

Приложение 5. ПЦ Профессиональный цикл

Приложение 5
к ПОП по профессии
Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**«П.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате изучения учебной практики студент должен освоить основные виды деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие им общие компетенции и профессиональные компетенции с учетом требований стандарта WorldSkills Russia

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения учебной практики студент должен:

Освоить основных виды деятельности (ВД), сформировать у обучающихся общие и профессиональные компетенции, приобрести практический опыт.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики

Всего часов	252
-------------	-----

2. Структура и содержание производственной практики

2.1. Структура производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования учебной практики	Наименования разделов учебной практики (МДК)	Всего часов	Виды работ	Количество часов
1	2	3	4	5	6
ПК 2.1-ПК 2.8 ОК 1-ОК 10	УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Раздел 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации бульонов, отваров и супов разнообразного ассортимента.	24	<p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>3. Приготовление, оформление бульонов</p> <p>4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p>	6 6 6
		Раздел 2. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации соусов разнообразного ассортимента	60	<p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления супов</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,</p>	6 6 6

				сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	6
				5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	6
				6. Приготовление, оформление супов, обеспечения безопасности готовой продукции.	
				7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых супов, перед отпуском, упаковкой на вынос.	6
				8. 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.	6
				9. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	6
				10. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
ПК 2.1., ПК. 2. 5. ОК 1-ОК 10		Раздел 3.. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента	36	1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	6
				2. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:	6
				3. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами	6

				<p>чистоты продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>6. Приготовление, оформление соусов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
<p>ПК 2.1. ПК 2.4. ОК 1-ОК 10</p>	<p>Раздел 4.. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>42</p>	<p>1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>2. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд из овощей учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>3. Приготовление, оформление горячих блюд из овощей, разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>5. Оценка качества готовых горячих блюд из овощей, перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>	

				<p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из овощей, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	
<p>ПК 2.1., ПК. 2.5.ПК.2.6 ОК 1-ОК 10</p>		<p>Раздел 5 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации блюд из яиц, творога и муки разнообразного ассортимента.</p>	<p>36</p>	<p>1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд из круп, бобовых и макаронных с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	6
				<p>2. Приготовление, оформление горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, разнообразного ассортимента, в том числе ре-гиональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	6
				<p>3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p>	6
				<p>4. Оценка качества готовых горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	6
				<p>5. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p>	6
				<p>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой</p>	6

ПК 2.1., ПК 2.7
ОК 1-10

ПК 2.1., ПК 2.8
ОК 1-10

		продукции.	
<p>Раздел 6. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>18</p>	<p>1. Приготовление, оформление реализации блюд из яиц и творога разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	<p>6</p>
		<p>2. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности. охраны труда.</p>	<p>6</p>
		<p>3. Оценка качества готовых реализации блюд из яиц и творога пепел отпуском. упаковкой на вынос. Расчет стоимости реализации блюд из яиц и творога</p>	<p>6</p>
<p>Раздел 7. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>30</p>	<p>1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>6</p>
		<p>2. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд из муки учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	<p>6</p>
		<p>3. Приготовление, оформление горячих блюд из муки , разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	<p>6</p>
		<p>4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</p>	<p>6</p>
		<p>5. Оценка качества готовых горячих блюд из муки , перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	<p>6</p>
<p>Промежуточная аттестация</p>	<p>6</p>	<p>Дифференцированный зачёт</p>	<p>6</p>
<p>Всего</p>			<p>252</p>

2.2. Тематический план и содержание учебной практики (УП)

Наименование разделов производственной практики (ПП), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Виды работ	Объем часов
	2	3
ПП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		144
Раздел 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации бульонов, отваров и супов разнообразного ассортимента.		24
	<p>1.1</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). - Выполнение задания (заказа) по приготовлению бульонов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. - Организация хранения готовых бульонов разнообразного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. - Подготовка готовой продукции к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. - Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе бульонов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 	6
	<p>1.2.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). - Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Выполнение задания (заказа) по приготовлению заправочных разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана 	6

		<ul style="list-style-type: none"> - Организация хранения готовых заправочных супов разнообразного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. - Подготовка готовой продукции к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. - Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе, супов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 	
	1.3.	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). - Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов-пюре разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана - Организация хранения готовых супов-пюре разнообразного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. - Подготовка готовой продукции к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов-пюре в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 	12
Раздел 2. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации соусов разнообразного ассортимента.			60
	2.1.	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). - Выполнение задания (заказа) по приготовлению белых соусов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. - Подготовка к реализации (презентации) готовых соусов, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления соусов, для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. - Упаковка готовых соусов, на вынос и для транспортирования. 	30

		<ul style="list-style-type: none"> - Организация хранения готовых соусов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. - Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 	
	2.2.	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). - Выполнение задания (заказа) по приготовлению красных соусов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. - Подготовка к реализации (презентации) готовых соусов, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления соусов, для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. - Упаковка готовых красных соусов, на вынос и для транспортирования. - Организация хранения готовых соусов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. - Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 	30
Раздел 3. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента.			36
	3.1	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. - Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. - Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. - Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из овощей в отварном и припущенном виде разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. - Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд из овощей в отварном виде 	12

		<p>(порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Упаковка готовых, горячих блюд на вынос и для транспортирования. - Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд из овощей в отварном виде в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 	
	3.2	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. - Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. - Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. - Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из овощей в жареном виде разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. - Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд из овощей в жареном виде (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд, закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. - Упаковка готовых , горячих блюд на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд из овощей в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 	12
	3.3	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. - Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. - Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. - Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из овощей в тушеном и запеченном виде разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. - Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд из овощей (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд для подачи) с учетом 	12

		<p>соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Упаковка готовых горячих блюд на вынос и для транспортирования. - Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд из овощей в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 	
Раздел 4. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.			42
	4.1	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). - Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). - Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. - Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд и гарниров из круп разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. - Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. - Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд и гарниров из круп разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. - Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд и гарниров из круп (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд и гарниров из круп для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. - Упаковка готовых горячих блюд и гарниров из круп на вынос и для транспортирования. 	12
	4.2	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). - Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии 	18

		<p>с заданием (заказом).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. - Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд и гарниров из бобовых изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. - Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. - Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд и гарниров из бобовых изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. - Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления, горячих блюд и гарниров из бобовых изделий для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. - Упаковка готовых горячих блюд и гарниров из бобовых изделий на вынос и для транспортирования. 	
	4.3	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). - Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. - Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд и гарниров из макаронных изделий разнообразного ассортимента - Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. - Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд и гарниров из макаронных изделий (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд и гарниров из макаронных изделий для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. - Упаковка готовых горячих блюд и гарниров из макаронных изделий на вынос и для транспортирования. 	12

Раздел 5. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации блюд из яиц, творога, муки разнообразного ассортимента		36
	<p>5.1</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). - Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. - Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из яиц и творога разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. - Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из яиц и творога разнообразного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд из яиц и творога для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. - Упаковка готовых горячих блюд из яиц и творога на вынос и для транспортирования. - Организация хранения готовых горячих блюд на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. - Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 	18
	<p>5.2</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). - Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). - Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд из муки разнообразного ассортимента, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. - Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из муки разнообразного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд из муки для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 	18

		- Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	
Раздел 6. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			18
	6.1	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). - Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. - Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в отварном и припущенном виде, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. - Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в жареном виде, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. - Организация хранения готовых горячих блюд на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 	6
	6.2	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). - Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. - Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. - Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в запеченном и тушеном виде соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. - Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в запеченном и тушеном виде для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, 	6

	<p>рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Упаковка готовых горячих блюд на вынос и для транспортирования. - Организация хранения готовых горячих блюд на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. - Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. - Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. - Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 	
6.3	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). - Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. - Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в отварном и припущенном виде, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. - Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в жареном виде, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. - Организация хранения готовых горячих блюд на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска 	6
6.4	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). - Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в 	

		<p>соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из рыбной котлетной массы в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд из рыбной котлетной массы порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. - Организация хранения готовых горячих блюд на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска 	
Раздел 7. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента			30
	7.1	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). - Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из мяса в отварном виде, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. - Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд из мяса в отварном виде для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, на вынос и для транспортирования. - Организация хранения готовых соусов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. - Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 	6
	7.2	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). - Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из мяса в жареном виде, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления, горячих блюд из мяса в жареном виде для подачи) с учетом 	6

		<p>соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд, на вынос и для транспортирования.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация хранения готовых соусов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. - Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 	
	7.3	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). - Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из мяса в тушеном и запеченном виде, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. - Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления, горячих блюд из мяса в тушеном и запеченном виде для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. - Упаковка готовых блюд, на вынос и для транспортирования. - Организация хранения готовых горячих блюд на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. - Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 	6
	7.4	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). - Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из мясной котлетной массы, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. - Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления, горячих блюд из котлетной массы 	6

		<p>виде для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Упаковка готовых блюд, на вынос и для транспортирования. - Организация хранения готовых соусов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. - Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 	
7.5		<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). - Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из птицы в отварном и припущенном виде, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. - Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления, горячих блюд из птицы в отварном и припущенном виде для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. - Упаковка готовых блюд, на вынос и для транспортирования. - Организация хранения готовых блюд на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. - Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 	6
7.6		<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). - Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из птицы в жареном виде, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. - Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления, горячих блюд из птицы в жареном виде для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования 	

		<p>ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Упаковка готовых блюд, на вынос и для транспортирования - . Организация хранения готовых блюд на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. - Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 	
	7,7	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда). - Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из птицы в тушеном виде, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. - Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления, горячих блюд из птицы в жареном виде для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. - Упаковка готовых блюд, на вынос и для транспортирования - . Организация хранения готовых блюд на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	6
- Дифференцированный зачёт			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы производственной практики должна проводиться на предприятиях общественного питания, на основе прямых договоров с БПОУ ПАТ

Оснащение предприятий или организаций:

1. Оборудование:
4. Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
5. Весы настольные электронные;
6. Пароконвектомат;
7. Конвекционная печь или жарочный шкаф;
8. Микроволновая печь;
9. Расстоечный шкаф;
10. Плита электрическая;
11. Фритюрница;
12. Электрогриль (жарочная поверхность);
13. Шкаф холодильный;
14. Шкаф морозильный;
15. Шкаф шоковой заморозки;
16. Тестораскаточная машина;
17. Планетарный миксер;
18. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
19. Мясорубка;
20. Овощерезка или процессор кухонный;
21. Слайсер;
22. Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
23. Машина для вакуумной упаковки;
24. Газовая горелка (для карамелизации);
25. Машина посудомоечная;
26. Стол производственный с моечной ванной;
27. Стеллаж передвижной;
28. Моечная ванна двухсекционная.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания¹

1. Т.А. Анфимова Л.П. Татарская, Кулинария- Москва-Экономика 2001г.
2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» Часть №1 «Механическая кулинарная обработка продуктов.А. Кулинария Академия 2013г
3. Андросов В.П. Производственное обучение «Повар» часть 2 «Супы, соусы, блюда из овощей, крупы, макаронных изделий и бобовых Академия 2013

¹ Образовательная организация при разработке основной образовательной программы, вправе уточнить список изданий, дополнив его новыми изданиями и/или выбрав в качестве основного одно из предлагаемых в базе данных учебных изданий и электронных ресурсов, предлагаемых ФУМО, из расчета одно издание по профессиональному модулю и/или практикам и междисциплинарным курсам.

4. Андросов В.П. Производственное обучение «Повар» часть3Холодные блюда и закуски,рыбные, мясные, горячие блюда»
5. Андросов В.П. Производственное обучение «Повар» часть34Блюда из яиц, творога,сладкие блюда и горячие напитки»
6. Соколова Е.И Приготовление блюд из овощей и грибов Эл. Обр. ресурс Академия 2013г
7. Лутошкина Г. Г. Анохина Ж. С.Техническое оснащение и организация рабочего места ОИЦ Академия2017г
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. - 13-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2015. - 432 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. - Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

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

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>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</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на демонстрационном экзамене по стандартам WSR; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практикам</p>

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

Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:

-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;

-соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;

-оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);

- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;

-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;

-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:

•корректное использование цветных разделочных досок;

• раздельное использование контейнеров для органических и

неорганических отходов;

•соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);

•адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;

- соответствие времени выполнения работ нормативам;

-соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;

-точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;

-адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;

- соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции

<p>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</p>	<p>требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <p>- эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по</p>

	профессиональной деятельности;	МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; 	

языке	<ul style="list-style-type: none">- точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);- правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
-------	---	--