из субпродуктов (печень жареная, печень по-строгановски,  почки по-русски).  Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. |
| **Тема 2.15. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика** | Содержание: | 2 |  |
| Приготовление блюд из вареных и припущенных птиц, дичи, кролика (курица отварная целиком, цыпленок припущенный, птица, дичь и кролик с гарниром).  Приготовление тушеных блюд из птиц, дичи, кролика (рагу, плов, чахохбили).  Приготовление жареных блюд из птиц, дичи, кролика (птица или кролик жареные, котлеты по-киевски, котлеты натуральные).  Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 2,32 |
| **Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |  |  |  |
| Виды работ:   1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.   7.Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. |  |  |  |
| **Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок** | Содержание: | 1 |  |
| Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.  Отработка различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок. | 2,3 |
| **Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** | Содержание: | 1 |  |
| Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов.  Уборка рабочего места в конце работы и поддержание чистоты в процессе приготовления, хранения, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. | 2,3 |
| **Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок** | Содержание: | 2 |  |
| Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  Подготовка сырья и изделий к производству соусов для холодных блюд и закусок. Приготовление соусов («Сметанный», «Айоли», «Майонез», «Тартар», «Фруктовый») для овощных, фруктовых салатов; рыбным и мясным холодным блюдам и закускам.  Определение степени готовности соусов, определение достаточности специй, доведение до вкуса.  Соблюдение температурного и временного режима при хранении соусов и салатных заправок. | 2,3 |
| **Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента** | Содержание: | 2 |  |
| Приготовление салатов из сырых овощей.  Приготовление салатов из вареных овощей.  Приготовление винегретов.  Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  Определение степени готовности салатов для подачи.  Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | 2,3 |
| **Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок** | Содержание: | 2 |  |
| Приготовление открытых бутербродов, применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  Приготовление закрытых бутербродов (сандвичи, бутербродные тортики, паштетные)  Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи.  Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | 2,3 |
| **Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы** | Содержание: | 2 |  |
| Приготовление холодных блюд из рыбы (рыба под майонезом, рыба отварная с гарниром).  Приготовление рыбы заливной, морепродукты заливные.  Приготовление холодных блюд из рыбы применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи.  Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | 2,3 |
| **Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** |  |  |  |
| Виды работ:   1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.   Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. |  |  |  |
| **Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков** | Содержание: | 1 |  |
| Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для обработки сырья и приготовления блюд.  Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов.  Особенности обработки некоторых плодов и ягод.  Подготовка сырья к производству.  Оценка, проверка годности сырья органолептическим способом.  Порционирование обработанного сырья, полуфабрикатов из него. | 2,3 |
| **Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков** | Содержание: | 1 |  |
| Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для обработки сырья и приготовления холодных и горячих десертов, напитков.  Организация проведение текущей уборки рабочего места.  Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований *к* безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | 2,3 |
| **Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента** | Содержание: | 2 |  |
| Приготовление, оформление холодных сладких блюд (карпаччо или тартар из свежих фруктов, ягод; фруктовый десерт), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Приготовление, оформление компотов из свежих плодов и смеси сухофруктов,  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.  Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Хранение блюд. | 2,3 |
| Приготовление, оформление различного желе, панакоты, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.  Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  Порционирование (комлектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Хранение блюд | 2 | 2,3 |
| **Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов** | Содержание: | 2 |  |
| Приготовление, оформление суфле фруктового, с горячими ягодами, в том числе региональных.  Приготовление, оформление блюд из яблок - яблочный крамбл с изюмом, шарлоток, штруделя.  Приготовление, оформление пудинг шоколадный, сухарный, манный, в том числе региональных с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.  Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Хранение блюд. | 2,3 |
|  | Приготовление, оформление блинные мешочки с фруктами и ягодами сладкие роллы из блинчиков, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.  Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Хранение блюд. | 2 |
|  | Зачет | 2 |  |
| Всего | | 72 |  |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие лабораториикоторая соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных работ.

**Оснащение лабораторий:**

**Лаборатория «Учебная кухня ресторана», демонстрационная площадка по компетенции «Поварское дело»**

Рабочее место преподавателя.-1

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютерс программным обеспечением(AstraLinuxCommonedition релиз Орел)- 1,средства аудиовизуализации-1, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы-1).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные-7;

Пароконвектомат-7;

Конвекционная печь или жарочный шкаф-1;

Микроволновая печь-1;

Расстоечный шкаф-1;

Плита электрическая-7;

Фритюрница-7;

Электрогриль (жарочная поверхность)-7;

Шкаф холодильный-1;

Шкаф морозильный-1;

Шкаф шоковой заморозки-1;

Льдогенератор-1;

Тестораскаточная машина-1;

Планетарный миксер-7;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)-7;

Мясорубка-7;

Овощерезка или процессор кухонный-1;

Слайсер-1;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный-7;

Миксер для коктейлей-7;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)-7;

Машина для вакуумной упаковки-1;

Кофемашина с капучинатором-7;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)-1;

Кофемолка-7;

Газовая горелка (для карамелизации)-7;

Набор инструментов для карвинга-7;

Овоскоп-7;

Нитраттестер-7;

Машина посудомоечная-1;

Стол производственный с моечной ванной-7;

Стеллаж передвижной-14;

Моечная ванна двухсекционная-7

посуда для приготовления ( набор кастрюль, сотейник, набор сковородок, набор мисок, тарелок, ложки, вилки, ножи)

**4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится преподавателями профессионального цикла в рамках каждого профессионального модуля: концентрированно.

**4.3.Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, настоящего ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ. В результате освоения  учебной практики, в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета

.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках**  **модуля** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| **ПК 1.1** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами;  выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;  оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;  выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов;  установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования;  обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием;  определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов;  соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ  установленным нормативам;  оформление профессиональной документации; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения  «профессиональных диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 1.2** Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи | обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;  выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;  выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;  выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;  оформление профессиональной документации; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов;  выполнение требований охраны труда и техники безопасности;  демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами | оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения  «профессиональных диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 1.3** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;  выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;  выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;  соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствиевременивыполненияработустановленным нормативам;  соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки кпрезентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания;  выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента;  установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения  «профессиональных диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 1.4** Осуществлять  разработку, адаптацию  рецептур полуфабрикатов с  учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов сучетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор продуктов, вкусовых, ароматических,  красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;  соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;  рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь;  ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;  соответствиевременивыполненияработ установленным нормативам;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  соответствие оборудования, сырья, материалов для |
| **ПК 2.1.** Организовывать  подготовку рабочих  мест, оборудования,  сырья, материалов для  приготовления горячих  блюд, кулинарных  изделий, закусок  сложного ассортимента в  соответствии с  инструкциями и  регламентами | подготовка рабочих мест, оборудования, сырья,  материалов для приготовления горячих блюд,  кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  выполнениетребований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;  обеспечение наличия на рабочем месте техно-  логического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих  блюд, кулинарных изделий, закусок сложного  ассортимента в соответствии с инструкциями и  регламентами; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании;  соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;  соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствиевремени выполнения работ установленным нормативам;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствиис инструкциями и регламентами | оценка процесса и  результатов  выполнения видов  работ на практике  оценка выполнения  «профессиональных  диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки  продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в  олимпиадах,  конкурсах  профессионального  мастерства (при  участии) |
| **ПК 2.2.** Осуществлять  приготовление,  творческое оформление,  презентацию и  подготовку к реализации  супов сложного  ассортимента с учетом  потребностей различных  категорий потребителей,  видов и форм  обслуживания | приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов  сложного ассортимента с учетом потребностей  различных категорий потребителей, видов и  форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены  в соответствии с требованиями системы  ХАССП и требований безопасности при  приготовлении супов сложного ассортимента;  выбор температурного режима при подготовке  супов сложного ассортимента с учетом  потребностей потребителей, видов и форм  обслуживания;  соблюдение стандартов чистоты, требований  охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и установление способов  их устранения;  соответствие потерь при приготовлении супов  сложного ассортимента установленным на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид,  форма,вкус,текстура,выходи т.д.)  требованиям заказа;  выбор посуды для отпуска, оформления,сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  демонстрация умений пользоваться  технологическими картами приготовления,  творческого оформления, презентации и  подготовки к реализации супов сложного  ассортимента с учетом потребностей  различных категорий потребителей, видов и  форм обслуживания;  презентации супов сложного ассортимента с  учетом потребностей различных категорий  потребителей, видов и форм обслуживания | оценка процесса и  результатов  выполнения видов  работ на практике  оценка выполнения  «профессиональных  диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки  продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в  олимпиадах, конкурсах профессионально-  го мастерства (при  участии) (при участии) |
| **ПК 2.3**. Осуществлять  приготовление, непродолжительное хранение  горячих соусов сложного  ассортимента | приготовление, непродолжительное хранение  горячих соусов сложного ассортимента;  выполнение требований персональной гигиены  в соответствии с требованиями системы  ХАССП и требований безопасности при;  выбор способов и техник при подготовкегорячих соусов сложного ассортимента с  учетом потребностей потребителей, видов и  форм обслуживания;  выбор температурного режима при подготовке  горячих соусов сложного ассортимента с  учетом потребностей потребителей;  соблюдение стандартов чистоты, требований  охраны труда и техники безопасности;  соответствие потерь при приготовлении  горячих соусов сложного ассортимента  действующим на предприятии нормам;  соответствиегорячихсоусовсложного  ассортимента (внешний вид,форма,вкус,  текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;  выбор посуды для отпуска, оформления,  сервировки и подачи горячих соусов с учетом  потребностей различных категорий  потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор условий и сроков хранения горячих  соусов сложного ассортимента с учетом  действующих регламентов;  соответствие времени выполнения работ  установленным нормативам;  демонстрация умений пользоваться  технологическими картами приготовления,  непродолжительного хранения горячих соусов  сложного ассортимента;  презентации горячих соусов сложного  ассортимента | оценка процесса и  результатов  выполнения видов  работ на практике  оценка выполнения  «профессиональных  диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки  продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в  олимпиадах,  конкурсах  профессионального  мастерства (при  участии)- |
| **ПК 2.4.** Осуществлять  приготовление,  творческое оформление  и подготовку к  презентации и  реализации горячих  блюд и гарниров из  овощей, круп, бобовых,  макаронных изделий  сложного ассортимента с  учетом потребностей  различных категорий  потребителей, видов и  форм обслуживания | приготовление,творческоеоформление и  подготовку к презентации иреализации  горячих блюд и гарниров из овощей, круп,  бобовых,макаронныхизделий сложного  ассортимента сучетомпотребностей  различных категорий потребителей, видов и  форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены  всоответствиистребованиями системы ХАССП и требований безопасности;  выбор температурного режима при подготовке  горячих блюд и гарниров из овощей, круп,  бобовых, макаронных изделий сложного  ассортимента с учетом потребностей  различных категорий потребителей, видов и  форм обслуживания;  соблюдение стандартов чистоты, требований  охраны труда и техники безопасности;  соответствие времени выполнения работ  установленным нормативам;  соответствие времени выполнения работ  установленным нормативам;  выявление дефектов и определение способов  их устранения;  соответствие потерь при приготовлении  горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;  выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов; презентации горячих блюд и гарниров из  овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента | оценка процесса и  результатов  выполнения видов  работ на практике  оценка выполнения  «профессиональных  диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки  продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в  олимпиадах,  конкурсах  профессионального  мастерства (при участии) |
| **ПК 2.5.** Осуществлятьприготовление, творческое оформление и подготовку к презентации иреализации горячихблюд из яиц, творога,сыра, муки сложногоассортимента с учетомпотребностей различныхкатегорий потребителей,видов и форм обслуживания | приготовление, творческое оформление иподготовку к презентации иреализациигорячих блюд из яиц, творога, сыра, мукисложного ассортимента с учетом потребностейразличных категорий потребителей, видов иформобслуживания;  выполнение требований персональной гигиеныв соответствии с требованиями системыХАССПи требований безопасности;  выбор температурного режима при подготовкегорячих блюд из яиц, творога, сыра,мукисложного ассортимента с учетом потребностейпотребителей, видов и форм обслуживания;соблюдение стандартов чистоты, требованийохраны труда и техники безопасности;выявление дефектов и определение способовихустранения;  соответствие потерь при приготовлениигорячих блюд из яиц, творога, сыра, мукисложного ассортимента действующим напредприятиинормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид,форма,вкус,текстура,выходит.д.)требованиям заказа;  выбор посуды для отпуска, оформления,сервировки и подачи горячих блюд из яиц,творога, сыра, муки сложного ассортимента сучетом потребностей различных категорийпотребителей, видов и форм обслуживания;выбор условий и сроков хранения горячихблюд из яиц, творога, сыра, муки сложногоассортимента с учетом действующихрегламентов;  соответствие времени выполнения работустановленнымнормативам;демонстрация умений пользоватьсятехнологическими картами приготовлениягорячих блюд из яиц, творога, сыра, мукисложногоассортимента;  презентациигорячихблюд изяиц,творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом  потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения  «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 2.6.** Осуществлять  приготовление, творческое оформление и под-  готовку к презентации и  реализации горячих  блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей раз-  личных категорий потребителей, видов и  форм обслуживания | приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд изрыбы, нерыбного водного сырья сложного  ассортимента с учетом потребностей  различных категорий потребителей, видов и  форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены  в соответствии с требованиями системы  ХАССП и требований безопасности;  выбор температурного режима при подготовке  горячих блюд из рыбы, нерыбного водного  сырья сложного ассортимента с учетом  потребностей потребителей, видов и форм  обслуживания;  соблюдение стандартов чистоты, требований  охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов  их устранения;  соответствие потерь при приготовлении  горячих блюд из рыбы, нерыбного водного  сырья сложного ассортимента действующим на  предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид,  форма,вкус,текстура,выходит.д.)  требованиям заказа;  выбор посуды для отпуска, оформления,  сервировки и подачи горячих блюд из рыбы,  нерыбного водного сырья сложного  ассортимента с учетом потребностей  различных категорий потребителей, видов и  форм обслуживания;  выбор условий и сроков хранения горячих  блюд из рыбы, нерыбного водного сырья  сложного ассортимента с учетом действующих  регламентов;  демонстрация умений пользоваться  технологическими картами приготовления  горячих блюд из рыбы, нерыбного водного  сырья сложного ассортимента;  соответствие времени выполнения работ  установленным нормативам;  презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного  водного сырья сложного ассортимента с  учетом потребностей различных категорий  потребителей, видов и форм обслуживания | оценка процесса и  результатов  выполнения видов  работ на практике  оценка выполнения  «профессиональных  диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки  продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в  олимпиадах, конкурсах профессионально-  го мастерства (при  участии) |
| **ПК 2.7.** Осуществлять  приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и  реализации горячих  блюд из мяса, домашней  птицы, дичи и кролика  сложного ассортимента с  учетом потребностейразличных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | приготовление, творческое оформление и  подготовку к презентации и реализации  горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи,  кролика сложного ассортимента с учетом  потребностей различных категорий  потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены  в соответствии с требованиями системы  ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания;  выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствиевременивыполненияработ установленным нормативам;  соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;  выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с  учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения  «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 2.8.**Осуществлятьразработку, адаптациюрецептур горячих блюд,кулинарных изделий,закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетомпотребностей различныхкатегорийпотребителей | выполнять разработку, адаптациюрецептургорячих блюд, кулинарных изделий, закусок втом числе авторских, брендовых, региональныхс учетом потребностей различных категорийпотребителей;  выбор рецептур горячих блюд, кулинарныхизделий, закусок, в том числе авторских,брендовых, выбор рецептур горячих блюд,кулинарных изделий, закусок, в том числеавторских, брендовых, региональных с учетомпотребностей различных категорийпотребителей, видов и форм обслуживания;выборпродуктов,вкусовых,ароматических,  красящихвеществсучетом требованийпо безопасности;  выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;  соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;  ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться  технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;  проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | оценка процесса ирезультатоввыполнения видовработна практике  оценкавыполнения  «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 3.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;  контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;  составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;  оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;  контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;  контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;  контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения | оценка процесса ирезультатоввыполнения видовработна практике  оценкавыполнения  «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 3.2.** Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых соусов;  определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:  рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;  вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд | оценка процесса ирезультатоввыполнения видовработна практике  оценкавыполнения  «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 3.3.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых салатов;  определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование,  оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи салатов;  организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;  вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;  консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд | оценка процесса ирезультатоввыполнения видовработна практике  оценкавыполнения  «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 3.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;  вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд | оценка процесса ирезультатоввыполнения видовработна практике  оценкавыполнения  «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 3.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд | оценка процесса ирезультатоввыполнения видовработна практике  оценкавыполнения  «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 3.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Умения:**  выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;  обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд | оценка процесса ирезультатоввыполнения видовработна практике  оценкавыполнения  «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 4.1** Организовывать  подготовку рабочих  мест, оборудования,  сырья, материалов для  приготовления  холодных и горячих  сладких блюд, десертов,  напитков в соответствии  с инструкциями и  регламентами | подготовка рабочих мест, оборудования, сырья,  материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;  выполнение требований персональной гигиенысистемы ХАССП и требований безопасности приприготовлении полуфабрикатов;  обеспечение технологического оборудования ипроизводственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;  размещение оборудования, инвентаря, посуды,  инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов дляприготовления холодных и горячих сладкихблюд, десертов, напитков;  соблюдение температурного режима, товарногососедства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;  обеспечение технологического оборудования ипроизводственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;  соблюдение норм энергосбережения при работе соборудованием для приготовления холодных игорячих сладких блюд, десертов, напитков;  проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  соблюдение правил утилизации непищевых отходов;  соответствие времени выполнения работ  установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов,  напитков в соответствии с инструкциями и регламентами/ | оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике,  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального  мастерства (при участии) |
| **ПК 4.2** Осуществлять  приготовление, творческое оформление и под-  готовку к презентации и  реализации холодных  десертов сложного ас-  сортимента с учетом  потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | десертов сложного ассортимента с учетом  потребностей различных категорий потребителей,видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены всоответствии с требованиями системы ХАССП итребований безопасности;выбор способов и техник при подготовкехолодных десертов сложного ассортимента сучетом потребностей потребителей, видов и формобслуживания;  выбор температурного режима при подготовкехолодных десертов сложного ассортимента сучетом потребностей потребителей, видов и формобслуживания;  соблюдение стандартов чистоты, требований  охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов ихустранения;соответствие потерь при приготовлениихолодных десертов сложного ассортиментадействующим на предприятии нормам;соответствие готовой продукции (внешний вид,форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиямзаказа;  выбор посуды для отпуска, оформления,  сервировки и холодных десертов сложного  ассортимента с учетом потребностей различныхкатегорий потребителей, видов и формобслуживания;выбор условий и сроков хранения холодныхдесертов сложного ассортимента с учетом  действующих регламентов;демонстрация умений пользоватьсятехнологическими картами приготовленияхолодных десертов а сложного ассортимента;соответствие времени выполнения работустановленным нормативам;  презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 4.3** Осуществлять  приготовление, творческое оформление и под-  готовку к презентации и  реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных  категорий потребителей,  видов и форм обслуживания | приготовление, творческое оформление и  подготовку к презентации и реализации горячихдесертов сложного ассортимента с учетомпотребностей различных категорий потребителей,  видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены всоответствии с требованиями системы ХАССП итребований безопасности;  выбор температурного режима при подготовкегорячих десертов сложного ассортимента сучетом потребностей потребителей, видов и форм  обслуживания;выбор способов и техник при подготовке горячихдесертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;  соблюдение стандартов чистоты, требований  охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов ихустранения;  соответствие потерь при приготовлении горячихдесертов сложного ассортимента действующимна предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид,форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиямзаказа;  выбор посуды для отпуска, оформления,  сервировки горячих десертов;  выбор условий и сроков хранения горячих  десертов сложного ассортимента с учетом  действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться  технологическими картами приготовления  горячих десертов сложного ассортимента;  соответствие времени выполнения работ  установленным нормативам;  презентация горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 4.4.** Осуществлять  приготовление, творческое оформление и под-  готовку к презентации и  реализации холодных  напитков сложного ас-  сортимента с учетом  потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | приготовление, творческое оформление и  подготовку к презентации и реализации холодныхнапитков сложного ассортимента с учетомпотребностей различных категорий потребителей,  видов и форм обслуживания;выполнение требований персональной гигиены в  соответствии с требованиями системы ХАССП итребований безопасности;  выбор температурного режима при подготовкехолодных напитков сложного ассортимента сучетом потребностей различных категорийпотребителей, видов и форм обслуживания;  выбор способов и техник при подготовке  холодных напитков сложного ассортимента сучетом потребностей различных категорий  потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдение стандартов чистоты, требований  охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов ихустранения; соответствие потерь при приготовлениихолодных напитков сложного ассортиментадействующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид,форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиямзаказа;  выбор посуды для отпуска, оформления,  сервировки горячих десертов;  выбор условий и сроков хранения холодных  напитков сложного ассортимента с учетом  действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  презентация холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различныхкатегорий потребителей, видов и форм обслуживания | оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 4.5** Осуществлять  приготовление, творческое оформление и под-  готовку к презентации и  реализации горячих  напитков сложного ассортимента с учетом  потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | приготовление, творческое оформление и  подготовку к презентации и реализации горячихнапитков сложного ассортимента с учетомпотребностей различных категорий потребителей,видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены всоответствии с требованиями системы ХАССП итребований безопасности;  выбор способов и техник при подготовке горячихнапитков сложного ассортимента с учетомпотребностей потребителей, видов и формобслуживания;  выбор температурного режима при подготовкегорячих напитков сложного ассортимента сучетом потребностей потребителей, видов и формобслуживания;  соблюдение стандартов чистоты, требований  охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов ихустранения;  соответствие потерь при приготовлении горячихнапитков сложного ассортимента действующимна предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид,форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиямзаказа;  выбор посуды для отпуска, оформления,  сервировки горячих напитков сложного  ассортимента;  выбор условий и сроков хранения холодных  напитков сложного ассортимента с учетом  действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться  технологическими картами приготовления  приготовление, творческое оформление и  подготовку к презентации и реализации горячихнапитков сложного ассортимента с учетомпотребностей различных категорий потребителей,видов и форм обслуживания;  соответствие времени выполнения работ  установленным нормативам;  презентация горячих напитков сложного  ассортимента с учетом потребностей различныхкатегорий потребителей, видов и формобслуживания | оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;   - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества  выполнения профессиональных задач |  |
| ОП 02.Осуществлять поиск,  анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | - использование различных  источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по  специальности для решения профессиональных задач | Экспертное наблюдение и  оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной практики |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | * демонстрация ответственности за принятые решения * обоснованность самоанализа и   коррекция результатов собственной работы |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | * взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; * обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) |  |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | -грамотность устной и письменной  речи,  - ясность формулирования и изложения мыслей |
| ОК 06. Проявлять гражданско-  патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе  общечеловеческих ценностей. | - соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик |  |
| ОК 07. Содействовать сохранению  окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | * эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; * знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций |  |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту; |
| ОК 10. Пользоваться  профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | - эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке. |
| ОК.11. Планировать  предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | - эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства |