Министерство образования Саратовской области

государственное Бюджетное профессиональное образовательное учреждение

САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

«Озинский лицей строительных технологий и сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа учебной практики**

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

2017 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основеФедерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09** **Повар,** **кондитер** (на базе основного общего образования).

Организация-разработчик: ГБПОУ СО «Озинский лицей строительных технологий и сервиса»

|  |  |
| --- | --- |
| **ОДОБРЕНО** на заседании | **ОДОБРЕНО** методическим советом |
| методической комиссии | ГБПОУ СО «ОЛСТиС» |
| специальных дисциплин | Протокол № \_\_, «\_\_\_» сентября 201\_\_ г. |
|  | Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |
| Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_» сентября 201\_\_г. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / |
| Председатель комиссии | Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» |
| /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_./ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г. |
| Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» | Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / |
| Председатель | Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» |
| комиссии/\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г. |
| Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» | Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / |
| Председатель комиссии | Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» |
| /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г. |
| Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» | Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / |
| Председатель комиссии | Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» |
| /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г. |
| Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» | Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / |
| Председатель комиссии |  |
| /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |  |
|  |  |

Разработчики:

Почтарь Т.М., преподаватель специальных дисциплин первой квалификационной категории.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | стр. |
| **1.** | **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ** | **4** |
| **2.** | **РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ** | **10** |
| **3.** | **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ** | **12** |
| **4 УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ** | | **83** |
| **ПРАКТИКИ** | |  |
| **5.** | **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ** | **97** |

**1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной практики**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

В части освоения основного вида деятельности (ВД):

**ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик

**Требования к знаниям, умениям**

**знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

**уметь:** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

**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.

**Требования к знаниям, умениям**

**знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

**уметь:** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**ВД 3.**  **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

**Требования к знаниям, умениям**

**знать**: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

**уметь:** рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**ВД 4.** **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:**

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

**Требования к знаниям, умениям**

**знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

**уметь:** рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:**

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

**Требования к знаниям, умениям**

**знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

**уметь:** рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

**и общих компетенций (ОК)**

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.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**1.3. Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики:**

Всего недель, часов.

**2. Формирование умений и знаний в структуре программы учебной практики**

**2.1. Конкретизированные требования учебной практики по профессиональным модулям**

ВД 1. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного

ассортимента»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Шифры* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *осваиваемых* | *Наименование* | *объем* | *Действие* | | |  | *Умения* | |  | *Знания* |  |
| *компетенций* | *МДК* | *нагрузки на* |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *(ПК и ОК)* |  | *Освоение учебной практики* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | |  |  | | | |  |  |
| *ПК 1.1.-1.2.* | *МДК 01.01.* |  | Подготовка | | к | Оценивать наличие, определять | | | | Ассортимент, требования к |  |
| *ОК 01-07,* | Процессы |  | использованию | | | объем заказываемых продуктов в | | | | качеству, условия и сроки |  |
| *09,10* | приготовления, |  | сырья |  |  | соответствии с потребностями, | | | | хранения традиционных видов |  |
|  | подготовки к |  | (традиционных | | | условиями хранения. Своевременно | | | | овощей, грибов, рыбы, |  |
|  | реализации |  | видов | овощей, | | оформлять заявку на склад для | | | | нерыбного водного сырья, мяса, |  |
|  | кулинарных |  | грибов, |  | рыбы, | получения сырья, материалов в | | | | домашней птицы, дичи. |  |
|  | полуфабрикатов |  | нерыбного | |  | письменном виде или с использованием | | | | Правила оформления |  |
|  |  |  | водного |  | сырья, | электронного документооборота. | | | | заявок на склад. |  |
|  |  |  | мяса, | домашней | | Сверять | соответствие | | получаемых | Виды, назначение и |  |
|  |  |  | птицы, |  | дичи), | продуктов | заказу | и | накладным. | правила эксплуатации приборов |  |
|  |  |  | продуктов | | и | Проверять |  | органолептическим | | для экспресс оценки качества и |  |
|  |  |  | других расходных | | | способом качество, безопасность сырья, | | | | безопасности пищевого сырья, |  |
|  |  |  | материалов | |  | продуктов, материалов. | | |  | продуктов и материалов. |  |
|  |  |  |  |  |  | Обеспечивать хранение сырья и | | | | Правила обращения с тарой |  |
|  |  |  |  |  |  | пищевых продуктов в соответствии с | | | | поставщика. |  |
|  |  |  |  |  |  | инструкциями и регламентами, | | | | Ответственность за |  |
|  |  |  |  |  |  | стандартами чистоты, соблюдением | | | | сохранность материальных |  |
|  |  |  |  |  |  | товарного соседства. | |  |  | ценностей. |  |
|  |  |  |  |  |  | Подготавливать | | в соответствии с | | Правила поверки |  |
|  |  |  |  |  |  | инструкциями, | |  | пользоваться | весоизмерительного |  |
|  |  |  |  |  |  | весоизмерительным оборудованием при | | | | оборудования. |  |
|  |  |  |  |  |  | взвешивании продуктов. | | |  | Правила приема прдуктов |  |
|  |  |  |  |  |  | Осуществлять выбор сырья, | | | | по количеству и качеству. |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | продуктов, материалов в соответствии с | | | | | | Правила снятия остатков на | | | | |
|  |  |  |  | технологическими требованиями. | | | |  |  | рабочем месте. | | |  |  |
|  |  |  |  | Обеспечивать | | расход | пищевого | | | Правила | |  | проведения | |
|  |  |  |  | сырья, | продуктов, | | расходных | | | контрольного | |  | взвешивания | |
|  |  |  |  | материалов | в | соответствии | | | с | продуктов |  |  |  |  |
|  |  |  |  | нормативами. | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Использовать нитрат-тестер для | | | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | оценки безопасности сырья | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *ПК 1.1.-1.2.* |  |  | Обработка | Распознавать недоброкачественные | | | | | | Методы | |  | обработки | |
| *ОК 01-07,* |  |  | различными | продукты. |  |  |  |  |  | традиционных видов | | | | овощей, |
| *09,10* |  |  | методами, | Владеть | приемами | | мытья | | и | грибов, | рыбы, | | нерыбного | |
|  |  |  | подготовка к | бланширования | | различных | | видов | | водного сырья, мяса, мясных | | | | |
|  |  |  | использованию | пищевого сырья. | |  |  |  |  | продуктов, домашней птицы, | | | | |
|  |  |  | традиционных | Рационально использовать сырье, | | | | |  | дичи. |  |  |  |  |
|  |  |  | видов овощей, | продукты при их обработке, подготовке. | | | | | | Способы | |  | сокращения | |
|  |  |  | грибов, рыбы, | Выбирать, применять, | | |  |  |  | потерь при обработке, хранении | | | | |
|  |  |  | нерыбного | комбинировать различные методы | | | |  |  | пищевого сырья, продуктов. | | | | |
|  |  |  | водного сырья, | обработки пищевого сырья с учетом его | | | | | | Способы | |  | удаления | |
|  |  |  | мяса, мясных | вида, кулинарного назначения, | | | |  |  | излишней горечи из отдельных | | | | |
|  |  |  | продуктов, | минимизации отходов при обработке. | | | | |  | видов овощей. | | |  |  |
|  |  |  | домашней птицы, | Выбирать, применять различные | | | | |  | Способы | | предотвращения | | |
|  |  |  | дичи | методы дефростации замороженного | | | | |  | потемнения | | отдельных видов | | |
|  |  |  |  | сырья, вымачивания соленых | | |  |  |  | овощей и грибов в процессе | | | | |
|  |  |  |  | продуктов. |  |  |  |  |  | обработки и хранения. | | | |  |
|  |  |  |  | Обрабатывать овощи вручную и с | | | | |  | Санитарно-гигиенические | | | | |
|  |  |  |  | использованием технологического | | | |  |  | требования |  | к | | ведению |
|  |  |  |  | оборудования. | |  |  |  |  | процессов |  |  | обработки, | |
|  |  |  |  | Удалять излюшнюю горечь из | | | |  |  | подготовки |  | пищевого | | сырья, |
|  |  |  |  | отдельных видов овощей, | | |  |  |  | продуктов. |  |  |  |  |
|  |  |  |  | предотвращать потемнение некоторых | | | | |  | Формы, техника | | | | нарезки, |
|  |  |  |  | видов обработанных овощей и грибов. | | | | |  | формования | |  | традиционных | |
|  |  |  |  | Соблюдать стандарты чистоты на | | | | |  | видов овощей, грибов. | | | |  |
|  |  |  |  | рабочем месте. | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | Выбирать, безопасно, в |  |
|  |  |  |  | соответствии с инструкциями и |  |
|  |  |  |  | регламентами эксплуатировать |  |
|  |  |  |  | технологическое оборудование, |  |
|  |  |  |  | инструменты, инвентарь в процессе |  |
|  |  |  |  | обработки сырья |  |
| *ПК 1.1.-1.2.* |  |  | Утилизация | Различать пищевые и непищевые | Правила, условия, сроки |
| *ОК 01-07,* |  |  | отходов, | отходы, подготавливать пищевые | хранения пищевых продуктов. |
| *09,10* |  |  | упаковка, | отходы к дальнейшему использованию | Способы упаковки, |
|  |  |  | складирование | с учетом требований по безопасности. | складирования пищевых |
|  |  |  | неиспользованног | Соблюдать правила утилизации | продуктов. |
|  |  |  | о сырья, пищевых | непищевых отходов. | Виды, правила безопасной |
|  |  |  | продуктов | Выбирать, рационально | эксплуатации оборудования, |
|  |  |  | Хранение | использовать материалы, посуду для | посуды, используемых для |
|  |  |  | обработанных | упаковки, хранения неиспользованного | упаковки, хранения пищевых |
|  |  |  | овощей, грибов, | сырья. | продуктов. |
|  |  |  | рыбы, нерыбного | Осуществлять маркировку | Требования охраны труда, |
|  |  |  | водного сырья, | упакованных неиспользованных | пожарной, электробезопасности |
|  |  |  | мяса, домашней | пищевых продуктов. | в организации питания. |
|  |  |  | птицы, дичи | Выбирать, применять различные | виды, назначение, правила |
|  |  |  |  | способы хранения обработанных | безопасной эксплуатации |
|  |  |  |  | овощей, грибов, рыбы, нерыбного | технологического |
|  |  |  |  | водного сырья, мяса, мясных продуктов, | оборудования, |
|  |  |  |  | птицы, дичи. | производственного инвентаря, |
|  |  |  |  | Соблюдать условия и сроки | инструментов, |
|  |  |  |  | хранения обработанного сырья, | весоизмерительных приборов, |
|  |  |  |  | неиспользованного сырья и продуктов. | посуды и правила ухода за |
|  |  |  |  | Соблюдать товарное соседство | ними. |
|  |  |  |  | пищевых продуктов при складировании. | Регламенты, стандарты, в |
|  |  |  |  | Безопасно использовать | том числе система анализа, |
|  |  |  |  | оборудование для упаковки | оценки и управления опасными |
|  |  |  |  |  | факторами (система НАССР) и |
|  |  |  |  |  | нормативно-техническая |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | документация, используемая | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | при обработке, подготовке | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | сырья, приготовлении, | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | подготовке к реализации | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | полуфабрикатов | | |  |  |  |  |
| *ПК 1.1.,* |  |  | Приготовление | Соблюдать правила | | | | сочетаемости, | | | Требования | | | охраны | | труда, | |
| *1.3,1.4.* |  |  | полуфабрикатов | взаимозаменяемости основного сырья и | | | | | | | пожарной | | безопасности | | | | и |
| *ОК 01-07,* |  |  | для блюд, | дополнительных ингредиентов. | | | | | |  | производственной санитарии | | | | | | в |
| *09,10* |  |  | кулинарных | Выбирать, | | |  |  | применять, | | организации питания. | | | | |  |  |
|  |  |  | изделий из рыбы | комбинировать | | | различные | | способы | | Виды, назначение, правила | | | | | | |
|  |  |  | и нерыбного | приготовления | | | полуфабрикатов | | | с | безопасной | |  | эксплуатации | | | |
|  |  |  | водного сырья, | учетом | рационального | | | использования | | | технологического | | | |  |  |  |
|  |  |  | мяса, птицы, дичи | ресурсов, | | обеспечения | | безопасности | | | оборудования, | | |  |  |  |  |
|  |  |  | разнообразного | готовой продукции. | | | |  |  |  | производственного | | | | инвентаря, | | |
|  |  |  | ассортимента, в | Владеть техникой работы с ножом: | | | | | | | инструментов, | | |  |  |  |  |
|  |  |  | том числе | нарезать, | | измельчать | | обработанное | | | весоизмерительных | | | | приборов, | | |
|  |  |  | региональных | сырье, продукты. | | |  |  |  |  | посуды и правила ухода за | | | | | | |
|  |  |  |  | Править кухонные ножи. | | | | | |  | ними. |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Нарезать, измельчать рыбу, мясо, | | | | | | | Ассортимент, | | | | рецептуры, | | |
|  |  |  |  | птицу | вручную | | или | механическим | | | требования к качеству, условия | | | | | | |
|  |  |  |  | способом. | |  |  |  |  |  | и | сроки | |  | хранения | | |
|  |  |  |  | Порционировать, | | | |  | формовать, | | полуфабрикатов | | |  | для | блюд, | |
|  |  |  |  | панировать | | различными | | | способами | | кулинарных изделий из рыбы и | | | | | | |
|  |  |  |  | полуфабрикаты из рыбы, нерыбного | | | | | | | нерыбного водного сырья, мяса, | | | | | | |
|  |  |  |  | водного сырья, мяса, мясных продуктов, | | | | | | | птицы, | дичи | | разнообразного | | | |
|  |  |  |  | домашней птицы, дичи. | | | |  |  |  | ассортимента, в том числе | | | | | | |
|  |  |  |  | Выбирать, | | |  | подготавливать | | | региональных. | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | пряности и приправы, хранить пряности | | | | | | | Методы | |  | приготовления | | | |
|  |  |  |  | и приправы в измельченном виде. | | | | | |  | полуфабрикатов. | | | |  |  |  |
|  |  |  |  | Соблюдать | | |  |  | санитарно- | | Способы сокращения | | | | |  |  |
|  |  |  |  | гигиенические требования к процессам | | | | | | | потерь, сохранения пищевой | | | | | |  |
|  |  |  |  | приготовления полуфабрикатов. | | | | | |  | ценности продуктов при | | | | |  |  |
|  |  |  |  | Изменять закладку продуктов в | | | | | |  | приготовлении | | |  |  |  |  |

*ПК 1.1.,*

*1.3,1.4.*

*ОК 01-07,*

*09,10*

*ПК 1.1*

*ОК 01-02,*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | соответствии с изменением выхода | | полуфабрикатов. |
|  | полуфабрикатов. |  | Правила, способы нарезки, |
|  | Осуществлять взаимозаменяемость | | порционирования |
|  | продуктов в процессе приготовления | | полуфабрикатов из рыбы, мяса, |
|  | полуфабрикатов с учетом принятых | | мясных продуктов, домашней |
|  | норм взаимозаменяемости. | | птицы, дичи |
|  | Выбирать в | соответствии со |  |
|  | способом приготовления, безопасно | |  |
|  | использовать | технологическое |  |
|  | оборудование, | производственный |  |
|  | инвентарь, инструменты, посуду | |  |
| Порционирование | Проверять качество готовых | | Ассортимент, назначение, |
| (комплектование), | полуфабрикатов перед упаковкой, | | правила обращения с |
| упаковка на | комплектованием. |  | упаковочными материалами, |
| вынос, хранение | Выбирать материалы, посуду, | | посудой, контейнерами для |
| полуфабрикатов | контейнеры для упаковки. | | хранения и транспортирования |
|  | Эстетично упаковывать, | | готовых полуфабрикатов. |
|  | комплектовать полуфабрикаты в | | Техника порционирования |
|  | соответствии с их видом, способом и | | (комплектования), упаковки и |
|  | сроком реализации. |  | маркирования упакованных |
|  | Обеспечивать условия, сроки | | полуфабрикатов. |
|  | хранения, товарное соседство | | Правила заполнения |
|  | скомплектованных, упакованных | | этикеток. |
|  | полуфабрикатов. |  | Правила складирования |
|  | Соблюдать выход готовых | | упакованных полуфабрикатов. |
|  | полуфабрикатов при порционировании | | Правила порционирования |
|  | (комплектовании). |  | (комплектования) готовой |
|  | Применять различные техники | | кулинарной продукции. |
|  | порционирования, комплектования с | | Требования к условиям и |
|  | учетом ресурсосбережения | | срокам хранения упакованных |
|  |  |  | полуфабрикатов |
| Ведение расчетов | Рассчитывать стоимость | | Ассортимент и цены на |
| с потребителями | полуфабрикатов. |  | полуфабрикаты на день |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *04-07,* |  |  | при | отпуске | | Вести учет реализованных | | | |  | принятия платежей. | |  |
| *09-11* |  |  | продукции | | на | полуфабрикатов. | |  |  |  | Правила торговли. | |  |
|  |  |  | вынос. |  |  | Пользоваться контрольно- | | | |  | Виды оплаты по платежам. | | |
|  |  |  | Взаимодействие с | | | кассовыми машинами при оформлении | | | | | Виды и характеристика | |  |
|  |  |  | потребителями | |  | платежей. |  |  |  |  | контрольно-кассовых машин, | |  |
|  |  |  | при | отпуске | | Принимать оплату наличными | | | | | правила осуществления | |  |
|  |  |  | продукции | | с | деньгами; принимать и оформлять | | | | | кассовых операций. | |  |
|  |  |  | прилавка/раздачи | | | безналичные платежи. | | | |  | Правила и порядок расчета | | |
|  |  |  |  |  |  | Составлять отчет по платежам. | | | | | потребителей при оплате | |  |
|  |  |  |  |  |  | Поддерживать визуальный контакт | | | | | наличными деньгами, при | |  |
|  |  |  |  |  |  | с потребителем. | |  |  |  | безналичной форме оплаты. | |  |
|  |  |  |  |  |  | Владеть профессиональной | | | |  | Правила поведения, | |  |
|  |  |  |  |  |  | терминологией. | |  |  |  | степень ответственности за | |  |
|  |  |  |  |  |  | Консультировать потребителей, | | | | | правильность расчетов с | |  |
|  |  |  |  |  |  | оказывать им помощь в выборе. | | | |  | потребителями. | |  |
|  |  |  |  |  |  | Разрешать проблемы в рамках | | | | | Базовый словарный запас | |  |
|  |  |  |  |  |  | своей компетенции | | |  |  | на иностранном языке. | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Правила, техника общения, | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ориентированная на | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | потребителя |  |  |
| *ПК 1.1.-1.4.* | *МДК 01.02.* | *32* | Подготовка, | |  | Визуально | | проверять чистоту и | | | Требования охраны труда, | | |
| *ОК 01-02,* | Организация |  | уборка рабочего | | | исправность |  |  | производственного | | пожарной | безопасности | и |
| *04-07* | приготовления, |  | места повара при | | | инвентаря, кухонной посуды перед | | | | | производственной санитарии | | в |
|  | подготовки к |  | выполнении работ | | | использованием. | |  |  |  | организации питания. | |  |
|  | реализации и |  | по обработке, | |  | Выбирать, | |  | рационально | | Виды, назначение, | |  |
|  | хранения |  | нарезке, формовке | | | размещать | на |  | рабочем | месте | правила безопасной | |  |
|  | кулинарных |  | традиционных | |  | оборудование, |  | инвентарь, | | посуду, | эксплуатации технологического | | |
|  | полуфабрикатов |  | видов овощей, | |  | сырье, материалы в соответствии с | | | | | оборудования, | |  |
|  |  |  | грибов, обработке | | | инструкциями |  | и | регламентами, | | производственного инвентаря, | |  |
|  |  |  | рыбы, нерыбного | | | стандартами чистоты. | | | |  | инструментов, | |  |
|  |  |  | водного сырья, | |  | Проводить | | текущую | | уборку | весоизмерительных приборов, | |  |
|  |  |  | мяса, мясных | |  | рабочего места повара в соответствии с | | | | | посуды и правила ухода за | |  |
|  |  |  | продуктов, | |  | инструкциями |  | и | регламентами, | | ними. |  |  |

137

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | домашней птицы, | стандартами чистоты. | | | |  |  |  | Последовательность | | | |  |
|  |  |  | дичи | Выбирать и применять моющие и | | | | | | | выполнения |  | технологических | | |
|  |  |  |  | дезинфицирующие средства. | | | | |  |  | операций, современные методы, | | | | |
|  |  |  |  | Владеть | | техникой | | | ухода | за | техника обработки, | | | подготовки | |
|  |  |  |  | весоизмерительным оборудованием. | | | | | |  | сырья и продуктов. | | |  |  |
|  |  |  |  | Мыть вручную и в посудомоечной | | | | | | | Регламенты, стандарты, в | | | | |
|  |  |  |  | машине, чистить и раскладывать на | | | | | | | том числе система анализа, | | | | |
|  |  |  |  | хранение | кухонную | | | посуду | | и | оценки и управления опасными | | | | |
|  |  |  |  | производственный | | |  |  | инвентарь, | | факторами (система НАССР) и | | | |  |
|  |  |  |  | инструменты | | в | соответствии | | | со | нормативно-техническая | | | |  |
|  |  |  |  | стандартами чистоты. | | | |  |  |  | документация, | | используемая | | |
|  |  |  |  | Проверять | |  |  | поддержание | | | приобработке, | | | подготовке | |
|  |  |  |  | требуемого | температурного | | | | режима | в | сырья, |  | приготовлении, | | |
|  |  |  |  | холодильном оборудовании | | | | |  |  | подготовке |  | к | реализации | |
| *ПК 1.1.-1.4,* |  |  | Подбор, | Выбирать | |  |  | оборудование, | | | полуфабрикатов. | | |  |  |
| *ОК 1, 04, 07* |  |  | подготовка к | производственный | | |  |  | инвентарь, | | Возможные | | | последствия | |
|  |  |  | работе, проверка | инструменты, посуду в соответствии с | | | | | | | нарушения |  | санитарии | | и |
|  |  |  | технологического | видом сырья и способом его обработки. | | | | | | | гигиены. |  |  |  |  |
|  |  |  | оборудования, | Включать | | и | подготавливать | | | к | Требования | | |  | к |
|  |  |  | производственног | работе технологическое | | | | оборудование, | | | соблюдению |  | личной гигиены | | |
|  |  |  | о инвентаря, | производственный | | |  |  | инвентарь, | | персоналом |  | при | подготовке | |
|  |  |  | инструментов, | инструменты, | |  | весоизмерительные | | | | производственного инвентаря и | | | | |
|  |  |  | весоизмерительны | приборы | в |  | соответствии | | | с | кухонной посуды. | | |  |  |
|  |  |  | х приборов | инструкциями | |  | и | регламентами, | | | Виды, |  |  | назначение, | |
|  |  |  |  | стандартами чистоты. | | | |  |  |  | правила | применения | | | и |
|  |  |  |  | Соблюдать | |  | правила | | техники | | безопасного |  |  | хранения | |
|  |  |  |  | безопасности, пожарной безопасности, | | | | | | | чистящих, |  | моющих | | и |
|  |  |  |  | охраны труда | |  |  |  |  |  | дезинфицирующих | | | средств, | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Подготовка | Выбирать, | подготавливать | предназначенных | для |
|  |  |  | рабочего места | материалы, посуду, оборудование для | | последующего использования. | |
|  |  |  | для | упаковки,хранения | обработанного | Правила | утилизации |
|  |  |  | порционирования | сырья, | приготовленных | отходов. |  |
|  |  |  | (комплектования), | полуфабрикатов. |  | Виды, назначение | |
|  |  |  | упаковки на | Рационально | организовывать | упаковочных материалов, | |
|  |  |  | вынос готовых | рабочее место с учетом стандартов | | способы хранения сырья и | |
|  |  |  | полуфабрикатов | чистоты |  | продуктов. |  |
|  |  |  |  |  |  | Виды, назначение | |
|  |  |  |  |  |  | правила эксплуатации | |
|  |  |  |  |  |  | оборудования для вакуумной | |
|  |  |  |  |  |  | упаковки сырья и готовых | |
|  |  |  |  |  |  | полуфабрикатов. |  |
|  |  |  |  |  |  | Виды, назначение | |
|  |  |  |  |  |  | технологического |  |
|  |  |  |  |  |  | оборудования, |  |
|  |  |  |  |  |  | производственного инвентаря, | |
|  |  |  |  |  |  | кухонной, столовой посуды, | |
|  |  |  |  |  |  | используемых для |  |
|  |  |  |  |  |  | порционирования |  |
|  |  |  |  |  |  | (комплектования), упаковки | |
|  |  |  |  |  |  | готовых полуфабрикатов. | |
|  |  |  |  |  |  | Способы и правила | |
|  |  |  |  |  |  | порционирования |  |
|  |  |  |  |  |  | (комплектования), упаковки на | |
|  |  |  |  |  |  | вынос готовых |  |
|  |  |  |  |  |  | полуфабрикатов. |  |
|  |  |  |  |  |  | Способы правки | |
|  |  |  |  |  |  | кухонных ножей |  |

**ВД 2. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Шифры* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *осваиваемых* | *Наименование* | *объем* | *Действие* |  |  | *Умения* | |  |  |  | *Знания* |  |
| *компетенций* | *МДК* | *Нагрузки учебной практики* |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *(ПК и ОК)* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *ПК 2.1-2.8* | *МДК 02.01.* |  | Подготовка | Оценивать | | наличие, | | подбирать | | в | Правила выбора основных |  |
| Процессы | основных | соответствии |  | с | технологическими | | | | продуктов и дополнительных |  |
|  |  |  |  |
|  | приготовления, |  | продуктов и | требованиями, | | оценивать | | качество | | и | ингредиентов с учетом их |  |
|  | подготовки к |  | дополнительных | безопасность |  | основных | | продуктов | | и | сочетаемости, |  |
|  | реализации и |  | ингредиентов | дополнительных ингредиентов. | | | | |  |  | взаимозаменяемости. |  |
|  | презентации |  |  | Организовывать | | | их | хранение | | до | Критерии оценки качества |  |
|  | горячих блюд, |  |  | момента использования. | | | |  |  |  | основных продуктов и |  |
|  | кулинарных |  |  | Выбирать, | |  | подготавливать | | | | дополнительных ингредиентов, |  |
|  | изделий, закусок |  |  | пряности, приправы, специи. | | | | |  |  | используемых для |  |
|  |  |  |  | Взвешивать, измерять продукты, | | | | | | | приготовления горячих блюд, |  |
|  |  |  |  | входящие в состав горячих блюд, | | | | | | | кулинарных изделий, закуок. |  |
|  |  |  |  | кулинарных |  | изделий, | | закуок | | в | Ассортимент, |  |
|  |  |  |  | соответствии с рецептурой. | | | | |  |  | характеристика региональных |  |
|  |  |  |  | Осуществлять взаимозаменяемость | | | | | | | видов сырья, продуктов. |  |
|  |  |  |  | продуктов в соответствии с нормами | | | | | | | Нормы |  |
|  |  |  |  | закладки, | особенностями | | | | заказа, | | взаимозаменяемости сырья и |  |
|  |  |  |  | сезонностью. | |  |  |  |  |  | продуктов. |  |
|  |  |  |  | Использовать | | | региональные, | | | |  |  |
|  |  |  |  | сезонные продукты для приготовления | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | горячих блюд, кулинарных изделий, | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | закуок. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Оформлять заявки на продукты, | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | расходные | материалы, | | | необходимые | | |  |  |
|  |  |  |  | для приготовления горячих блюд, | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | кулинарных изделий, закусок на склад | | | | | | |  |  |
|  |  |  | Приготовление | Выбирать, применять, | | | |  |  |  | Ассортимент, рецептуры, |  |
|  |  |  | горячих блюд, | комбинировать методы приготовления | | | | | | | пищевая ценность, требования к |  |
|  |  |  | кулинарных | горячих супов, блюд, кулинарных | | | | | |  | качеству, методы |  |
|  |  |  | изделий, закусок | изделий, закусок с учетом типа питания, | | | | | | | приготовления горячих блюд, |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | разнообразного | вида и кулинарных свойств | кулинарных изделий, закусок |
|  |  |  | ассортимента | используемых продуктов и | разнообразного ассортимента, в |
|  |  |  |  | полуфабрикатов, требований | том числе региональных, |
|  |  |  |  | рецептуры, последовательности | вегетарианских, для |
|  |  |  |  | приготовления, особенностей заказа. | диетического питания. |
|  |  |  |  | Рационально использовать | Температурный режим и |
|  |  |  |  | продукты, полуфабрикаты. | правила приготовления горячих |
|  |  |  |  | Соблюдать температурный и | блюд, кулинарных изделий, |
|  |  |  |  | временной режим процессов | закусок. |
|  |  |  |  | приготовления. | Виды, назначение и |
|  |  |  |  | Изменять закладку продуктов в | правила безопасной |
|  |  |  |  | соответствии с изменением выхода | эксплуатации технологического |
|  |  |  |  | блюд, кулинарных изделий, закусок. | оборудования, |
|  |  |  |  | Определять степень готовности | производственного инвентаря, |
|  |  |  |  | блюд, кулинарных изделий, закусок. | инструментов, посуды, |
|  |  |  |  | Доводить блюда, кулинарные | используемых при |
|  |  |  |  | изделия, закуски до вкуса, до | приготовлении горячих блюд, |
|  |  |  |  | определенной консистенции. | кулинарных изделий, закусок. |
|  |  |  |  | Владеть техниками, приемами | Нормы |
|  |  |  |  | приготовления горячих блюд, | взаимозаменяемости сырья и |
|  |  |  |  | кулинарных изделий, закусок. | продуктов. |
|  |  |  |  | Подбирать гарниры, соусы. | Ассортимент, |
|  |  |  |  | Соблюдать санитарно- | характеристика, кулинарное |
|  |  |  |  | гигиенические требования в процессе | использование пряностей, |
|  |  |  |  | приготовления пищи. | приправ, специй. |
|  |  |  |  | Осуществлять взаимозаменяемость |  |
|  |  |  |  | продуктов в процессе приготовления |  |
|  |  |  |  | горячих блюд, кулинарных изделий, |  |
|  |  |  |  | закусок с учетом норм |  |
|  |  |  |  | взаимозаменяемости. |  |
|  |  |  |  | Выбирать, подготавливать и |  |
|  |  |  |  | использовать при приготовлении |  |
|  |  |  |  | горячих блюд, кулинарных изделий, |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | закусок специи, пряности, приправы с |  |  |
|  |  |  |  | учетом их взаимозаменяемости, |  |  |
|  |  |  |  | сочетаемости с основными продуктами. |  |  |
|  |  |  |  | Выбирать в соответствии со |  |  |
|  |  |  |  | способом приготовления, безопасно |  |  |
|  |  |  |  | использовать технологическое |  |  |
|  |  |  |  | оборудование, производственный |  |  |
|  |  |  |  | инвентарь, инструменты, посуду |  |  |
|  |  |  | Хранение, отпуск | Проверять качество готовых | Техника порционирования, |  |
|  |  |  | горячих блюд, кулинарных изделий, | варианты оформления горячих |  |
|  |  |  | горячих блюд, |  |
|  |  |  | закусок перед отпуском, упаковкой на | блюд, кулинарных изделий, |  |
|  |  |  | кулинарных |  |
|  |  |  | вынос; | закусок для подачи; |  |
|  |  |  | изделий, закусок |  |
|  |  |  | Поддерживать температуру подачи | Виды, назначение столовой |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | горячих блюд, кулинарных изделий, | посуды для отпуска с раздачи, |  |
|  |  |  |  | закусок на раздаче; | прилавка, термосов, |  |
|  |  |  |  | Порционировать, сервировать и | контейнеров для отпуска на |  |
|  |  |  |  | творчески оформлять горячие блюда, | вынос горячих блюд, |  |
|  |  |  |  | кулинарные изделия и закуски для | кулинарных изделий, закусок |  |
|  |  |  |  | подачи с учетом рационального | разнообразного ассортимента, в |  |
|  |  |  |  | использования ресурсов, соблюдением | том числе региональных; |  |
|  |  |  |  | требований по безопасности готовой | Методы сервировки и |  |
|  |  |  |  | продукции; | подачи горячих блюд, |  |
|  |  |  |  | Соблюдать выход горячих блюд, | кулинарных изделий, закусок; |  |
|  |  |  |  | кулинарных изделий, закусок при их | Температура подачи |  |
|  |  |  |  | порционировании (комплектовании); | горячих блюд, кулинарных |  |
|  |  |  |  | Охлаждать и замораживать готовые | изделий, закусок |  |
|  |  |  |  | горячие блюда, кулинарные изделия, | разнообразного ассортимента, в |  |
|  |  |  |  | закуски с учетом требований к | том числе региональных; |  |
|  |  |  |  | безопасности пищевых продуктов; | Правила разогревания |  |
|  |  |  |  | Хранить свежеприготовленные, | горячих блюд, кулинарных |  |
|  |  |  |  | охлажденные и замороженные блюда, | изделий, закусок; |  |
|  |  |  |  | кулинарные изделия, закуски с учетом | Правила охлаждения, |  |
|  |  |  |  | требований по безопасности, | замораживания и хранения |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  | соблюдением режимов хранения; | горячих блюд, кулинарных |
|  |  |  |  |  |  | Разогревать охлажденные, | изделий, закусок; |
|  |  |  |  |  |  | замороженные готовые блюда, | Требования к безопасности |
|  |  |  |  |  |  | кулинарные изделия, закуски с учетом | хранения готовых горячих |
|  |  |  |  |  |  | требований к безопасности готовой | блюд, кулинарных изделий, |
|  |  |  |  |  |  | продукции; | закусок; |
|  |  |  |  |  |  | Выбирать контейнеры, | Правила маркирования |
|  |  |  |  |  |  | упаковочные материалы, эстетично | упакованных горячих блюд, |
|  |  |  |  |  |  | упаковывать готовые горячие блюда, | кулинарных изделий, закусок, |
|  |  |  |  |  |  | кулинарные изделия, закуски на вынос | правила заполнения этикеток |
|  |  |  |  |  |  | и для транспортирования |  |
|  |  |  | Ведение | расчетов | | Рассчитывать стоимость горячих | Ассортимент и цены на |
|  |  |  | с потребителями | | | блюд, кулинарных изделий, закусок. | горячие блюда, кулинарные |
|  |  |  | при | отпуске | | Вести учет реализованных горячих | изделия, закуски на день |
|  |  |  | продукции | | на | блюд, кулинарных изделий, закусок. | принятия платежей. |
|  |  |  | вынос, |  |  | Пользоваться контрольно- | Правила торговли. |
|  |  |  | взаимодействие | | с | кассовыми машинами при оформлении | Виды оплаты по платежам. |
|  |  |  | потребителями | |  | платежей. | Виды и характеристика |
|  |  |  | при | отпуске | | Принимать оплату наличными | контрольно-кассовых машин. |
|  |  |  | продукции | | с | деньгами; принимать и оформлять; | Виды и правила |
|  |  |  | прилавка/раздачи | | | безналичные платежи. | осуществления кассовых |
|  |  |  |  |  |  | Составлять отчет по платежам. | операций. |
|  |  |  |  |  |  | Поддерживать визуальный контакт | Правила и порядок расчета |
|  |  |  |  |  |  | с потребителем. | потребителей при оплате |
|  |  |  |  |  |  | Владеть профессиональной | наличными деньгами, при |
|  |  |  |  |  |  | терминологией. | безналичной форме оплаты. |
|  |  |  |  |  |  | Консультировать потребителей, | Правила поведения, |
|  |  |  |  |  |  | оказывать им помощь в выборе горячих | степень ответственности за |
|  |  |  |  |  |  | блюд, кулинарных изделий, закусок. | правильность расчетов с |
|  |  |  |  |  |  | Разрешать проблемы в рамках своей | потребителями. |
|  |  |  |  |  |  | компетенции | Правила общения с |
|  |  |  |  |  |  |  | потребителями. |
|  |  |  |  |  |  |  | Базовый словарный запас |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | на иностранном языке. | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Техника общения, | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ориентированная на | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | потребителя | |  |  |  |  |  |  |
| *ПК 2.1.-2.8.* | *МДК 02.02.* | *32* | Подготовка, | Выбирать, рационально размещать | | | | | | Требования | | | охраны | | | труда, | |
|  | Организация |  | уборка рабочего | на рабочем месте оборудование, | | | | |  | пожарной | | безопасности | | | | | и |
|  | приготовления, |  | места повара при | инвентарь, посуду, сырье, материалы в | | | | | | производственной | | | | санитарии | | | в |
|  | подготовки к |  | выполнении работ | соответствии с инструкциями и | | | | |  | организации питания. | | | | |  |  |  |
|  | реализации и |  | по приготовлению | регламентами, стандартами чистоты. | | | | |  | Виды, назначение, правила | | | | | | | |
|  | презентации |  | горячих блюд, | Проводить текущую уборку | | | | |  | безопасной эксплуатации | | | | | |  |  |
|  | горячих блюд, |  | кулинарных | рабочего места повара в соответствии с | | | | | | технологического | | | |  |  |  |  |
|  | кулинарных |  | изделий, закусок | инструкциями и регламентами, | | | | |  | оборудования, | | |  |  |  |  |  |
|  | изделий, закусок |  |  | стандартами чистоты. | | |  |  |  | производственного инвентаря, | | | | | | |  |
|  |  |  |  | Применять регламенты, | | | | стандарты | | инструментов, | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | и | нормативно-техническую | | | | | весоизмерительных приборов, | | | | | | |  |
|  |  |  |  | документацию, | | соблюдать | | санитарные | | посуды и правила ухода за | | | | | | |  |
|  |  |  |  | требования. |  |  |  |  |  | ними. |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Выбирать и применять моющие и | | | | | | Организация | | | | работпо | | | |
|  |  |  |  | дезинфицирующие средства. | | | |  |  | приготовлению | | | горячих | | | блюд, | |
|  |  |  |  | Владеть |  | техникой | | ухода | за | кулинарных изделий, закусок. | | | | | | |  |
|  |  |  |  | весоизмерительным оборудованием. | | | | |  | Последовательность | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | Мыть вручную и в посудомоечной | | | | | | выполнения | | технологических | | | | | |
|  |  |  |  | машине, чистить и раскладывать на | | | | | | операций, современные методы | | | | | | | |
|  |  |  |  | хранение | кухонную | | посуду | | и | приготовления | | | горячих | | | блюд, | |
|  |  |  |  | производственный | | | инвентарь | | в | кулинарных изделий, закусок. | | | | | | |  |
|  |  |  |  | соответствии со стандартами чистоты. | | | | |  | Регламенты, стандарты, в | | | | | | | |
|  |  |  |  | Соблюдать | | правила | | мытья | | том числе система анализа, | | | | | | | |
|  |  |  |  | кухонных |  | ножей, | | острых, | | оценки и управления опасными | | | | | | | |
|  |  |  |  | травмоопасных | |  |  | частей | | факторами (система НАССР) и | | | | | | |  |
|  |  |  |  | технологического оборудования. | | | | |  | нормативно-техническая | | | | | | |  |
|  |  |  |  | Соблюдать | | условия | | хранения | | документация, | | |  | используемая | | | |
|  |  |  |  | кухонной |  | посуды, |  | инвентаря, | | при | приготовлении | | | | горячих | | |
|  |  |  |  | инструментов | |  |  |  |  | блюд, | кулинарных | | | | изделий, | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Подбор, | |  | Выбирать оборудование, | | закусок. |  |  |  |  |
|  |  |  | подготовка | | к | производственный инвентарь, | | Возможные | | последствия | | |
|  |  |  | работе, | проверка | | инструменты, посуду в соответствии с | | нарушения | санитарии | | | и |
|  |  |  | технологического | | | видом работ в зоне по приготовлению | | гигиены. |  |  |  |  |
|  |  |  | оборудования, | |  | горячих блюд, кулинарных изделий, | | Требования | | к | личной | |
|  |  |  | производственног | | | закусок. |  | гигиене персонала. | |  |  |  |
|  |  |  | о | инвентаря, | | Подготавливать к работе, проверять | | Правила |  | безопасного | | |
|  |  |  | инструментов, | |  | технологическое оборудование, | | хранения чистящих, моющих и | | | | |
|  |  |  | весоизмерительны | | | производственный инвентарь, | | дезинфицирующих | |  | средств, | |
|  |  |  | х приборов | |  | инструменты, весоизмерительные | | предназначенных | |  | для | |
|  |  |  |  |  |  | приборы в соответствии с | | последующего использования. | | | |  |
|  |  |  |  |  |  | инструкциями и регламентами, | | Правила |  | утилизации | | |
|  |  |  |  |  |  | стандартами чистоты. |  | отходов. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | Соблюдать правила техники | | Виды, назначение | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  | безопасности, пожарной безопасности, | | упаковочных материалов, | | | |  |
|  |  |  |  |  |  | охраны труда |  | способы хранения пищевых | | | |  |
|  |  |  | Подготовка | |  | Выбирать, | подготавливать | продуктов. |  |  |  |  |
|  |  |  | рабочего места | |  | материалы, посуду, оборудование для | | Виды, назначение | | |  |  |
|  |  |  | для |  |  | упаковки, хранения готовых горячих | | оборудования, инвентаря | | | |  |
|  |  |  | порционирования | | | блюд, кулинарных изделий, закусок. | | посуды, используемых для | | | |  |
|  |  |  | (комплектования), | | | Рационально | организовывать | порционирования | |  |  |  |
|  |  |  | упаковки на | |  | рабочее место с учетом стандартов | | (комплектования) готовых | | | |  |
|  |  |  | вынос готовых | |  | чистоты. |  | горячих блюд, кулинарных | | | |  |
|  |  |  | горячих блюд, | |  |  |  | изделий, закусок. | |  |  |  |
|  |  |  | кулинарных | |  |  |  | Способы и правила | | |  |  |
|  |  |  | изделий, закусок | |  |  |  | порционирования | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | (комплектования), упаковки на | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | вынос готовых горячих блюд, | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | кулинарных изделий, закусок. | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | Условия, сроки, способы | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | хранения горячих блюд, | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | кулинарных изделий, закусок | | | |  |

**ВД 3. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Шифры* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *осваиваемых* | *Наименование* | *объем* | *Действие* |  |  | *Умения* | |  |  |  | *Знания* |  |
| *компетенций* | *МДК* | *нагрузки учебной практики* |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *(ПК и ОК)* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *ПК 3.1-3.6* | *МДК 03.01.* |  | Подготовка | Оценивать наличие, подбирать в | | | | | | | Правила выбора основных |  |
|  | Процессы |  | основных | соответствии |  | с | технологическими | | | | продуктов и дополнительных |  |
|  | приготовления, |  | продуктов и | требованиями, | | оценивать | | качество | | и | ингредиентов с учетом их |  |
|  | подготовки к |  | дополнительных | безопасность |  | основных | | продуктов | | и | сочетаемости, |  |
|  | реализации и |  | ингредиентов | дополнительных ингредиентов. | | | | |  |  | взаимозаменяемости. |  |
|  | презентации |  |  | Организовывать | | | их | хранение | | до | Критерии оценки качества |  |
|  | холодных блюд, |  |  | момента использования. | | | |  |  |  | основных продуктов и |  |
|  | кулинарных |  |  | Выбирать, | |  | подготавливать | | | | дополнительных ингредиентов, |  |
|  | изделий, закусок |  |  | пряности, приправы, специи. | | | | |  |  | используемых для |  |
|  |  |  |  | Взвешивать, измерять продукты, | | | | | | | приготовления холодных блюд, |  |
|  |  |  |  | входящие в состав холодных блюд, | | | | | | | кулинарных изделий, закуок. |  |
|  |  |  |  | кулинарных |  | изделий, | | закуок | | в | Ассортимент, |  |
|  |  |  |  | соответствии с рецептурой. | | | | |  |  | характеристика региональных |  |
|  |  |  |  | Осуществлять взаимозаменяемость | | | | | | | видов сырья, продуктов. |  |
|  |  |  |  | продуктов в соответствии с нормами | | | | | | | Нормы |  |
|  |  |  |  | закладки, | особенностями | | | | заказа, | | взаимозаменяемости сырья и |  |
|  |  |  |  | сезонностью. | |  |  |  |  |  | продуктов. |  |
|  |  |  |  | Использовать | | | региональные, | | | |  |  |
|  |  |  |  | сезонные продукты для приготовления | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | холодных блюд, кулинарных изделий, | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | закуок. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Оформлять заявки на продукты, | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | расходные | материалы, | | | необходимые | | |  |  |
|  |  |  |  | для приготовления холодных блюд, | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | кулинарных изделий, закусок | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  | Приготовление | Выбирать, применять, | | | |  |  |  | Ассортимент, рецептуры, |  |
|  |  |  | холодных блюд, | комбинировать методы приготовления | | | | | | | пищевая ценность, требования к |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | кулинарных | холодных блюд, кулинарных изделий, | качеству, методы |
|  |  |  | изделий, закусок | закусок с учетом типа питания, вида и | приготовления холодных блюд, |
|  |  |  | разнообразного | кулинарных свойств используемых | кулинарных изделий, закусок |
|  |  |  | ассортимента | продуктов и полуфабрикатов, | разнообразного ассортимента, в |
|  |  |  |  | требований рецептуры, | том числе региональных, |
|  |  |  |  | последовательности приготовления, | вегетарианских, для |
|  |  |  |  | особенностей заказа. | диетического питания. |
|  |  |  |  | Рационально использовать | Температурный режим и |
|  |  |  |  | продукты, полуфабрикаты. | правила приготовления |
|  |  |  |  | Соблюдать температурный и | холодных блюд, кулинарных |
|  |  |  |  | временной режим процессов | изделий, закусок. |
|  |  |  |  | приготовления. | Виды, назначение и |
|  |  |  |  | Изменять закладку продуктов в | правила безопасной |
|  |  |  |  | соответствии с изменением выхода | эксплуатации технологического |
|  |  |  |  | блюд, кулинарных изделий, закусок. | оборудования, |
|  |  |  |  | Определять степень готовности | производственного инвентаря, |
|  |  |  |  | блюд, кулинарных изделий, закусок. | инструментов, посуды, |
|  |  |  |  | Доводить блюда, кулинарные | используемых при |
|  |  |  |  | изделия, закуски до вкуса, до | приготовлении холодных блюд, |
|  |  |  |  | определенной консистенции. | кулинарных изделий, закусок. |
|  |  |  |  | Владеть техниками, приемами | Нормы |
|  |  |  |  | приготовления холодных блюд, | взаимозаменяемости сырья и |
|  |  |  |  | кулинарных изделий, закусок. | продуктов. |
|  |  |  |  | Подбирать гарниры, соусы. | Ассортимент, |
|  |  |  |  | Соблюдать санитарно- | характеристика, кулинарное |
|  |  |  |  | гигиенические требования в процессе | использование пряностей, |
|  |  |  |  | приготовления пищи. | приправ, специй. |
|  |  |  |  | Осуществлять взаимозаменяемость |  |
|  |  |  |  | продуктов в процессе приготовления |  |
|  |  |  |  | холодных блюд, кулинарных изделий, |  |
|  |  |  |  | закусок с учетом норм |  |
|  |  |  |  | взаимозаменяемости. |  |
|  |  |  |  | Выбирать, подготавливать и |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | использовать при приготовлении |  |
|  |  |  |  | холодных блюд, кулинарных изделий, |  |
|  |  |  |  | закусок специи, пряности, приправы с |  |
|  |  |  |  | учетом их взаимозаменяемости, |  |
|  |  |  |  | сочетаемости с основными продуктами. |  |
|  |  |  |  | Выбирать в соответствии со |  |
|  |  |  |  | способом приготовления, безопасно |  |
|  |  |  |  | использовать технологическое |  |
|  |  |  |  | оборудование, производственный |  |
|  |  |  |  | инвентарь, инструменты, посуду |  |
|  |  |  | Хранение, отпуск | Проверять качество готовых | Техника порционирования, |
|  |  |  | холодных блюд, | холодных блюд, кулинарных изделий, | варианты оформления |
|  |  |  | кулинарных | закусок перед отпуском, упаковкой на | холодных блюд, кулинарных |
|  |  |  | изделий, закусок | вынос. | изделий, закусок для подачи. |
|  |  |  |  | Поддерживать температуру подачи | Виды, назначение столовой |
|  |  |  |  | холодных блюд, кулинарных изделий, | посуды для отпуска с раздачи, |
|  |  |  |  | закусок на раздаче. | прилавка, контейнеров для |
|  |  |  |  | Порционировать, сервировать и | отпуска на вынос холодных |
|  |  |  |  | творчески оформлять холодные блюда, | блюд, кулинарных изделий, |
|  |  |  |  | кулинарные изделия и закуски для | закусок разнообразного |
|  |  |  |  | подачи с учетом рационального | ассортимента, в том числе |
|  |  |  |  | использования ресурсов, соблюдением | региональных. |
|  |  |  |  | требований по безопасности готовой | Методы сервировки и |
|  |  |  |  | продукции. | подачи холодных блюд, |
|  |  |  |  | Соблюдать выход холодных блюд, | кулинарных изделий, закусок. |
|  |  |  |  | кулинарных изделий, закусок при их | Температура подачи |
|  |  |  |  | порционировании (комплектовании). | холодных блюд, кулинарных |
|  |  |  |  | Хранить свежеприготовленные, | изделий, закусок |
|  |  |  |  | холодные блюда, кулинарные изделия, | разнообразного ассортимента, в |
|  |  |  |  | закуски с учетом требований по | том числе региональных. |
|  |  |  |  | безопасности, соблюдением режимов | Требования к безопасности |
|  |  |  |  | хранения. | хранения готовых холодных |
|  |  |  |  | Выбирать контейнеры, | блюд, кулинарных изделий, |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  | упаковочные материалы, эстетично | закусок. |  |  |
|  |  |  |  |  |  | упаковывать готовые холодные блюда, | Правила маркирования | |  |
|  |  |  |  |  |  | кулинарные изделия, закуски на вынос | упакованных холодных блюд, | |  |
|  |  |  |  |  |  | и для транспортирования | кулинарных изделий, закусок, | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | правила заполнения этикеток | |  |
|  |  |  | Ведение | расчетов | | Рассчитывать стоимость холодных | Ассортимент и цены на | |  |
|  |  |  | с потребителями | | | блюд, кулинарных изделий, закусок. | холодные блюда, кулинарные | |  |
|  |  |  | при | отпуске | | Вести учет реализованных | изделия, закуски на день | |  |
|  |  |  | продукции | | на | холодных блюд, кулинарных изделий, | принятия платежей. | |  |
|  |  |  | вынос, |  |  | закусок. | Правила торговли. | |  |
|  |  |  | взаимодействие | | с | Пользоваться контрольно- | Виды оплаты по платежам. | | |
|  |  |  | потребителями | |  | кассовыми машинами при оформлении | Виды и характеристика | |  |
|  |  |  | при | отпуске | | платежей. | контрольно-кассовых машин. | |  |
|  |  |  | продукции | | с | Принимать оплату наличными | Виды и правила | |  |
|  |  |  | прилавка/раздачи | | | деньгами; принимать и оформлять; | осуществления кассовых | |  |
|  |  |  |  |  |  | безналичные платежи. | операций. |  |  |
|  |  |  |  |  |  | Составлять отчет по платежам. | Правила и порядок расчета | | |
|  |  |  |  |  |  | Поддерживать визуальный контакт | потребителей при оплате | |  |
|  |  |  |  |  |  | с потребителем. | наличными деньгами, при | |  |
|  |  |  |  |  |  | Владеть профессиональной | безналичной форме оплаты. | |  |
|  |  |  |  |  |  | терминологией. | Правила поведения, | |  |
|  |  |  |  |  |  | Консультировать потребителей, | степень ответственности за | |  |
|  |  |  |  |  |  | оказывать им помощь в выборе | правильность расчетов с | |  |
|  |  |  |  |  |  | холодных блюд, кулинарных изделий, | потребителями. | |  |
|  |  |  |  |  |  | закусок. Разрешать проблемы в рамках | Правила общения с | |  |
|  |  |  |  |  |  | своей компетенции | потребителями. | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | Базовый словарный запас | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | на иностранном языке. | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | Техника общения, | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | ориентированная на | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | потребителя |  |  |
| *ПК 3.1.-3.6.* | *МДК 03.02.* | *32* | Подготовка, | |  | Выбирать, рационально размещать | Требования охраны труда, | | |
|  | Организация |  | уборка рабочего | | | на рабочем месте оборудование, | пожарной | безопасности | и |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | приготовления, |  | места повара при |  | инвентарь, посуду, сырье, материалы в | | | | | | производственной | | санитарии | | в |
|  | подготовки к |  | выполнении работ | | соответствии с инструкциями и | | | | |  | организации питания. | | |  |  |
|  | реализации и |  | по приготовлению | | регламентами, стандартами чистоты. | | | | |  | Виды, назначение, правила | | | | |
|  | презентации |  | холодных блюд, |  | Проводить текущую уборку | | | | |  | безопасной эксплуатации | | | |  |
|  | холодных блюд, |  | кулинарных |  | рабочего места повара в соответствии с | | | | | | технологического | |  |  |  |
|  | кулинарных |  | изделий, закусок |  | инструкциями и регламентами, | | | | |  | оборудования, |  |  |  |  |
|  | изделий, закусок |  |  |  | стандартами чистоты. | | |  |  |  | производственного инвентаря, | | | | |
|  |  |  |  |  | Применять регламенты, | | | | стандарты | | инструментов, |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | и | нормативно-техническую | | | | | весоизмерительных приборов, | | | | |
|  |  |  |  |  | документацию, | | соблюдать | | санитарные | | посуды и правила ухода за | | | |  |
|  |  |  |  |  | требования. |  |  |  |  |  | ними. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | Выбирать и применять моющие и | | | | | | Организация | | работ | | по |
|  |  |  |  |  | дезинфицирующие средства. | | | |  |  | приготовлению | |  | холодных | |
|  |  |  |  |  | Владеть |  | техникой | | ухода | за | блюд, кулинарных изделий, | | | | |
|  |  |  |  |  | весоизмерительным оборудованием. | | | | |  | закусок. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | Мыть вручную и в посудомоечной | | | | | | Последовательность | | | |  |
|  |  |  |  |  | машине, чистить и раскладывать на | | | | | | выполнения | технологических | | | |
|  |  |  |  |  | хранение | кухонную | | посуду | | и | операций, современные методы | | | | |
|  |  |  |  |  | производственный | | | инвентарь | | в | приготовления холодных блюд, | | | | |
|  |  |  |  |  | соответствии со стандартами чистоты. | | | | |  | кулинарных изделий, закусок. | | | | |
|  |  |  |  |  | Соблюдать | | правила | | мытья | | Регламенты, стандарты, в | | | | |
|  |  |  |  |  | кухонных |  | ножей, | | острых, | | том числе система анализа, | | | | |
|  |  |  |  |  | травмоопасных | |  |  | частей | | оценки и управления опасными | | | | |
|  |  |  |  |  | технологического оборудования. | | | | |  | факторами (система НАССР) и | | | | |
|  |  |  |  |  | Соблюдать | | условия | | хранения | | нормативно-техническая | | | |  |
|  |  |  |  |  | кухонной |  | посуды, |  | инвентаря, | | документация, |  | используемая | | |
|  |  |  |  |  | инструментов | |  |  |  |  | при приготовлении | | | холодных | |
|  |  |  | Подбор, |  | Выбирать оборудование, | | | | |  | блюд, кулинарных изделий, | | | | |
|  |  |  | подготовка | к | производственный инвентарь, | | | | |  | закусок. |  |  |  |  |
|  |  |  | работе, проверка | | инструменты, посуду в соответствии с | | | | |  | Возможные | | последствия | | |
|  |  |  | технологического | | видом работ в зоне по приготовлению | | | | |  | нарушения | санитарии | | | и |
|  |  |  | оборудования, |  | холодных блюд, кулинарных изделий, | | | | |  | гигиены. |  |  |  |  |
|  |  |  | производственног | | закусок. |  |  |  |  |  | Требования | | к | личной | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | о | инвентаря, | Подготавливать к работе, проверять | | гигиене персонала. |  |  |
|  |  |  | инструментов, | | технологическое оборудование, | | Правила | безопасного |  |
|  |  |  | весоизмерительны | | производственный инвентарь, | | хранения чистящих, моющих и | |  |
|  |  |  | х приборов | | инструменты, весоизмерительные | | дезинфицирующих | средств, |  |
|  |  |  |  |  | приборы в соответствии с | | предназначенных | для |  |
|  |  |  |  |  | инструкциями и регламентами, | | последующего использования. | |  |
|  |  |  |  |  | стандартами чистоты. |  | Правила | утилизации |  |
|  |  |  |  |  | Соблюдать правила техники | | отходов. |  |  |
|  |  |  |  |  | безопасности, пожарной безопасности, | | Виды, назначение | |  |
|  |  |  |  |  | охраны труда |  | упаковочных материалов, | |  |
|  |  |  | Подготовка | | Выбирать, | подготавливать | способы хранения пищевых | |  |
|  |  |  | рабочего места | | материалы, посуду, оборудование для | | продуктов. |  |  |
|  |  |  | для |  | упаковки, хранения готовых холодных | | Виды, назначение | |  |
|  |  |  | порционирования | | блюд, кулинарных изделий, закусок. | | оборудования, инвентаря | |  |
|  |  |  | (комплектования), | | Рационально | организовывать | посуды, используемых для | |  |
|  |  |  | упаковки на | | рабочее место с учетом стандартов | | порционирования |  |  |
|  |  |  | вынос готовых | | чистоты. |  | (комплектования) готовых | |  |
|  |  |  | холодных блюд, | |  |  | холодных блюд, кулинарных | |  |
|  |  |  | кулинарных | |  |  | изделий, закусок. |  |  |
|  |  |  | изделий, закусок | |  |  | Способы и правила | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | порционирования |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | (комплектования), упаковки на | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | вынос готовых холодных блюд, | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | кулинарных изделий, закусок. | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | Условия, сроки, способы | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | хранения холодных блюд, | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | кулинарных изделий, закусок | |  |
| **ВД 4. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного** | | | | | | | | |  |
| **ассортимента»** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Шифры* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *осваиваемых* | *Наименование* | *объем* |  | *Действие* | *Умения* |  | *Знания* |  |  |
| *компетенций* | *МДК* | *нагрузки учебной практики* |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| *(ПК и ОК)* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *ПК 4.1-4.5* | *04.01.* Процессы |  | Подготовка | Оценивать наличие, подбирать в | | | | | | Правила выбора основных |
|  | приготовления, |  | основных | соответствии | с | технологическими | | | | продуктов и дополнительных |
|  | подготовки к |  | продуктов и | требованиями, оценивать | | | качество | | и | ингредиентов с учетом их |
|  | реализации |  | дополнительных | безопасность | основных | | продуктов | | и | сочетаемости, |
|  | холодных и |  | ингредиентов | дополнительных ингредиентов. | | | |  |  | взаимозаменяемости. |
|  | горячих сладких |  |  | Организовывать | | их | хранение | | до | Критерии оценки качества |
|  | блюд, десертов, |  |  | момента использования. | | |  |  |  | основных продуктов и |
|  | напитков |  |  | Выбирать, | | подготавливать | | | | дополнительных ингредиентов, |
|  |  |  |  | ароматические и красящие вещества с | | | | | | используемых для |
|  |  |  |  | учетом требований санитарных норм и | | | | | | приготовления холодных и |
|  |  |  |  | правил. |  |  |  |  |  | горячих сладких блюд, |
|  |  |  |  | Взвешивать, измерять продукты, | | | | | | десертов, напитков. |
|  |  |  |  | входящие в состав холодных и горячих | | | | | | Ассортимент, |
|  |  |  |  | сладких блюд, десертов, напитков в | | | | | | характеристика региональных |
|  |  |  |  | соответствии с рецептурой. | | | |  |  | видов сырья, продуктов. |
|  |  |  |  | Осуществлять взаимозаменяемость | | | | | | Нормы |
|  |  |  |  | продуктов в соответствии с нормами | | | | | | взаимозаменяемости сырья и |
|  |  |  |  | закладки, | особенностями | | | заказа, | | продуктов. |
|  |  |  |  | сезонностью. | |  |  |  |  | Правила расчета |
|  |  |  |  | Использовать | | региональные, | | | | потребности в сырье и пищевых |
|  |  |  |  | сезонные продукты для приготовления | | | | | | продуктах. |
|  |  |  |  | холодных и горячих сладких блюд, | | | | | | Правила составления |
|  |  |  |  | десертов, напитков. | |  |  |  |  | заявки на склад |
|  |  |  |  | Оформлять заявки на продукты, | | | | | |  |
|  |  |  |  | расходные | материалы, | | необходимые | | |  |
|  |  |  |  | для приготовления холодных и горячих | | | | | |  |
|  |  |  |  | сладких блюд, десертов, напитков | | | | |  |  |
|  |  |  | Приготовление | Выбирать, применять, | | |  |  |  | Ассортимент, рецептуры, |
|  |  |  | холодных и | комбинировать методы приготовления | | | | | | пищевая ценность, требования к |
|  |  |  | горячих сладких | холодных и горячих сладких блюд, | | | | |  | качеству, методы |
|  |  |  | блюд, десертов, | десертов, напитков с учетом типа | | | |  |  | приготовления холодных и |
|  |  |  | напитков | питания, вида и кулинарных свойств | | | | |  | горячих сладких блюд, |
|  |  |  | разнообразного | используемых продуктов и | | | |  |  | десертов, напитков |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | ассортимента | полуфабрикатов, требований | разнообразного ассортимента, в |
|  |  |  |  | рецептуры, последовательности | том числе региональных, |
|  |  |  |  | приготовления, особенностей заказа. | вегетарианских, для |
|  |  |  |  | Рационально использовать | диетического питания. |
|  |  |  |  | продукты, полуфабрикаты. | Температурный режим и |
|  |  |  |  | Соблюдать температурный и | правила приготовления |
|  |  |  |  | временной режим процессов | холодных и горячих сладких |
|  |  |  |  | приготовления. | блюд, десертов, напитков. |
|  |  |  |  | Изменять закладку продуктов в | Виды, назначение и |
|  |  |  |  | соответствии с изменением выхода | правила безопасной |
|  |  |  |  | холодных и горячих сладких блюд, | эксплуатации технологического |
|  |  |  |  | десертов, напитков. | оборудования, |
|  |  |  |  | Определять степень готовности | производственного инвентаря, |
|  |  |  |  | холодных и горячих сладких блюд, | инструментов, посуды, |
|  |  |  |  | десертов, напитков. | используемых при |
|  |  |  |  | Доводить холодных и горячих | приготовлении холодных и |
|  |  |  |  | сладких блюд, десертов, напитков до | горячих сладких блюд, |
|  |  |  |  | вкуса, до определенной консистенции. | десертов, напитков. |
|  |  |  |  | Владеть техниками, приемами | Нормы |
|  |  |  |  | приготовления холодных и горячих | взаимозаменяемости сырья и |
|  |  |  |  | сладких блюд, десертов, напитков. | продуктов. |
|  |  |  |  | Подбирать гарниры, соусы. | Ассортимент, |
|  |  |  |  | Соблюдать санитарно- | характеристика, кулинарное |
|  |  |  |  | гигиенические требования в процессе | использование, безопасность |
|  |  |  |  | приготовления пищи. | ароматических и красящих |
|  |  |  |  | Осуществлять взаимозаменяемость | веществ. |
|  |  |  |  | продуктов в процессе приготовления |  |
|  |  |  |  | холодных и горячих сладких блюд, |  |
|  |  |  |  | десертов, напитков с учетом норм |  |
|  |  |  |  | взаимозаменяемости. |  |
|  |  |  |  | Выбирать, подготавливать и |  |
|  |  |  |  | использовать при приготовлении |  |
|  |  |  |  | холодных и горячих сладких блюд, |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | десертов, напитков ароматические и |  |
|  |  |  |  | красящие вещества с учетом их |  |
|  |  |  |  | взаимозаменяемости, сочетаемости с |  |
|  |  |  |  | основными продуктами, требованиями |  |
|  |  |  |  | санитарных норм и правил. |  |
|  |  |  |  | Выбирать в соответствии со |  |
|  |  |  |  | способом приготовления, безопасно |  |
|  |  |  |  | использовать технологическое |  |
|  |  |  |  | оборудование, производственный |  |
|  |  |  |  | инвентарь, инструменты, посуду |  |
|  |  |  | Хранение, отпуск | Проверять качество готовых | Техника порционирования, |
|  |  |  | холодных и | холодных и горячих сладких блюд, | варианты оформления |
|  |  |  | горячих сладких | десертов, напитков перед отпуском, | холодных и горячих сладких |
|  |  |  | блюд, десертов, | упаковкой на вынос. | блюд, десертов, напитков для |
|  |  |  | напитков | Поддерживать температуру подачи | подачи. |
|  |  |  |  | холодных и горячих сладких блюд, | Виды, назначение столовой |
|  |  |  |  | десертов, напитков на раздаче. | посуды для отпуска с раздачи, |
|  |  |  |  | Порционировать, сервировать и | прилавка, контейнеров для |
|  |  |  |  | творчески оформлять холодных и | отпуска на вынос холодных и |
|  |  |  |  | горячих сладких блюд, десертов, | горячих сладких блюд, |
|  |  |  |  | напитков для подачи с учетом | десертов, напитков |
|  |  |  |  | рационального использования ресурсов, | разнообразного ассортимента, в |
|  |  |  |  | соблюдением требований по | том числе региональных. |
|  |  |  |  | безопасности готовой продукции. | Методы сервировки и |
|  |  |  |  | Соблюдать выход холодных и | подачи холодных и горячих |
|  |  |  |  | горячих сладких блюд, десертов, | сладких блюд, десертов, |
|  |  |  |  | напитков при их порционировании | напитков. |
|  |  |  |  | (комплектовании). | Температура подачи |
|  |  |  |  | Хранить свежеприготовленные, | холодных и горячих сладких |
|  |  |  |  | холодных и горячих сладких блюд, | блюд, десертов, напитков |
|  |  |  |  | десертов, напитков с учетом требований | разнообразного ассортимента, в |
|  |  |  |  | по безопасности, соблюдением режимов | том числе региональных. |
|  |  |  |  | хранения. | Требования к безопасности |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  | Выбирать контейнеры, | хранения готовых холодных и |
|  |  |  |  |  |  | упаковочные материалы, эстетично | горячих сладких блюд, |
|  |  |  |  |  |  | упаковывать готовые холодных и | десертов, напитков. |
|  |  |  |  |  |  | горячих сладких блюд, десертов, | Правила маркирования |
|  |  |  |  |  |  | напитков на вынос и для | упакованных холодных и |
|  |  |  |  |  |  | транспортирования | горячих сладких блюд, |
|  |  |  |  |  |  |  | десертов, напитков, правила |
|  |  |  |  |  |  |  | заполнения этикеток |
|  |  |  | Ведение | расчетов | | Рассчитывать стоимость холодных | Ассортимент и цены на |
|  |  |  | с потребителями | | | и горячих сладких блюд, десертов, | холодные и горячие сладкие |
|  |  |  | при | отпуске | | напитков. | блюда, десерты, напитки на |
|  |  |  | продукции | | на | Вести учет реализованных | день принятия платежей. |
|  |  |  | вынос, |  |  | холодных и горячих сладких блюд, | Правила торговли. |
|  |  |  | взаимодействие | | с | десертов, напитков. | Виды оплаты по платежам. |
|  |  |  | потребителями | |  | Пользоваться контрольно- | Виды и характеристика |
|  |  |  | при | отпуске | | кассовыми машинами при оформлении | контрольно-кассовых машин. |
|  |  |  | продукции | | с | платежей. | Виды и правила |
|  |  |  | прилавка/раздачи | | | Принимать оплату наличными | осуществления кассовых |
|  |  |  |  |  |  | деньгами; принимать и оформлять | операций. |
|  |  |  |  |  |  | безналичные платежи. | Правила и порядок расчета |
|  |  |  |  |  |  | Составлять отчет по платежам. | потребителей при оплате |
|  |  |  |  |  |  | Поддерживать визуальный контакт | наличными деньгами, при |
|  |  |  |  |  |  | с потребителем. | безналичной форме оплаты. |
|  |  |  |  |  |  | Владеть профессиональной | Правила поведения, |
|  |  |  |  |  |  | терминологией. | степень ответственности за |
|  |  |  |  |  |  | Консультировать потребителей, | правильность расчетов с |
|  |  |  |  |  |  | оказывать им помощь в выборе | потребителями. |
|  |  |  |  |  |  | холодных и горячих сладких блюд, | Правила общения с |
|  |  |  |  |  |  | десертов, напитков. Разрешать | потребителями. |
|  |  |  |  |  |  | проблемы в рамках своей компетенции | Базовый словарный запас |
|  |  |  |  |  |  |  | на иностранном языке. |
|  |  |  |  |  |  |  | Техника общения, |
|  |  |  |  |  |  |  | ориентированная на |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | потребителя |  |  |  |  |  |
| *ПК 4.1-4.5* | *04.02.* | *32* | Подготовка, |  | Выбирать, рационально размещать | | | | | | Требования | | охраны | труда, | |  |
| уборка рабочего |  | на рабочем месте оборудование, | | | | |  | пожарной | безопасности | | | и |  |
|  | Организация |  |  |  |  |
|  |  | места повара при |  | инвентарь, посуду, сырье, материалы в | | | | | | производственной санитарии | | | | в |  |
|  | приготовления, |  |  |  |
|  |  | выполнении работ | | соответствии с инструкциями и | | | | |  | организации питания. | | |  |  |  |
|  | подготовки к |  |  |  |  |  |
|  |  | по приготовлению | | регламентами, стандартами чистоты. | | | | |  | Виды, назначение, правила | | | | |  |
|  | реализации |  |  |  |
|  |  | холодных и |  | Проводить текущую уборку | | | | |  | безопасной эксплуатации | | |  |  |  |
|  | холодных и |  |  |  |  |  |  |
|  |  | горячих сладких |  | рабочего места повара в соответствии с | | | | | | технологического | | |  |  |  |
|  | горячих сладких |  |  |  |  |  |
|  |  | блюд, десертов, |  | инструкциями и регламентами, | | | | |  | оборудования, | |  |  |  |  |
|  | блюд, десертов, |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | напитков |  | стандартами чистоты. | | |  |  |  | производственного инвентаря, | | | | |  |
|  | напитков |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Применять регламенты, | | | | стандарты | | инструментов, | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | и | нормативно-техническую | | | | | весоизмерительных приборов, | | | | |  |
|  |  |  |  |  | документацию, | | соблюдать | | санитарные | | посуды и правила ухода за | | | |  |  |
|  |  |  |  |  | требования. |  |  |  |  |  | ними. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | Выбирать и применять моющие и | | | | | | Организация | | работ | | по |  |
|  |  |  |  |  | дезинфицирующие средства. | | | |  |  | приготовлению | | холодных | | и |  |
|  |  |  |  |  | Владеть |  | техникой | | ухода | за | горячих | сладких | | блюд, | |  |
|  |  |  |  |  | весоизмерительным оборудованием. | | | | |  | десертов, напитков. | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  | Мыть вручную и в посудомоечной | | | | | | Последовательность | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  | машине, чистить и раскладывать на | | | | | | выполнения | технологических | | | |  |
|  |  |  |  |  | хранение | кухонную | | посуду | | и | операций, современные методы | | | | |  |
|  |  |  |  |  | производственный | | | инвентарь | | в | приготовления | | холодных | | и |  |
|  |  |  |  |  | соответствии со стандартами чистоты. | | | | |  | горячих | сладких | | блюд, | |  |
|  |  |  |  |  | Соблюдать | | правила | | мытья | | десертов, напитков. | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  | кухонных |  | ножей, | | острых, | | Регламенты, стандарты, в | | | | |  |
|  |  |  |  |  | травмоопасных | |  |  | частей | | том числе система анализа, | | | | |  |
|  |  |  |  |  | технологического оборудования. | | | | |  | оценки и управления опасными | | | | |  |
|  |  |  |  |  | Соблюдать | | условия | | хранения | | факторами (система НАССР) и | | | | |  |
|  |  |  |  |  | кухонной |  | посуды, |  | инвентаря, | | нормативно-техническая | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  | инструментов | |  |  |  |  | документация, | | используемая | | |  |
|  |  |  | Подбор, |  | Выбирать оборудование, | | | | |  | при приготовлении холодных и | | | | |  |
|  |  |  | подготовка | к | производственный инвентарь, | | | | |  | горячих | сладких | | блюд, | |  |
|  |  |  | работе, проверка | | инструменты, посуду в соответствии с | | | | |  | десертов, напитков. | | |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | технологического | | видом работ в зоне по приготовлению | | Возможные | | последствия | | |
|  |  |  | оборудования, | | холодных и горячих сладких блюд, | | нарушения | санитарии | | | и |
|  |  |  | производственног | | десертов, напитков. |  | гигиены. |  |  |  |  |
|  |  |  | о | инвентаря, | Подготавливать к работе, проверять | | Требования | | к | личной | |
|  |  |  | инструментов, | | технологическое оборудование, | | гигиене персонала. | |  |  |  |
|  |  |  | весоизмерительны | | производственный инвентарь, | | Правила |  | безопасного | | |
|  |  |  | х приборов | | инструменты, весоизмерительные | | хранения чистящих, моющих и | | | | |
|  |  |  |  |  | приборы в соответствии с | | дезинфицирующих | |  | средств, | |
|  |  |  |  |  | инструкциями и регламентами, | | предназначенных | |  | для | |
|  |  |  |  |  | стандартами чистоты. |  | последующего использования. | | | |  |
|  |  |  |  |  | Соблюдать правила техники | | Правила |  | утилизации | | |
|  |  |  |  |  | безопасности, пожарной безопасности, | | отходов. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | охраны труда |  | Виды, назначение | | |  |  |
|  |  |  | Подготовка | | Выбирать, | подготавливать | упаковочных материалов, | | | |  |
|  |  |  | рабочего места | | материалы, посуду, оборудование для | | способы хранения пищевых | | | |  |
|  |  |  | для |  | упаковки, хранения готовых холодных | | продуктов. |  |  |  |  |
|  |  |  | порционирования | | и горячих сладких блюд, десертов, | | Виды, назначение | | |  |  |
|  |  |  | (комплектования), | | напитков. |  | оборудования, инвентаря | | | |  |
|  |  |  | упаковки на | | Рационально | организовывать | посуды, используемых для | | | |  |
|  |  |  | вынос готовых | | рабочее место с учетом стандартов | | порционирования | |  |  |  |
|  |  |  | холодных и | | чистоты. |  | (комплектования) готовых | | | |  |
|  |  |  | горячих сладких | |  |  | холодных и горячих сладких | | | |  |
|  |  |  | блюд, десертов, | |  |  | блюд, десертов, напитков. | | | |  |
|  |  |  | напитков | |  |  | Способы и правила | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | порционирования | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | (комплектования), упаковки на | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | вынос готовых холодных и | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | горячих сладких блюд, | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | десертов, напитков. | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | Условия, сроки, способы | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | хранения холодных и горячих | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | сладких блюд, десертов, | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | напитков |  |  |  |  |

**ВД 5. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Шифры* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *осваиваемых* | *Наименование* | *объем* | *Действие* |  |  |  | *Умения* | |  |  |  | *Знания* |  |
| *компетенций* | *МДК* | *нагрузки* |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *(ПК и ОК)* |  | *Учебной практики* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *ПК 5.1.-5.5.* | *05.01.* Процессы |  | Подготовка | Оценивать | |  | наличие, | | подбирать | | в | Правила выбора основных |  |
| основных | соответствии | |  | с | технологическими | | | | продуктов и дополнительных |  |
|  | приготовления, |  |  |  |
|  |  | продуктов и | требованиями, | | оценивать | | | | качество | и | ингредиентов с учетом их |  |
|  | подготовки к |  |  |
|  |  | дополнительных | безопасность | | основных | | | продуктов | | и | сочетаемости, |  |
|  | реализации |  |  |
|  |  | ингредиентов | дополнительных ингредиентов. | | | | | | |  | взаимозаменяемости. |  |
|  | хлебобулочных, |  |  |  |
|  |  |  | Организовывать их | | | | | хранение | | до | Критерии оценки качества |  |
|  | мучных |  |  |  |
|  |  |  | момента использования. | | | | |  |  |  | основных продуктов и |  |
|  | кондитерских |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Выбирать, | |  |  | подготавливать | | | | дополнительных ингредиентов, |  |
|  | изделий |  |  |  |  |  |
|  |  |  | ароматические и красящие вещества в | | | | | | | | используемых для |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | соответствии | |  |  | с | требованиями | | | приготовления хлебобулочных, |  |
|  |  |  |  | санитарных норм и правил. | | | | | |  |  | мучных кондитерских изделий. |  |
|  |  |  |  | Взвешивать, измерять продукты, | | | | | | | | Ассортимент, |  |
|  |  |  |  | входящие в состав хлебобулочгных, | | | | | | | | характеристика региональных |  |
|  |  |  |  | мучных | кондитерских | | | | изделий | | в | видов сырья, продуктов. |  |
|  |  |  |  | соответствии с рецептурой. | | | | | |  |  | Нормы |  |
|  |  |  |  | Осуществлять | | | | взаимозаменяемость | | | | взаимозаменяемости сырья и |  |
|  |  |  |  | продуктов в соответствии с нормами | | | | | | | | продуктов. |  |
|  |  |  |  | закладки, | особенностями | | | | | заказа, | | Правила расчета |  |
|  |  |  |  | сезонностью. | |  |  |  |  |  |  | потребности в сырье и пищевых |  |
|  |  |  |  | Использовать | | | |  | региональные, | | | продуктах. |  |
|  |  |  |  | сезонные продукты для приготовления | | | | | | | | Правила составления |  |
|  |  |  |  | хлебобулочных, | | | мучных | | кондитерских | | | заявки на склад |  |
|  |  |  |  | изделий. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Оформлять | | | заявки | | на | продукты, | |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | расходные материалы, необходимые |  |
|  |  |  |  | для приготовления хлебобулочных, |  |
|  |  |  |  | мучных кондитерских изделий |  |
|  |  |  | Приготовление | Выбирать, применять, | Ассортимент, рецептуры, |
|  |  |  | хлебобулочных, | комбинировать методы приготовления | пищевая ценность, требования к |
|  |  |  | мучных | хлебобулочных мучных кондитерских | качеству, методы |
|  |  |  | кондитерских | изделий с учетом типа питания, вида и | приготовления хлебобулочных, |
|  |  |  | изделий | кулинарных свойств используемых | мучных кондитерских изделий |
|  |  |  | разнообразного | продуктов и кондитерских | разнообразного ассортимента, в |
|  |  |  | ассортимента | полуфабрикатов промышленного | том числе региональных, для |
|  |  |  |  | производства, требований рецептуры, | диетического питания. |
|  |  |  |  | последовательности приготовления, | Температурный режим и |
|  |  |  |  | особенностей заказа. | правила приготовления |
|  |  |  |  | Рационально использовать | хлебобулочных мучных |
|  |  |  |  | продукты, полуфабрикаты | кондитерских изделий. |
|  |  |  |  | промышленного производства. | Виды, назначение и |
|  |  |  |  | Соблюдать температурный и | правила безопасной |
|  |  |  |  | временной режим процессов | эксплуатации технологического |
|  |  |  |  | приготовления: замеса теста, выпечки | оборудования, |
|  |  |  |  | изделий. | производственного инвентаря, |
|  |  |  |  | Изменять закладку продуктов в | инструментов, посуды, |
|  |  |  |  | соответствии с изменением выхода | используемых при |
|  |  |  |  | хлебобулочных, мучных кондитерских | приготовлении хлебобулочных, |
|  |  |  |  | изделий. | мучных кондитерских изделий. |
|  |  |  |  | Определять степень готовности | Нормы |
|  |  |  |  | хлебобулочных, мучных кондитерских | взаимозаменяемости сырья и |
|  |  |  |  | изделий при выпечке. | продуктов. |
|  |  |  |  | Доводить отделочные | Ассортимент, |
|  |  |  |  | полуфабрикаты до вкуса, тесто до | характеристика, правила |
|  |  |  |  | определенной консистенции. | применения, нормы закладки |
|  |  |  |  | Владеть техниками, приемами | ароматических, красящих |
|  |  |  |  | замеса теста, формования изделий, | веществ. |
|  |  |  |  | отделки, оформления готовых изделий. |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | Соблюдать санитарно- |  |  |
|  |  |  |  | гигиенические требования в процессе |  |  |
|  |  |  |  | приготовления хлебобулочных, мучных |  |  |
|  |  |  |  | кондитерских изделий. |  |  |
|  |  |  |  | Осуществлять взаимозаменяемость |  |  |
|  |  |  |  | продуктов в процессе приготовления |  |  |
|  |  |  |  | хлебобулочных мучных кондитерских |  |  |
|  |  |  |  | изделий с учетом норм |  |  |
|  |  |  |  | взаимозаменяемости. |  |  |
|  |  |  |  | Выбирать, подготавливать и |  |  |
|  |  |  |  | использовать при приготовлении |  |  |
|  |  |  |  | ароматические, красящие вещества с |  |  |
|  |  |  |  | учетом соответствия их требованиям |  |  |
|  |  |  |  | санитарных норм и правил, |  |  |
|  |  |  |  | взаимозаменяемости, сочетаемости с |  |  |
|  |  |  |  | основными продуктами. |  |  |
|  |  |  |  | Выбирать в соответствии со |  |  |
|  |  |  |  | способом приготовления, безопасно |  |  |
|  |  |  |  | использовать технологическое |  |  |
|  |  |  |  | оборудование, производственный |  |  |
|  |  |  |  | инвентарь, инструменты, посуду |  |  |
|  |  |  | Хранение, отпуск | Проверять качество готовых | Техника порционирования, |  |
|  |  |  | хлебобулочных, мучных кондитерских | варианты оформления |  |
|  |  |  | хлебобулочных, |  |
|  |  |  | изделий перед отпуском, упаковкой на | хлебобулочных, мучных |  |
|  |  |  | мучных |  |
|  |  |  | вынос. | кондитерских изделий для |  |
|  |  |  | кондитерских |  |
|  |  |  | Порционировать, сервировать и | подачи. |  |
|  |  |  | изделий |  |
|  |  |  | презентовать хлебобулочные, мучные | Виды, назначение столовой |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | кондитерские изделия для отпуска с | посуды для отпуска с раздачи, |  |
|  |  |  |  | учетом рационального использования | прилавка, контейнеров для |  |
|  |  |  |  | ресурсов, соблюдением требований по | отпуска на вынос |  |
|  |  |  |  | безопасности готовой продукции. | хлебобулочных, мучных |  |
|  |  |  |  | Соблюдать выход хлебобулочных, | кондитерских изделий |  |
|  |  |  |  | мучных кондитерских изделий при их | разнообразного ассортимента, в |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  | порционировании (комплектовании). | том числе региональных. |
|  |  |  |  |  |  | Хранить хлебобулочные, мучные | Методы сервировки и |
|  |  |  |  |  |  | кондитерские изделия с учетом | подачи хлебобулочных, мучных |
|  |  |  |  |  |  | требований по безопасности, | кондитерских изделий. |
|  |  |  |  |  |  | соблюдением режимов хранения. | Требования к безопасности |
|  |  |  |  |  |  | Выбирать контейнеры, | хранения хлебобулочных, |
|  |  |  |  |  |  | упаковочные материалы, эстетично | мучных кондитерских изделий. |
|  |  |  |  |  |  | упаковывать хлебобулочные, мучные | Правила маркирования |
|  |  |  |  |  |  | кондитерские изделия на вынос и для | упакованных хлебобулочных, |
|  |  |  |  |  |  | транспортирования | мучных кондитерских изделий, |
|  |  |  |  |  |  |  | правила заполнения этикеток |
|  |  |  | Ведение | расчетов | | Рассчитывать стоимость | Ассортимент и цены на |
|  |  |  | с потребителями | | | хлебобулочных, мучных кондитерских | хлебобулочные, мучные |
|  |  |  | при | отпуске | | изделий. | кондитерские изделия на день |
|  |  |  | продукции | | на | Вести учет реализованных | принятия платежей. |
|  |  |  | вынос, |  |  | хлебобулочных, мучных кондитерских | Правила торговли. |
|  |  |  | взаимодействие | | с | изделий. | Виды оплаты по платежам. |
|  |  |  | потребителями | |  | Пользоваться контрольно-касс | Виды и характеристика |
|  |  |  | при | отпуске | | овыми машинами при оформлении | контрольно-кассовых машин. |
|  |  |  | продукции | | с | платежей. | Виды и правила |
|  |  |  | прилавка/раздачи | | | Принимать оплату наличными | осуществления кассовых |
|  |  |  |  |  |  | деньгами; принимать и оформлять | операций. |
|  |  |  |  |  |  | безналичные платежи. | Правила и порядок расчета |
|  |  |  |  |  |  | Составлять отчет по платежам. | потребителей при оплате |
|  |  |  |  |  |  | Поддерживать визуальный контакт | наличными деньгами, при |
|  |  |  |  |  |  | с потребителем. | безналичной форме оплаты. |
|  |  |  |  |  |  | Владеть профессиональной | Правила поведения, |
|  |  |  |  |  |  | терминологией. | степень ответственности за |
|  |  |  |  |  |  | Консультировать потребителей, | правильность расчетов с |
|  |  |  |  |  |  | оказывать им помощь в выборе | потребителями. |
|  |  |  |  |  |  | хлебобулочных, мучных кондитерских | Правила общения с |
|  |  |  |  |  |  | изделий. | потребителями. |
|  |  |  |  |  |  | Разрешать проблемы в рамках | Базовый словарный запас |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | своей компетенции | | |  |  | на иностранном языке. | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | Техника общения, | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | ориентированная на | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | потребителя | |  |  |  |  |
| *ПК 5.1.-5.5.* | *05.02.* | *32* | Подготовка, | Выбирать, рационально размещать | | | | | Требования | | | охраны труда, | |  |
| на рабочем месте оборудование, | | | |  | пожарной | безопасности | | | и |  |
|  | Организация |  | уборка рабочего |  |  |
|  |  | инвентарь, посуду, сырье, материалы в | | | | | производственной санитарии | | | | в |  |
|  | приготовления, |  | места повара при |  |
|  |  | соответствии с инструкциями и | | | |  | организации питания. | | | |  |  |
|  | подготовки к |  | выполнении работ |  |  |  |
|  |  | регламентами, стандартами чистоты. | | | |  | Виды, назначение, правила | | | | |  |
|  | реализации |  | по приготовлению |  |  |
|  |  | Проводить текущую уборку | | | |  | безопасной эксплуатации | | | |  |  |
|  | хлебобулочных, |  | хлебобулочных, |  |  |  |
|  |  | рабочего места кондитера в | | |  |  | технологического | | | |  |  |
|  | мучных |  | мучных |  |  |  |  |
|  |  | соответствии с инструкциями и | | | |  | оборудования, | |  |  |  |  |
|  | кондитерских |  | кондитерских |  |  |  |  |  |
|  |  | регламентами, стандартами чистоты. | | | |  | производственного инвентаря, | | | | |  |
|  | изделий |  | изделий |  |  |
|  |  | Применять регламенты, | | | стандарты | | инструментов, | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | и | нормативно-техническую | | | | весоизмерительных приборов, | | | | |  |
|  |  |  |  | документацию, | | соблюдать | санитарные | | посуды и правила ухода за | | | |  |  |
|  |  |  |  | требования. | |  |  |  | ними. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Выбирать и применять моющие и | | | | | Организация | | | работ | на |  |
|  |  |  |  | дезинфицирующие средства. | | |  |  | различных |  |  | участках | |  |
|  |  |  |  | Владеть | | техникой | ухода | за | кондитерского цеха. | | | |  |  |
|  |  |  |  | весоизмерительным оборудованием. | | | |  | Последовательность | | | |  |  |
|  |  |  |  | Организовывать | | | обработку, | | выполнения | | технологических | | |  |
|  |  |  |  | подготовку яиц в соответствии с | | | | | операций, | современные методы | | | |  |
|  |  |  |  | требованиями | | санитарных | норм | и | приготовления | | хлебобулочных, | | |  |
|  |  |  |  | правил. |  |  |  |  | мучных кондитерских изделий. | | | | |  |
|  |  |  |  | Мыть вручную и в посудомоечной | | | | | Регламенты, стандарты, в | | | | |  |
|  |  |  |  | машине, чистить и раскладывать на | | | | | том числе система анализа, | | | | |  |
|  |  |  |  | хранение | посуду и производственный | | | | оценки и управления опасными | | | | |  |
|  |  |  |  | инвентарь | в | соответствии | | со | факторами (система НАССР) и | | | | |  |
|  |  |  |  | стандартами чистоты. | | |  |  | нормативно-техническая | | | |  |  |
|  |  |  |  | Соблюдать | | правила | мытья | | документация, | |  | используемая | |  |
|  |  |  |  | кухонных |  | ножей, | острых, | | при |  |  | приготовлении | |  |
|  |  |  |  | травмоопасных | |  | частей | | хлебобулочных, | | | мучных | |  |

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1 Тематический план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды**  **формируемых**  **компетенций** | **Наименование профессионального**  **модуля** | **Объем времени,**  **отведенный на практику**  **(в неделях, часах)** | **Сроки**  **проведения** |
| **ПК 1.1 – 1.4** | ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: |  |  |
| **ПК 2.1- 2.8** | ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: |  |  |
| **ПК3.1 – 3.6** | ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: |  |  |
| **ПК 4.1 -4.5** | ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |  |  |
| **ПК 5.1 – 5.5** | ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |  |  |

**3.2.Содержание учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Виды работ** | **Коды и наименование модулей, тем и подтем учебной практики** | **Объём часов** |
|  |  | **ПМ.01.** **Приготовление блюд из овощей и грибов** |  |
| **ПК 1.1 – 1.4** | 1. Оценка качества овощей грибов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов  2. Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из вареных, припущенных овощей:  3. Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из запеченных овощей, полуфабрикатов и грибов:  4. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. | **УП 01** **Приготовление блюд из овощей и грибов** |  |
| Тема 1.1 УП  Ассортимент традиционных и экзотических овощей,  характеристика, первичная кулинарная обработка овощей и  грибов и приготовление полуфабрикатов. |  |
| Тема 1.2 УП  Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |  |
| Тема 1.3 УП  Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной  кулинарной продукции |  |
| Тема 1.4 УП  Подготовка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |  |
| **ПК 2.1 – 2.8**  **ПК 3.1- 3.6** | Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления бульонов, отваров и простых супов.  Приготовление бульонов: костного, мясо-костного, из птицы, из рыбы.  Приготовление отваров из грибов, овощей, фруктов, круп.  Приготовление простых супов: заправочные (борщи, щи, рассольники, солянки, картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями); молочные (с крупой, макаронными изделиями, овощами); суп-пюре (из разных овощей, рыбы, птицы, печени), национальных супов (казахский-кеспе, украинский-борщ с пампушами). Оценка качества готовых блюд.  Приготовление соусов мясных красных, белых на мясном бульоне, на рыбном бульоне , грибных молочных, сметанных, яично-масляных, холодных. Оценка качества готовых блюд.  Проверочная работа по приготовлению простых супов и соусов  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.    Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформление холодных блюд и закусок.  Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями (закрытые, открытые, закусочные). Оценка качества готовых изделий.  Приготовление и оформление салатов (из сырых, вареных овощей, рыбные и мясные, винегреты). Оценка качества готовых изделий.  Приготовление и оформление простых холодных закусок ( из овощей, грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, из мясных продуктов). Оценка качества готовых изделий  Приготовление и оформление простых холодных блюд (блюда из овощей, яиц , грибов, рыбы и рыбных | Тема 1.1 УП  Приготовление бульонов и отваров |  |
| Тема 1.2 УП  Приготовление отваров из грибов, овощей, фруктов, круп. |  |
| Тема 1.3 УП  Приготовление заправочных супов, супов – пюре,  национальных супов, |  |
| Тема 1.4 УП  Приготовления простых и основных горячих соусов.  Тема 2.1 УП  Блюда и гарниры из овощей и грибов |  |
| Тема 2.2 УП  Блюда, гарниры из вареных, припущенных овощей |  |
| Тема 2.3 УП  Блюда, гарниры из жареных и тушеных овощей |  |
| Тема 2.4 У  Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, творога, молока, макаронных изделий для приготовления блюд и гарниров |  |
| Тема 2.5 УП  Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий. |  |
| Тема 2.6 УП  Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога. |  |
| Тема 2.7 УП  Приготовление и оформление простых и национальных мучных блюд из теста с фаршем |  |
| Тема 2.8 УП  Технология обработки рыбы с костным скелетом. |  |
| Тема 2.9 УП  Технология приготовления рыбных полуфабрикатов. |  |
| Тема 2.10 УП  Технология приготовления оформление простых блюд рыбы с костным скелетом и нерыбных морепродуктов. |  |
| Тема 3.1 УП Технология приготовления мясных полуфабрикатов. |  |
| Тема 3.2 УП  Технология приготовления блюд из отварного мяса. |  |
| Тема 3.3 УП  Технология приготовления блюд из тушеного мяса. |  |
| Тема 3.4 УП  Технология приготовления блюд из запечённого мяса.  Тема 3.5 УП |  |
| Технология приготовления блюд из жареного мяса. |  |
| Тема 3.6 УП  Технология приготовления блюд из рубленной и котлетной массы |  |
| Тема 3.7 УП  Технология приготовления блюд из домашней птицы разнообразного ассортимента. |  |
| Тема 3.8 УП  Технология приготовления блюд из дичи разнообразного ассортимента. |  |
| Тема 3.9 УП  Технология приготовления блюд из кролика разнообразного ассортимента. |  |
|  |  |
| Тема 1.1 УП  Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями разнообразного ассортимента. |  |
| Тема 1.2 УП  Приготовление и оформление салатов из сырых овощей разнообразного ассортимента. |  |
| Тема 1.3 УП  Приготовление и оформление салатов из отварных овощей разнообразного ассортимента. |  |
| Тема 2.1 УП  Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. |  |
| Тема 2.2 УП  Приготовление, творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |  |
| Тема 2.3 УП  Приготовление, творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. |  |
| Тема 2.4 УП  Приготовление и оформление простых холодных блюд (блюда из овощей, яиц , грибов |  |
|  |  |
|  |  |
| ПК4.1 -4.5  ПК 5.1 – 5.5 | |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  |  |  |  |  |   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.  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.  Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе      Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа  Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  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, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. | Тема 1.1 УП  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации  и хранению холодных и горячих десертов, напитков |  |
| Тема 1.2 УП  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению,хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков |  |
| Тема 2.1 УП  Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. |  |
| Тема 2.2 УП  Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов. |  |
| Тема 2.3 УП  Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента. |  |
| Тема 2.4 УП  Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента. |  |
| Тема 1.1 УП  Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  Тема 1.2 УП  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению,  оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  Тема 2 .1 УП  Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.  Тема 2.2 УП  Приготовление глазури.  Тема 2.3 УП  Приготовление кремов.  Тема 2.4 УП  Приготовление сахарной мастики и марципана.  Тема 2.5 УП  Приготовление посыпок и крошки.  Тема 2.6 УП  Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий  Тема 2.7 УП  Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и  хлеба.  Тема 2.8 УП  Изготовление и оформление тортов.  Тема 2.9 УП  Изготовление и оформление пирожных. |  |

1. **УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ**

**ПРАКТИКИ**

**4.1. Требования к документации, необходимой для проведения учебной практики**

**Перечень документов, необходимых для проведения учебной практики:**

* + ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
  + положением о практике обучающихся, осваивающих основные

профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования

* + Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования**»;**
  + рекомендации по организации и проведению учебной и производственной

практики студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования «ОЛСТиС»

* + рабочие программы по профессиональным модулям, рекомендованные Методическим советом ГБПОУ СО «ОЛСТиС»
  + положение о практике обучающихся, осваивающих основные
  + профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ГБПОУ СО «ОЛСТиС»
  + рабочая программа учебной практики;
  + договор с организацией на организацию и проведение практики;

-приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;

* приказ о распределении студентов по местам практики;
  + график учебного процесса;
* протоколы аттестации производственной практики.

**4.2 Требования к учебно-методическому обеспечению практики:**

Для организации и проведения учебной практики по каждому профессиональному модулю по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатывается следующее методическое обеспечение:

* Рабочая программа учебной практики.
* Перечень ассортимента продукции для отработки в рамках практики, утвержденный социальным партнером для каждого профессионального модуля;
* Фонд оценочных средств для проведения текущего, промежуточного контроля (зачета по практике) освоения компетенций;
* Инструкционно-технологические карты с заданиями малым группам;
* Журнал регистрации инструктажей по охране труда.

Фонд оценочных средств для осуществления промежуточного контроля освоения профессиональных и общих компетенций, проводимого в форме дифференцированного зачета, включает практические задания, критерии оценки выполнения. Практические задания выполняются студентами на рабочих местах повара в учебном кулинарном цехе образовательного комплекса или в соответствующем цехе базы практики.

Итоговая оценка по учебной практике выставляется как среднеарифметическое оценок дифференцированного зачета по ПМ.01-ПМ.05.

**Практические задания для оценки сформированности освоенных умений**

**для профессионального модуля ПМ.01 включают демонстрацию практических умений в области:**

* оценки качества овощей, плодов, грибов, мяса и рыбы;
* способов первичной и механической кулинарной обработки овощей, плодов, грибов мяса и рыбы;
* техники нарезки различными формами овощей, плодов, грибов, нарезки полуфабрикатов из мяса и рыбы;
* организации рабочего места и безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, посуды при обработке и нарезке овощей, плодов, грибов полуфабрикатов из мяса и рыбы;
* оценки качества обработанного сырья;
* способов хранения, защиты от потемнения, удаления излишней горечи обработанного сырья способов разморозки мяса и рыбы;
* расчета количества потерь при обработке сырья.

Ассортимент овощей, плодов, грибов и формы нарезкии приготовления полуфабрикатов из мяса и рыбы :

1. Свекла (брусочек, соломка, кубик, ломтик)
2. Картофель (брусочек, соломка, долька, кубик, ломтик, кружочек)
3. Морковь (брусочек, соломка, долька, кубик, ломтик, кружочек)
4. Капуста (соломка, шашка, крошка)
5. Репчатый лук (кольца, соломка, долька, кубик мелкий)
6. Подготовка капустных овощей к фаршированию
7. Плодовые овощи (помидоры, баклажаны, перец, кабачки, огурцы) (ломтик, кубик, кружочек, соломка)
8. Подготовка плодовых овощей к фаршированию.
9. Салатно - шпинатные овощи (салат, шпинат, щавель, ревень, спаржа, артишоки), зелень.
10. Грибы.
11. Нарезка крупнокусковых , мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса и рыбы.

**Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессиональных модулей ПМ. 02, ПМ. 03, ПМ. 04, ПМ. 05, включают демонстрацию практических умений в области:**

* оценки качества сырья;
* способов обработки и подготовки сырья, приготовлении я полуфабрикатов;

- приготовления, оформления блюд и кулинарных изделий с соблюдением требований санитарии, гигиены, безопасных условий труда;

* органолептической оценки качества готовой продукции;
* сервировки стола, подачи блюда.

Ассортимент кулинарной продукции для практических заданий ПМ. 02 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**:

Гречневая рассыпчатая каша с луком.

Каша манная молочная с маслом.

Каша пшенная молочная с тыквой.

Каша рисовая молочная с маслом.

Каша гречневая молочная с маслом.

Крупенник со сметаной.

Пудинг рисовый.

Котлеты манные.

Рис отварной с маслом.

Рис, припущенный с томатом.

Запеканка пшенная.

Запеканка рисовая.

Биточки рисовые.

Макаронные изделия отварные с томатом.

Макароны отварные запеченные с сыром.

Лапшевник с творогом.

Макаронник.

Бобовые, в томатном соусе.

Чечевица отварная с луком.

Яйцо отварное вкрутую.

Яйцо отварное всмятку.

Яичная кашка.

Яичница глазунья натуральная.

Яичница глазунья с мясными продуктами.

Омлет натуральный.

Омлет смешанный.

Сырники из творога со сметаной.

Сырники из творога с морковью.

Вареники ленивые.

Запеканка из творога.

Пудинг из творога.

Вареники с творогом.

Лапша домашняя отварная с маслом.

Блинчики с яблоками.

Блинчики с творогом.

Вареники с вишней

лины со сметаной.

Оладьи с джемом.

суп-пюре из круп.

борщ

борщ с капустой и картофелем

суп молочный с макаронными изделиями

суп- Харчо

суп вермишелевый на курином бульоне

суп вермишелевый на грибном отваре

рассольник Домашний

борщ холодный

щи зелёные

суп гороховый с гренками

щи из свежей капусты с картофелем

свекольник

суп овощной

суп сладкий из с/фруктов

суп картофельный с фасолью

щи из квашеной капусты

окрошка мясная

соус сметанный

соус польский (натуральный)

соус грибной с томатом

соус тар – тар

соус грибной

соус красный с луком

соус сметанный

соус томатный

соус сметанный с томатом

соус молочный

соус красный основной

соус сметанный с луком

соус паровой

соус сухарный

соус кисло-сладкий

соус белый основной

соус луковый

рыба паровая с гарниром.

рыба отварная, соус польский с гарниром.

рыба в рассоле с гарниром.

рыба жаренная по – Ленинградски;

рыба жаренная с зеленым маслом с гарниром.

рыба жаренная на гриле с гарниром.

шашлык из рыбы с гарниром.

рыба жаренная во фритюре целиком, порционным куском с гарниром.

рыба в тесте кляр с гарниром.

рыба запеченная по – Русски;

рыба запеченная по –Московски,;

солянка рыбная на сковороде.

котлеты рыбные с гарниром.

биточки рыбные с гарниром.

зразы рыбные с гарниром.

фрикадельки рыбные.

тефтели рыбные с гарниром.

креветки отварные;

креветки жареные с соусом;

креветки жаренные на гриле.

мясо отварное с гарниром

язык отварной с соусом

сосиски отварные с гарниром

бифштекс с яйцом

антрекот с гарниром

эскалоп с гарниром

котлета отбивная свиная с гарниром

ромштекс с гарниром

бефстроганов с гарниром

поджарка с гарниром

шашлык с гарниром

мясо тушеное с гарниром

мясо духовое с гарниром

говядина в кисло – сладком соусе

гуляш с гарниром

азу с гарниром

плов

люля-кебаб с гарниром

котлеты с гарниром

биточки с гарниром

оладьи из печени.

курица отваренная с гарниром

курица жаренная с гарниром

котлеты рубленые из птицы с гарниром

Ассортимент кулинарной продукции для практических заданий ПМ. 03

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:**

простые и сложные открытые бутерброды.

закрытых бутербродов (сэндвичи).

закусочных бутербродов (канапе)

винегреты.

салат из свежих овощей и помидоров.

салат овощной.

салат «весна».

салат витаминный.

салат цезарь.

салат мясной.

салат столичный.

салат рыбный.

салат- коктейль с ветчиной и сыром.

сельдь с гарниром.

сельдь рубленная

рыба жаренная под маринадом.

паштет из печени.

студень мясной с соусом хрен.

язык с гарниром.

икра баклажанная.

баклажаны тушеные с помидорами

яйца фаршированная.

салатные заправки.

холодные соусы, мысленные смеси.

Ассортимент кулинарной продукции для практических заданий ПМ. 04

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

Кисель клюквенный жидкой и средней густоты

Кисель молочный средней и густой консистенции

желе из цитрусовых

желе молочное

мусс яблочный ( на крупе манной )

мусс лимонный

мусс клюквенный (фруктовый)

самбук абрикосовый

самбук яблочный

крем ванильный на сметане

крем шоколадный

яблоки в тесте

яблоки в сиропе

яблоки печеные

шарлотка с яблоками

блинчики с начинками

пудинг ( сухарный )

чай с лимоном

кофе черный со сливками

кофе на молоке

какао с молоком

шоколад со взбитыми сливками

компот из сухофруктов

компот из свежих плодов и ягод

морс клюквенный

квас хлебный

Ассортимент кондитерской продукции для практических заданий ПМ. 05

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:**

1. пироги с капустой
2. расстегаи с рисом и грибами
3. хлеб багет
4. пицца
5. плюшка Московская
6. пирожки с мясом
7. сосиска в тесте
8. булочка с корицей
9. пирожки с яблоками
10. пирожки с капустой
11. булочка с орешками «Фантазия»
12. ватрушка
13. пирожки с рисом и яйцом
14. пицца Школьная
15. булочка с джемом
16. сочник с творогом
17. кекс столичный
18. языки слоеные
19. валованы
20. яблоко в тесте
21. кекс творожный
22. хачапури В/С
23. хачапури с сыром
24. профитроли
25. меренги
26. пирог с корицей
27. пирог бисквитный с яблоками
28. торт йогуртовый с клубникой

пирожное бисквитное с консервированными фруктами

**4.3. Требования к материально-техническому обеспечению:**

Реализация программы УП ПМ. 01- 05 может осуществляться в учебном кулинарном или учебном кондитерском цехе в образовательном комплексе, а также в производственных цехах (заготовочных, горячем, холодном,

кондитерском, кулинарном), соответствующих осваиваемым видам профессиональной деятельности.

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха с зоной для теоретического обучения:**

**Технические средства обучения**:компьютер,средствааудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Технологическое оборудование:**

-рабочий стол;

-весы настольные;

-разделочные доски;

-ножи поварской тройки;

-лопатка;

-веселка;

-венчик;

-ложки;

-шумовка;

-ножи для удаления глазков,

экономной очистки овощей;

-гастроемкости;

-кастрюли;

-сотейники;

-овощерезательная машина,

-электрическая плита,

-холодильные шкафы;

-блендер;

-миксер;

-инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное).

92

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебной практики при реализация программы ПМ. 05**

-взбивальная машина; -венчики;

-тестомесильная машина; -ложки;

-жарочный шкаф; -ножи экономной очистки овощей;

-шокофризер; -гастроемкости;

-холодильный шкаф; -кастрюли;

-шкаф для расстойки; -сотейники;

-микроволновая печь; -сковороды;

-электроплита; -сито;

-блендер; -сито конусообразное;

-робокоп; -выемки;

-весы; -формы;

-рабочие столы; -палетты;

-стол рабочий -скребки;

-весы настольные;

-разделочные доски «К.Ц.» ; -трафареты

-ножи поварской тройки; -кисти

-щипцы универсальные; -кондитерские мешки

-лопатки; -насадки

-веселки;

**4.4 Требования** **к руководителям практики от образовательного учреждения и организации**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических)

кадров, обеспечивающих проведение учебной практики: среднее

профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Текущий контроль и оценка** результатов поэтапного освоения

профессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий с

использованием инструкционно-технологических карт, включающих индивидуальные задания, критерии их оценки. Текущий контроль усвоения знаний и практических умений в области расчетов количества отходов при обработке сырья и определения массы обработанного сырья и готовых полуфабрикатов может осуществляться по тестам или с использованием контрольных и практических модулей ЭОР с сайта ФЦИОР для профессии Повар, кондитер. Использование ЭОР позволяет самостоятельно производить оценку собственных достижений студентами.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце учебной практики каждого профессионального модуля. На проведение зачета отводится 4 часа, в процессе которого студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности.

Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения учащимися производственных заданий по профессии, соответствующих 2-3 разряду повара. Оценку выполненных заданий осуществляет независимая комиссия, включающая представителя социальных партнеров образовательного комплекса (шеф-повара производства базы практики), старшего мастера и ассистента, выбираемого из числа

преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения. Задания для проверочных работ рассматривают на заседании ПЦК мастеров п/о и преподавателей спец. дисциплин. По результатам проверочных работ составляется протокол промежуточной аттестации.

Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел учебной практики. По итогам промежуточной аттестации (ДЗ) обучающийся допускается к прохождению производственной практики по ПМ.

**6. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы**.

**Основные источники:**

* 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].

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

* 1. 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].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

3,ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного

15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

16. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.

17. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.

18. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012

19. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.

20. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.

21. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

22. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

23. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания:

**Интернет-источники:**

* http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
* http://www.pitportal.ru/
* http://www.creative-chef.ru/
* http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
* http://www.eda-server.ru/gastronom/;

96