|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  **«Ульяновский техникум питания и торговли»** | | |
| Наименование документа **Рабочая программа**  Специальность **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006  **(п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)** | Редакция № 1  Изменение № 0 | **Лист 1-65** |
| **Экз. №** |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 07.** Выполнение работ по профессии «Повар»

**специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Ульяновск

2023 - 2024 уч.год

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. №1565 (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828); \*Профессиональный стандарт «Повар» 09.03.2022г. №113н Министерство труда и Социальной защиты Российской Федерации

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено на заседании  МК отделения сервиса  Председатель М/К  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Ю. Бесчетвертева  Протокол №1 от «30» августа 2023 г. | УТВЕРЖДАЮ  Заместитель директора по УПР  ОГБПОУ УТПиТ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.С. Лобанова  «30» августа 2023 г. |

Разработчик от организации:

Мастер производственного обучения – Рыжкова Регина Ахметшевна

Мастер производственного обучения – Данилина Наталья Александровна

Эксперт от работодателя:

Операционный шеф ресторанов группы компаний Зерно, Славяне, Зелень

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Д.П. Кашин

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Паспорт программы учебной практики | 4 |
|  | Тематический план и содержание учебной практики | 35 |
|  | Условия реализации программы учебной практики | 51 |
|  | Контроль и оценка результатов освоения учебной практики | 54 |

**I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** и реализуется в рамках модуля ПМ 07. Освоение основного вида деятельности: освоение профессии «Повар».

**1.2. Цели и задачи учебной практики**

Учебная практика направлена на формирование практических навыков и компетенций в процессе освоения основных видов деятельности по профессии «Повар»:

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

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

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

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

**Задачи учебной практики:**

**-** знакомство с основами будущей профессиональной деятельностью;

- выполнение под руководством руководителя практики видов учебно-производственных работ в соответствии с программой практики;

-формированию общих и профессиональных компетенций.

**Общие компетенции:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код компетенции** | **Формулировка компетенции** | **Умения** |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | **У1-**распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  **У2**- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;  **У3** - определять этапы решения задачи;  У4 - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  **У5 -** составлять план действия;  **У6 -** определять необходимые ресурсы;  **У7** - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  **У8 - -** реализовать составленный план;  **У9** - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | **У1 -** определять задачи поиска информации;  **У2 -** определять необходимые источники информации;  **У3 -** планировать процесс поиска;  **У4** - структурировать получаемую информацию;  **У5 -** выделять наиболее значимое в перечне информации;  **У6 -** оценивать практическую значимость результатов поиска;  **У7 -** оформлять результаты поиска |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | **У1 -** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;  **У2 -** выстраивать траектории профессионального и личностного развития |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | **У1 -** организовывать работу коллектива и команды;  **У2** - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | **У1-** излагать свои мысли на государственном языке;  **У2** - оформлять документы |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. | **У1 -** описывать значимость своей профессии  **У2 -** Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | **У1-** соблюдать нормы экологической безопасности;  **У2 -** определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | **У1 -** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;  **У2 -** применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;  **У3 -** пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности) |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | **У1 - п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;  **У2 -** использовать современное программное обеспечение |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | **У1-** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);  **У2 -** понимать тексты на базовые профессиональные темы;  **У3 -** участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;  **У4-** строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;  **У5 -** кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  **У6 -** писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | **У1 -** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;  **У2 -** презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;  **У3 -** оформлять бизнес-план;  **У4** - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования |

**Профессиональные компетенции:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные виды**  **деятельности** | **Код и наименование**  **компетенции** | **Показатели освоения компетенции** |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ПК 1.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:**   * подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
| **Умения:**   * визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:   - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;  - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;  - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;   * безопасно править кухонные ножи; * соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; * проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; * включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; * оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; * пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; * сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; * проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; * сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; * обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; * осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; * использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья |
| ПК 1.2.  Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика | **Практический опыт в:**   * обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; * хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| **Умения:**   * распознавать недоброкачественные продукты; * выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; * соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; * различать пищевые и непищевые отходы; * подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; * осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; * соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; |
| ПК 1.3.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | **Практический опыт в:**   * приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; * ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос |
| **Умения:**   * соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; * выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; * выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; * владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; * нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; * порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; * соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); * проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; * выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации * обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; * владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе |
| ПК 1.4.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | **Практический опыт в:**   * приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;   ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос |
| **Умения:**   * соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; * выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; * владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; * владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; * нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; * готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией |
| 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 | **Практический опыт в:**   * подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; * подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
| **Умения:**   * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; * проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; * соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; * подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; * выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок * оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; * осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; * обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * своевременно оформлять заявку на склад |
| ПК 2.2.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение до момента использования; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров * выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:   - обжаривать кости мелкого скота;  - подпекать овощи;  - замачивать сушеные грибы;  - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;  - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;  - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;  - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;   * порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; * охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары |
| ПК 2.3.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления супов; * выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:   - пассеровать овощи, томатные продукты и муку;  - готовить льезоны;  - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;  - рационально использовать продукты, полуфабрикаты;  - соблюдать температурный и временной режим варки супов;  - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;  - определять степень готовности супов;  - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;   * проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; * охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранитьсвежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; * рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке |
| ПК 2.4.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * рационально использовать продукты, полуфабрикаты; * готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; * охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; * закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; * соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; * выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; * рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; * изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; * доводить соусы до вкуса; * проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; * порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход соусов при порционировании; * выдерживать температуру подачи; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; * творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами |
| ПК 2.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:   - замачивать сушеные;  - бланшировать;  - варить в воде или в молоке;  - готовить на пару;  - припускать в воде, бульоне и собственном соку;  - жарить сырые и предварительно отваренные;  - жарить на решетке гриля и плоской поверхности;  - фаршировать, тушить, запекать;  - готовить овощные пюре;  - готовить начинки из грибов;   * определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; * доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и мааронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:   - замачивать в воде или молоке;  - бланшировать;  - варить в воде или в молоке;  - готовить на пару;  - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;  - жарить предварительно отваренные;  - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;  - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;  - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;  - готовить пюре из бобовых;   * определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; * доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; * рассчитывать соотношение жидкости и основновного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; * охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранитьсвежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; * разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, * вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; * владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий |
| ПК 2.6.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных издлий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) * определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:   - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;  - формовать изделия из творога;  - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;  - жарить на плоской поверхности;  - жарить, запекать на гриле;   * определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:   - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);  - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);  - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;  - подготавливать продукты для пиццы;  - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;  - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;  - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;  - жарить в большом количестве жира;  - жарить после предварительного отваривания изделий из теста;  - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;   * определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; * проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; * охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранитьсвежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; * разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; * рассчитывать стоимость, * вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий |
| ПК 2.7.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из рыбы, нерыбного водного сырья; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; * использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:   - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;  - готовить на пару;  - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;  - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;  - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;  - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;  - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;  - бланшировать и - отваривать мясо крабов;  - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собс­твенном соку;  - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;   * определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранитьсвежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; * разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, * вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья |
| 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 | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; * использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:   - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;  - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;  - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;  - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;  - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;  - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;  - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;  - жарить пластованные тушки птицы под прессом;  - жарить на шпажках, на вертеле наогнем, на гриле;  - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;  - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;  - бланшировать, отваривать мясные продукты;   * определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления * проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; * охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; * разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, * вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика |
| 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 | **Практический опыт:**   * подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок * подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов * подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок * подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
| **Умения:**   * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; * соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; * соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов * выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда * выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; * оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; * осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; * обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * своевременно оформлять заявку на склад |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче. |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок * Выбирать, примнять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:   - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;  - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;  - тереть хрен на терке и заливать кипятком;  - растирать горчичный порошок с пряным отваром;  - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;  - пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;  - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;  - готовить производные соуса майонез;  - корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов;   * выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; * охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; * рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; * изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; * определять степень готовности соусов; * проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; * порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход соусов при порционировании; * выдерживать температуру подачи; * хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; * творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами |
| ПК 3.3.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента | **Практический опыт:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:   - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;  - замачивать сушеную морскую капусту для набухания;  - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;  - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;  - прослаивать компоненты салата;  - смешивать различные ингредиенты салатов;  - заправлять салаты заправками;  - доводить салаты до вкуса;   * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; * проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи салатов; * хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; * рассчитывать стоимость, * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов |
| ПК 3.4.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:   - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;  - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;  - готовить квашеную капусту;  - мариновать овощи, репчатый лук, грибы;  - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;  - охлаждать готовые блюда из различных продуктов;  - фаршировать куриные и перепелиные яйца;  - фаршировать шляпки грибов;  - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;  - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;  - вырезать украшения з овощей, грибов;  - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;  - доводить до вкуса;   * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; * проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; * хранить бутерброды, холодные закуски * с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок |
| ПК 3.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; * организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; * использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:   - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;  - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;  - замачивать желатин, готовить рыбное желе;  - украшать и заливать рыбные продукты порциями;  - вынимать рыбное желе из форм;  - доводить до вкуса;  - подбирать соусы, заправки, гарнирыдля холодных блюд с учетом их сочетаемости;   * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья * проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья |
| ПК 3.6.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; * организовывать их хранение в процессе приготовления; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; * использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продктов, домашней птицы, дичи * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:   - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;  - порционировть отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;  - снимать кожу с отварного языка;  - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;  - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;  - украшать и заливать мясные продукты порциями;  - вынимать готовое желе из форм;  - доводить до вкуса;  - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;   * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи * проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; * охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи |
| 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 | **Практический опыт в:**   * подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; * подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
| **Умения:**   * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; * соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; * соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов * выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда * выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков * оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; * осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; * обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * своевременно оформлять заявку на склад |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать ароматические вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:   - готовить сладкие соусы;  - хранить, использовать готовые виды теста;  - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;  - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;  - запекать фрукты;  - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;  - подготавливать желатин, агар-агар;  - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;  - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;  - использовать и выпекать различные виды готового теста;   * определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; * доводить до вкуса; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления * проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; * охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать ароматические вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:   - готовить сладкие соусы;  - хранить, использовать готовые виды теста;  - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;  - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;  - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;  - жарить фрукты основным способом и на гриле;  - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;  - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;  - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;  - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;  - использовать и выпекать различные виды готового теста;   * определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; * доводить до вкуса; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; * охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов |
| ПК 4.4.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать ароматические вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;   - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;  - смешивать различные соки с другими ингредиентам;  - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;  - готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки;  - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;  - готовить лимонады;  - готовить холодные алкогольные напитки;  - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;  - подготавливать пряности для напитков;   * определять степень готовности напитков; * доводить их до вкуса; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; * соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления * проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи холодных напитков; * хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков |
| ПК 4.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать ароматические вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;   - заваривать чай;  - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;  - готовить кофе на песке;  - обжаривать зерна кофе;  - варить какао, горячий шоколад;  - готовить горячие алкогольные напитки;  - подготавливать пряности для напитков;   * определять степень готовности напитков; * доводить их до вкуса; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; * соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления * Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи горячих напитков; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков |

Перечень инвариантных целевых ориентиров воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

**Профессионально-трудовое воспитание(ЦОПТВ)**

|  |  |
| --- | --- |
| ЦОПТВ.1. | Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. |
| ЦОПТВ.2. | Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности. |
| ЦОПТВ.3. | Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. |
| ЦОПТВ.4. | Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества. |
| ЦОПТВ.5. | Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества. |
| ЦОПТВ.6. | Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе |

**1.3. Количество часов на освоение учебной практики: 36 часов.**

**2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессионального модуля** | **ПК** | **Содержание работ** | **Объем часов** |
| **ПМ 07. Выполнение работ по профессии «Повар».** |  |  | **36** |
| **Вводное занятие.** |  | Ознакомление с предприятием общественного питания.  Прохождение инструктажа по технике безопасности ИОТ-09-20, ИОТ-03-20, ИОТ-06-20, ИОТ-08-20, ИОТ-11-20, ИОТ-07-20, ИОТ-04-20. | **0,5** |
| Организация рабочего места в соответствии с ***СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»***  п.*6. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре*  **В соответствии с технологическим процессом**  Выбор производственного помещения  Производственных столов;  Маркированного инвентаря: доски- (зеленые: зелень, овощи, фрукты), (синие: рыба, нерыбное водное сырье), (желтые: сырая птица), (красные: сырое мясо), (белые: молоко и продукты, приготовленные из него), (коричневые: готовая продукция);  - гастрономические ножи, томаторезки ручные, яйцерезки, приспособления для нарезки сыра, ручной делитель масла, соковыжималки ручные, лотки для заливных блюд, формы для паштетов, заливных и сладких блюд, вилки производственные для для раскладывания блюд, приборы для раскладывания блюд, нож для удаления сердцевины яблок, желобковый нож, механизм для удаления сердцевины из яблок и деления на дольки, механизм для удаления сердцевины яблок, очистки от кожицы т нарезки в виде спирали, нож для очистки яблок, груш, айвы от кожицы вручную, терка-шинковка, приспособление для удаления сердцевины и нарезки в виде спирали ананаса, нож для удаления косточки и деления на половинки манго, нож для снятия цедры лимона, апельсина, нож для очистки апельсинов от кожуры, терки для снятия цедры, нож для отделения мякоти арбуза, дыни.  -холодильные шкафы, слайсер, овощерезка, вакууматор, индукционные плиты, пароконвектоматы;  - посуда для подачи (блюда, вазы, салатницы, икорницы, розетки, лотки, мелкая столовая тарелка (диаметр-32см), баранчик, порционная сковорода, столовые приборы, соусник, креманки, мелкие десертные тарелки, чайная чашка, кофейная чашка, чашка для эспрессо, стакан для ристретто, чашка для капучино, чашка для американо, пиала, тарелка пирожковая, тарелка для кондитерских изделий, ваза на низкой ножке, чайник заарной, кофейник, молочник, сливочник, розетки, чашка для пунша, чашка для горячего напитка и др.)  -Сборник рецептур, технологические карты,  инструкции по технике безопасности при выполнении работ на тепловом оборудовании.  Следование инструкции по технике безопасности, охране труда при работе на холодильном оборудовании. | **1** |
| **1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.** |  | Оценивать наличие, поверять годность грибов (внешний вид, размер, форма, наличие дефектов и повреждений, степень зрелости), овощей и плодов (внешний вид, окраска, форма, состояние поверхности, целостность, свежесть), пряностей, приправ.  Оценивать наличие, проверять качество живой рыбы (внешний вид, ее поведение в воде, целостность плавников, чистота жабер), охлажденной рыбы (внешний вид, упитанность, разделка, консистенция, цвет мяса, запах, пробная варка), мороженной рыбы (внешний вид, правильность разделки, консистенция, запах после оттаивания), соленой рыбы (внешний вид, консистенция, цвет мяса рыбы, вкус и запах) и нерыбного водного сырья.  Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины (нежность, вкус, запах, цвет) в соответствии с ГОСТ 32606-2013 Говядина. Туши и отрубы. Требования при поставках и контроль качества.  Оценивать наличие, проверять качество крупнокусковых полуфабрикатов из мяса (вырезка, спинная часть, подлопаточная часть, грудная часть, покромка, поясничная часть, тазобедренная часть, лопаточная часть, котлетное мясо), из мясных субпродуктов (сердце, мозги, печень, почки, язык), домашней птицы, дичи (крыло, голень, бедро, спинная часть, шея, грудка на кости, чистое филе, фарш, п\ф из котлетной и кнельной массы) и кролика (бедро, лопатка, филе, фарш) перед обработкой.  Оценка наличия, выбор продуктов необходимого качества для приготовления горячих супов, горячих блюд и гарниров, теплых салатов, горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Использование органолептического метода определения доброкачественности, технологических свойств горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  **Определение качества с использованием:**  **- Визуального метода**  Внешний вид: *размер, форма, окраска.*  **- Осязательного метода**  Консистенция:*однородность, степень дисперсии, структура, сочность.*  **- Обонятельного метода**  *Запах, аромат, букет*  **- Вкусового метода**  **В соответствии с требованиями ГОСТов.** | **1,5** |
| **2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов, холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.** **Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения.** |  | Составление технологических карт, сырьевой ведомости и требования-накладной (оформление заявки на отпуск со склада) в соответствии **с ГОСТ 31987-2012**  *Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению. Построению и содержанию.*  **Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.**  **Способами минимизации отходов.**  **Таблицами взаимозаменяемости продуктов.**  **Качество холодных блюд и закусок определяется по:**  - органолептическими показателями;  - физико-химическими показателями;  - микробиологическими показателями.  **Требования к качеству:**  - *бутербродов* (хлеб не черствый, толщина куска в открытых бутербродах – 1 - 1,5 см, в закрытых - 0,5 см; продукты аккуратно нарезаны, зачищены, без признаков подсыхання и изменения цвета).  - *салатов* (Овощи должны быть нарезаны в соответствии с формой нарезки для каждого вида салата. Выкладывают салаты горкой. Зелень, используемая для оформления, должна быть свежей, невялой, не пожелтевшей, не потемневшей. Консистенция овощей упругая. Вкус, запах, цвет, соответствующий используемым продуктам. У салата из краснокочанной капусты не допускается синий оттенок готовой капусты. Огурцы свежие, не допускаются перезрелые с грубыми семечками и кожей).  - *простых холодных блюд* (Рыбные холодные блюда и закуски. Рыба должна быть зачищена от костей и кожи, нарезана наискось широкими кусками, красиво украшена, иметь цвет, соответствующий виду рыбы; у заливной рыбы желе светло-желтое, прозрачное, вкус, соответствующий вкусу рыбы в зависимости от обработки. У заливной рыбы и рыбы под маринадом вкус и запах пряностей. Консистенция рыбы плотная, мягкая, не крошащаяся, у рубленой сельди – мажущаяся. Мясные холодные блюда. Мясо и мясопродукты нарезают поперек волокон наискось, широкими лентами. Цвет, свойственный цвету продукта (ростбиф на разрезе розовый). Вкус, соответствующий виду продукта. Консистенция упругая, плотная, эластичная. Овощи мягкие, но не крошливые. Студень должен быть хорошо застывшим с кусочками основного продукта. Цвет серый. Вкус, свойственный продукту, из которого приготовлен студень, с ароматом специй и чеснока. Консистенция желе плотная, упругая, мясных продуктов – мягкая.  - *холодных закусок* (хранят в холодильных шкафах при температуре 0 - 6°С в фарфоровой или эмалированной посуде (без трещин и отбитой эмали), покрытой крышкой или сухой марлей. Ростбиф, окорок, птицу, дичь хранят на блюдах или противнях, а семгу, балык, осетрину и подобные им продукты - на маркированных сухих досках под сухой марлей. Нарезают продукты перед подачей).  Оценка наличия, выбор продуктов необходимого качества для приготовления горячих и холодных десертов, напитков из семечковых, косточковых, субтропических, тропических, экзотических плодов, орехов разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Использование органолептического метода определения доброкачественности, технологических свойств холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.  **Определение качества с использованием:** внешнего вида, вкуса, запаха и консистенции.  Требования к качеству свежих плодов. | **1,5** |
| **3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.** |  | Приемка продуктов для приготовления холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков по количеству.  Приемка продуктов для приготовления холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитковпо качеству.  ***В соответствии с ГОСТ 24297-87 Входной контроль продукции. Основные положения.*** | **1,5** |
| **4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.** |  | Выбор специй, методы приготовления: подсушивание, поджаривание в масле, измельчение, измельчение на терке, дробление и давление, нарезка, заваривание.  Измельчение специй и приправ с помощью: ступы и пестика, ручной мельницы, кофемолки, микропластинчатой терки. | **1** |
| **5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.** |  | Взвешивание овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, кролика на весоизмерительных приборах (электронные или циферблатные весы) в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью) для приготовления горячих супов, горячих блюд и гарниров, теплых салатов, горячих соусов, кулинарных изделий, закусок.  Изменение закладки продуктов, нормы вложение сырья в соответствии с выходом готовых горячих супов, горячих блюд и гарниров, теплых салатов, горячих соусов, кулинарных изделий, закусок.  Взвешивание фруктов (свежих и сушеных), орехов, ягод (свежих и сушеных), десертных овощей на весоизмерительных приборах (электронные или циферблатные весы) в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью) для приготовления горячих и холодных десертов, напитков разнообразного ассортимента. | **1** |
| **6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов, холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.\*Технологии в молекулярной кухне.** |  | Выбор и выполнение техники и качества нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, кролика с учетом минимизации отходов, сохранением форм и размеров нарезки.  **В соответствии с формами нарезки овощей:**  ***Традиционными***  (брусочек (сечение 05, \*0,5, длина 3-4 см.)  кубик, (сечение 1\*1 или 1,5\*1.5)  долька (длина 3-4 см., ширина широкого ребра-1,5 см)  ***Нетрадиционными***  Жардиньер (короткие брусочки 3\*3 \*18 мм  Маседуан (5\*5\*5мм)  Алюмет (мелкие брусочки 30\*5 мм)  Батай (кубики 15\*15\*15 мм)  **Виды нарезки полуфабрикатов из мяса:**  **-** порционные  - мелкокусковые  - крупнокусковые.  **Виды нарезки полуфабрикатов из рыбы:**  -стейки  - филе с кожей и костями  - филе с кожей без костей  - рабы «бантом»  - рыба «восьмеркой»  **Виды полуфабрикатов из птицы, дичи:**  **-** целые тушки  - порционные  - мелкокусковые  - рубленные.  Приготовление различных фаршей из мяса, птицы, дичи, рыбы.  **Виды тепловой обработки при приготовлении горячих супов, горячих блюд и гарниров, теплых салатов, горячих соусов, кулинарных изделий, закусок:**  ***Основные:*** варка основным способом; варка на пару; припускание; жарка основным способом; жарка в жарочном шкафу; жарка во фритюре; жарка на огне  ***Вспомогательные:*** пассерование; бланширование  ***Комбинированные:*** тушение; запекание; брезирование.  Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены.  Выбор и выполнение техники и качества нарезки и формовки традиционных видов десертных овощей, фруктов с учетом минимизации отходов, сохранением форм и размеров нарезки.  **Формы нарезкифруктов:**  ***Традиционными***  (брусочек (сечение 05, \*0,5, длина 3-4 см.)  кубик, (сечение 1\*1 или 1,5\*1.5)  долька (длина 3-4 см., ширина широкого ребра-1,5 см)  ***Нетрадиционными***  Жардиньер (короткие брусочки 3\*3 \*18 мм  Маседуан (5\*5\*5мм)  Алюмет (мелкие брусочки 30\*5 мм)  Батай (кубики 15\*15\*15 мм)  **Виды тепловой обработки при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента:**  Варка основным способом; припускание; жарка основным способом; фламбирование, запекание.  Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены. | **2** |
| **7. Приготовление, оформление полуфабрикатов, холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.** |  | **Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов**: мясо отварное (из мякоти боковой и наружной частей задней ноги или лопатки массой 1,5-2 кг), мясо жареное (из целых частей вырезки, толстого и тонкого края), мясо тушеное (из верхней, внутренней, боковой и наружной частей    задней ноги, массой 1,5 — 2,5 кг), мясо шпигованное (из верхней, внутренней, боковой  и наружной частей задней ноги массой 1,5-2 кг), лангет (нарезают из тонкой части вырезки), антрекот (из  толстого и тонкого края), зразы отбивные (из верхней, внутренней, боковой  и наружной частей задней ноги), ромштекс (из толстого и тонкого края, вер ней и внутренней частей задней ноги).  **Приготовление мелкокусковых и порционных полуфабрикатов:** бефстроганов (приготавливают из обрезков вырезки, из толстого и тонкого края, внутренней и верхней частей за ней ноги), поджарка (из толстого и тонкого края верхней и внутренней частей задней ноги), азу (из боковой и наружной частей задней ноги), гуляш (из лопатки, грудинки, покромки), плов (из кусочков мякоти лопатки).  Из птицы, дичи и кролика готовят полуфабрикаты: котлеты натуральные; котлеты панированные; птица, дичь, кролик по-столичному; котлеты натуральные фаршированные.  Для приготовления этих полуфабрикатов используют филе кур, индеек, реже фазанов, рябчиков, тетеревов и куропаток. У кролика используют мякоть задних ножек или спинной части.  Приготовление и оформление горячих супов разнообразного ассортимента (заправочных, прозрачных, супов-пюре).  Приготовление и оформление горячих блюд (из овощей, мяса, птицы, дичи, кролика, рыбы, нерыбного водного сырья) и гарниров (из овощей, круп, макаронных изделий).  Приготовление и оформление теплых салатов (из птицы, овощей)  Приготовление и горячих соусов (на основе бульонов, отваров, сливок, на сливочном масле и др).  Приготовление и оформление холодных супов разнообразного ассортимента (на кисломолочных продуктах, хлебном квасе, овощных отварах).  Приготовление и оформление бутербродов (открытые, закрытые, канапе, сэндвичи)  Приготовление и оформление салатов (из сырых, вареных, квашеных, маринованных овощей; с мясом, рыбой, птицей)  Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (овощные, грибные, мясные, рыбные).  Приготовление и оформление холодных десертов разнообразного ассортимента из семечковых, косточковых, субтропических, тропических, экзотических плодов, орехов.  Приготовление и оформление горячих десертов разнообразного ассортимента из семечковых, косточковых, субтропических, тропических, экзотических плодов, орехов.  Приготовление и оформление холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента из семечковых, косточковых, субтропических, тропических, экзотических плодов. | **2** |
| **8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.** |  | **Виды, назначение** **технологического оборудования для приготовления горячих блюд** (пароконвектоматы, индукционные плиты, электросковороды, кипятильники, фритюрницы, рисоварки, су-вид, гриль, коптильни, вафельницы, блинные аппараты, столы с подогреваемой поверхностью) и производственного инвентаря, инструментов, посуды в горячем цехе, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Способы их безопасной эксплуатации.  Определение назначения каждого вида оборудования и инвентаря для всех этапов технологического процесса, его безопасное использование.  **Виды, назначение технологического оборудованиядля приготовления холодных блюд** (холодильный шкаф, шкаф шоковой заморозки, стол с охлаждаемой поверхностью, куттер, слайсер, вакууматор) и производственного инвентаря (доски- (зеленые: зелень, овощи, фрукты), (синие: рыба, нерыбное водное сырье), (желтые: сырая птица), (красные: сырое мясо), (белые: молоко и продукты, приготовленные из него), (коричневые: готовая продукция)), инструментов (гастрономические ножи, томаторезки ручные, яйцерезки, приспособления для нарезки сыра, ручной делитель масла, соковыжималки ручные, лотки для заливных блюд, формы для паштетов, заливных и сладких блюд, вилки производственные для для раскладывания блюд, приборы для раскладывания блюд), посуды (блюда, вазы, салатницы, икорницы, розетки, лотки) в холодном цехе, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Способы их безопасной эксплуатации.  Определение назначения каждого вида оборудования и инвентаря для всех этапов технологического процесса, его безопасное использование.  Виды, назначение **технологического оборудования для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков** (холодильные шкафы; индукционные плиты, пароконветокматы, вакууматор; механизм для удаления косточек из вишни, черешни; приспособления для вскрытия консервных банок, овоскоп;) и **производственного инвентаря** и**нструментов** (доски- (зеленые: зелень, овощи, фрукты), (белые: молоко и продукты, приготовленные из него), (коричневые: готовая продукция); нож для удаления сердцевины яблок, желобковый нож, механизм для удаления сердцевины из яблок и деления на дольки, механизм для удаления сердцевины яблок, очистки от кожицы т нарезки в виде спирали, нож для очистки яблок, груш, айвы от кожицы вручную, терка-шинковка, приспособление для удаления сердцевины и нарезки в виде спирали ананаса, нож для удаления косточки и деления на половинки манго, нож для снятия цедры лимона, апельсина, нож для очистки апельсинов от кожуры, терки для снятия цедры, нож для отделения мякоти арбуза, дыни), **посуды**(соусник, креманки, мелкие десертные тарелки, чайная чашка, кофейная чашка, чашка для эспрессо, стакан для ристретто, чашка для капучино, чашка для американо, пиала, тарелка пирожковая, тарелка для кондитерских изделий, ваза на низкой ножке, чайник заварной, кофейник, молочник, сливочник, розетки, чашка для пунша, чашка для горячего напитка и др.) правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Способы их безопасной эксплуатации.  Определение назначения каждого вида оборудования и инвентаря для всех этапов технологического процесса, его безопасное использование. | **1,5** |
| **9. Оценка качества готовых полуфабрикатов, холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.** |  | **Овощные полуфабрикаты должны удовлетворять следующим требованиям:**  *Картофель сульфатированный*: клубни чистые, без глазков и темных пятен, цвет -- свойственный сырому картофелю, консистенция упругая, содержание сернистого ангидрида не более 0,002%.  *Капуста свежая*: кочаны должны быть сортированными, полностью зачищенными, массой не менее 0,35 кг для ранних и не менее 0,65 кг для средних и поздних сортов, консистенция упругая, не рыхлая, сочная, кочерыжка срезана в уровень с кочаном.  *Корнеплоды:* должны быть чистые, целые, полностью зачищенные. Поверхность может быть подсохшей, но не сухой; цвет свойственный ботаническим сортам; мякоть сочная и упругая. Ботва должна быть полностью удалена.  Лук: луковицы должны быть вызревшими, сухими, без остатков шейки и донца, без темных пятен и гнили; мякоть сочная и упругая.  **Оценка качества грибов.**При экспертизе соленых, отварных и маринованных грибов устанавливают их однородность, размер, окраску, консистенцию, специфичность запаха и вкуса, отсутствие посторонних примесей, грибов, поврежденных насекомыми, плесенью, старых переросших и раскрошившихся. Вкус доброкачественных грибов обычно специфический, свойственный данному виду, приятный, с оттенком запаха квашеных продуктов. Вкус и запах рассола или маринада обычно соответствуют запаху и вкусу грибов.  **Оценка качества рыбы:** тушки рыб разрезаны по брюшку, голова, внутренности, чешуя удалены и тушки разрезаны на куски. Внутренняя брюшная полость рыбы зачищена от сгустков крови, почек и черной пленки. Плечевая кость удалена. Плавники спинные, брюшные, грудные и анальный срезаны на уровне кожного покрова, хвостовой – на 1-2 см выше основание средних лучшей хвостового плавника. Поверхность тушек чистая, без чешуи, естественной окраски, присущему данному виду рыбы. Консистенция мышечной ткани полуфабриката должны быть плотной, присущей данному виду рыбы. Запах – свежей рыбы, без порочащих признаков. Содержание соли не более 1%.  **Органолептическая оценка мяса и мясных продуктов** проводится в соответствии с требованиями ГОСТ 9959-2015 «Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки».  **Органолептическая оценка мяса домашней птицы, дичи:** *Внешний вид и цвет:* поверхность тушки беловато-желтого цвета с розовым оттенком, у нежирных тушек желтовато-серого цвета с красноватым оттенком; у тощих - серого цвета с синюшным оттенком. Подкожная и внутренняя жировая ткань бледно-желтого или желтого цвета. серозная оболочка грудобрюшной полости влажная, блестящая, без слизи и плесени.  Мышцы на разрезе слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге; бледно-розового цвета - у кур и индеек, красного - у уток и гусей.  *Консистенция:* Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается.  *Запах*: Специфический, свойственный свежему мясу птицы поверхность кожи всех полуфабрикатов должна быть без остатков волосовидных перьев. Мышцы плотные, упругие, ямка, образующаяся при надавливании, быстро выравнивается. Запах (на поверхности, в грудной полости, глубинных слоев, особенно у кости) специфический, свойственный свежему мясу.  **Оценка качества кролика:** готовые тушки кроликов должны быть свежие, хорошо обескровленные, без побитостей и кровоподтеков, остатков шкурки, бахромок мышечной ткани, тщательно вымыты с поверхности и со стороны внутренней полости.  У тушек кроликов должны быть удалены все внутренние органы за исключением почек; голова отделена на уровне первого шейного позвонка; ноги удалены по запястному суставу (передние), задние - по скакательному. Масса готовой тушки не должна быть менее 1,1 кг.  Требования к качеству горячих супов (заправочных, прозрачных, супов-пюре), горячих блюд (из овощей, мяса, птицы, дичи, кролика, рыбы, нерыбного водного сырья) и гарниров (из овощей, круп, макаронных изделий), горячих соусов (на основе бульонов), теплых салатов, кулинарных изделий, закусок перед упаковкой на вынос.  Требования к качеству холодных супов (на кефире, хлебном квасе, овощных отварах), бутербродов (открытые, закрытые, канапе, сэндвичи), салатов (из сырых, вареных, квашеных, маринованных овощей; с мясом, рыбой, птицей), блюд и закусок (овощные, грибные, мясные, рыбные) сложного ассортимента.  перед упаковкой на вынос.  **Определение качества с использованием:**  **- Визуального метода**  Внешний вид: *размер, форма, окраска.*  **- Осязательного метода**  Консистенция:*однородность, степень дисперсии, структура, сочность.*  **- Обонятельного метода**  *Запах, аромат, букет*  **- Вкусового метода**  **В соответствии с требованиями ГОСТов.** | **1,5** |
| **10. Хранение с учетом температуры подачи полуфабрикатов, холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента на раздаче.** |  | **Способы хранение обработанных овощей, плодов, грибов:** охлаждение, замораживание, вакуумирование.  Обработанные овощи (кроме картофеля) кладут в функциональные емкости, закрывают крышкой или влажным полотенцем и ставят в холодильник или холодильную камеру. При хранении очищенного картофеля помнят, что он темнеет, поэтому его хранят непродолжительное время в котлах в воде.  **Хранение обработанных салатно-шпинатных овощей.** Обсушенный салат и зелень выкладывают в функциональные емкости с перфорированным дном, но не слишком плотно и хранят в холодильнике, накрыв влажным полотенцем. Это позволяет сохранить дольше свежесть зелени. Нельзя зелень хранить под пленкой. Функциональные емкости с перфорированным дном необходимы, чтобы влага не скапливалась и овощи не загнивали.  **Хранение грибов.** Хранение в холодильнике (до 3-х суток); хранение в морозильной камере (до года); сушеные грибы (до 2-х лет); соленые грибы (до 6 месяцев); маринованные грибы (до 8 месяцев).  **Хранение рыбы:** *охлажденная рыба* (в холодное время года крупные особи хранятся 12 суток, мелкие - 9 суток, в теплое -крупную рыбу хранят 10 дней, мелкую - 7 дней); *замороженная рыба* (от 3 до 10 месяцев; некоторые виды до года); *копченая* (ля рыбы горячего копчения срок годности в обычном отделе холодильника составляет 2 суток, при хранении при температуре от -2 до +2°C срок увеличен до 72 часов. Замораживание рыбы горячего копчения при температуре -18°C увеличивает срок хранения до 30 суток.При температуре от 0 до +5°C ее можно хранить до 30 суток, при температуре от 0 до -5°C до 2 месяцев); *вяленая* (Оптимальная температура хранения - от 0 до -8°C. В этих условиях вяленая рыба с высоким содержанием жира хранится 2 месяца, с низким - 4 месяца. Заморозка в морозилке продлит срок хранения до 5 месяцев. Также вяленая рыба может содержаться вне холодильника. При хранении в сухих, вентилируемых помещениях при температуре не более +20°C вяленая рыба с низким содержанием жира может храниться до 2 месяцев); *соленая* (Соленая рыба, а также рыба в пряностях (маринованная) должна храниться в холодильнике. Срок годности соленой рыбы зависит от процента содержания соли и упаковки. Слабосоленая рыба домашнего приготовления хранится не более 3 суток, рыба среднего посола - до 15 суток, крепкого посола - до 1 месяца. Соленая рыба в вакуумных упаковках имеет срок годности 1 месяц. Замораживание соленой рыбы также допустимо, в этом случае срок хранения увеличивается до 2–4 месяцев. Маринованная рыба хранится 2 недели).  **Хранение мяса и мясных продуктов, птицы, дичи:** *говядина* (2 недели при относительной влажности 85-90% и при температуре 0, -1); *мясные кулинарные изделия* (1-3 месяца при относительной влажности 90-95% и при температуре -22 -18 градусов); *мясо мороженное* (10-12 месяцев при относительной влажности 80-90% и температуре -14 -18); *мясо мороженное фасованное* (3 суток при относительной влажности 80-85% и при температуре -12 -8); *мясо охлажденное* (3 суток при относительной влажности воздуха 80-90% и при температуре 0 +6); *мясо охлажденное фасованное* (36 часов при относительной влажности 80-85% и при температуре +4 +6); *окорок и филей* (2 недели при относительной влажности 85% и при температуре -2); *птица домашняя* 10-12 месяцев при относительной важности воздуха 85-90% и при температуре -15 -18); *птицы домашняя охлажденная* (1-2 суток при относительной влажности 80-85% и при температуре +1 +5); *птица, дичь* (10 дней при относительной влажности 85-90% и при температуре -2).  **Хранение мяса кролика:** хранить мясо кролика при температуре от 0° до 4 °С можно на протяжении 5 суток. Сроки хранения замороженного кролика составляют 6 месяцев. Температура хранения при этом должна быть ниже -18 градусов. При температуре не выше нуля градусов мясо кролика в вакуумной упаковке может оставаться свежим на протяжении полумесяца.  Температурный режим хранения горячих супов, горячих блюд и гарниров, горячих соусов, теплых салатов кулинарных изделий, закусок на раздаче.  Температурный режим холодных супов, холодных блюд и гарниров, закусок, салатов, соусов сложного ассортимента на раздаче.  Хранение свежеприготовленных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения температурных режимов хранения.  Температура хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. *Холодные десерты можно хранить до 1 часа, горячие до 2 часов. В исключительных случаях быстро охлаждают и хранят при температуре 2°С не более 18 часов.* | **1,5** |
| **11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление полуфабрикатов, холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.** **\*Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям** |  | Формовка, упаковка полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, птицы, дичи, кролика.  Упаковка фаршей, котлет, фаршированных овощей.  Правила порционирования и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (горячих супов, горячих блюд и гарниров, горячих соусов, теплых салатов) из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи.  Использование необходимого инвентаря при раскладке горячих блюд;  Использование необходимой посуды для каждого вида горячих блюд (супницы, порционные сковороды, коптильни, кокотницы, пирожковые тарелки, соусницы, салатницы).  Температура и вес готового блюда;  Соблюдение цветовой гаммы;  Использование декора.  Взвешивание готовых горячих супов, горячих блюд и гарниров, теплых салатов, горячих соусов, кулинарных изделий, закусок перед подачей.  Правила порционирования и подачи холодных супов, холодных блюд и гарниров, салатов, соусов сложного ассортимента.  Использование необходимого инвентаря при раскладке холодных блюд;  Использование необходимой посуды для каждого вида холодных блюд, закусок (тарелки закусочные, салатники, менажницы, ложечка для комплимента).  Температура и вес готового блюда;  Соблюдение цветовой гаммы;  Использование декора.  Взвешивание готовых холодных супов, бутербродов, салатов, закусок сложного ассортиментаперед подачей.  Правила порционирования и подачи холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента (фруктовый салат, парфе, мороженое, мусс, желе, самбук, крем, взбитые сливки, компоты, фрукты при индивидуальном обслуживании, суфле, пудинг, холодные и горячие напитки).  Использование необходимого инвентаря при раскладке холодных и горячих десертов, напитков.  Использование необходимой посуды для каждого вида холодных и горячих десертов, напитков.  Температура и вес готовых горячих и холодных десертов, напитков.  Соблюдение цветовой гаммы.  Использование декора.  Взвешивание готовых холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента перед подачей. | **1,5** |
| **12. Охлаждение и замораживание готовых полуфабрикатов, холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.** |  | Применение процессов охлаждения и заморозки овощей, грибов, плодов, полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика. | **0,5** |
| Правила замораживания основ для приготовления супов;  Правила замораживания приготовленных гарниров в шкафах шоковой заморозки. | **0,5** |
| Замораживание основ для приготовления холодных супов;  Замораживание приготовленных гарниров в шкафах шоковой заморозки; | **0,5** |
| Быстрое замораживание плодов.  Требования к качеству быстрозамороженных плодов и ягод. Условия и сроки хранения.  Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления горячих и холодных десертов, напитков (Холодные десерты до подачи хранят на холоде, а мороженое в морозильной камере).  **Использование в работе шкафа шоковой заморозки. Применение в работе приемов интенсивного охлаждения и шоковой заморозки (-70 градусов).** | **0,5** |
| **13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.** |  | Хранение свежеприготовленных горячих супов, горячих блюд и гарниров, теплых салатов, горячих соусов; холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения температурных режимов хранения.  Температура хранения горячих супов, вторых горячих блюд и гарниров, порционных горячих блюд. | **0,5** |
| Хранение свежеприготовленных холодных супов, холодных блюд и гарниров, закусок, салатов, соусов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения температурных режимов хранения.  Температура хранения холодных супов, холодных блюд и гарниров, салатов, соусов сложного ассортимента. | **0,5** |
| Сроки хранения готовых горячих и холодных десертов, напитков.  Температурный режим хранения горячих и холодных десертов, напитков разнообразного ассортимента на раздаче. | **1** |
| **14. Разогрев охлажденных, замороженных полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.** |  | Быстрозамороженные готовые блюда и кулинарные изделия дефростируют и разогревают обычно одновременно и в одних и тех же аппаратах.  Замороженные первые блюда выпускают в виде концентратов. Перед употреблением в пищу их разбавляют водой и кипятят в течение 5-10 мин в кастрюлях.  Для разогревания замороженных вторых блюд, гарниров, салатов, соусов используют жарочные шкафы, фритюрницами, автоклавами. Разогревают их и на плитах. Оптимальной температурой разогрева готовых блюд и кулинарных изделий считается 82°С. Более высокие температуры не допускаются, так как может произойти подгорание и разваривание верхних слоев продукта, прежде чем разогреется его внутренняя часть. Обжаренные в масле и панированные изделия разогревают в жарочных шкафах, а отварные и тушеные - на пару. | **1** |
| **15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых полуфабрикатов, холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.** |  | Виды различных упаковок для горячих и холодных блюд на вынос (коробки; конверты; контейнеры; пакеты; ланчбоксы; супницы; чаши и др.); холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (Прозрачные пластиковые контейнеры; контейнеры из крафт-картона с прозрачной крышкой. Стеклянные, пластиковые бутылки для напитков; бумажные стаканчики для холодных и горячих напитков)  Классификация упаковочных материалов для холодных и горячих блюд, кулинарных изделий закусок; холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | **1** |
| **16. Расчет стоимости полуфабрикатов, холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.** |  | Алгоритм составления калькуляции (заполнения калькуляционной карты) следующий:  В карту заносятся названия продуктов, предусмотренных рецептурой холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.  Определяется количество сырья и продуктов по нормам брутто (по весу нетто - для полуфабрикатов), приведенным в сборнике рецептур, в расчете на 100 порций или 10 кг.  Отражается учетная цена 1 кг каждого компонента по данным бухгалтерского учета.  Определяются показатели в графе сумма путем умножения массы продукта на цену за один кг или на одну штуку.  Определяется общая стоимость сырьевого набора в расчете на 100 блюд (10 кг), которая отражается по строке «Общая стоимость набора продуктов» в графе «Сумма».  Определяется учетная цена продажи 1 блюда (рецептурой кулинарных изделий) путем деления общей стоимости сырьевого набора на 100 порций (10 кг). Отражается в графе «Сумма» по строке «Цена продажи 1 изделия».  По строке «Выход изделия» проставляется выход изделия в граммах. | **2** |
| **17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов, холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.** **\*Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами).**  **Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов.** | **ПК 3.7** | Презентация холодных и горячих блюд, кулинарных изделий закусок; холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с акцентированием на использование обязательных ингредиентов, правильность подачи, соответствие массы блюда (масса холодных блюд, масса горячих блюд, масса холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков)  Визуальное впечатление (цвет, сочетание, баланс, композиция, стиль, креативность подачи, соответствие современным тенденциям, сочетание и гармония вкусов всех компонентов холодных и горячих блюд, кулинарных изделий закусок; холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; консистенция каждого компонента блюда в отдельности. | **2** |
| **18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.** |  | Организация и проведение подготовки рабочих мест в холодном, горячем, овощном цехах подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования (электросковорода, фритюрница, гриль, рисоварка, коптильня, стол с подогреваемой поверхностью холодильные шкафы; индукционные плиты, пароконветокматы, вакууматор; механизм для удаления косточек из вишни, черешни; приспособления для вскрытия консервных банок, овоскоп), производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами ***в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»***  ***Выполнение операций в следующей последовательности***   1. *Проверка заземления зануления оборудования* 2. *Проверка чистоты рабочего места и санитарного состояния* 3. *Проверка температуры холодильника и порядка маркировки*   *4. Подготовка рабочей зоны и включение оборудования*  *5. Подготовка инвентаря, посуды, сырья, материалов.*  Рациональный подбор оборудования, инвентаря.  Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с технологическим процессом. | **1** |
| **19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.** |  | Проведение текущей уборки рабочего мест кондитера, пекаря в соответствии с СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» пункт 5 «Требования к устройству и содержанию помещений».  **Принципы ХАССП в уборке пищевых помещений.**  **Уборка, мойка и дезинфекция, в рамках процедур ХАССП.**  Мытье кухонной посуды, производственного инвентаря в соответствии с СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», пункт 6 «Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре»  **в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты требованиями охраны труда и техники безопасности.** | **1** |
| **Оформление и сдача дневника** |  | 1. Содержание выполненных работ;  2. Наличие подписей и печатей от руководителя практики с предприятия;  3. Оформление дневника. | **6** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Программа учебной практики реализуется на предприятиях общественного питания ООО «ТД СПП», АО «Гулливер», ООО «Брат групп», ООО «Днепр», ООО «Зерно», ООО «Три товарища», ООО «Кравченко групп ресторанс», ООО «Ресторбизнес», ООО «Кравченко групп Деливери», ООО «Мастер Кухня», ООО «Ян»,ООО «Загора», ООО «Графин», ООО «Альтернатива», ООО «Аксиома», ООО «Авиатор», ООО «Гранд пицца», ООО «Ракурс отель», на основе договоров о практической подготовке обучающихся.

А также учебная практика может реализовываться на базе техникума: в учебных лабораториях: №14 Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков, №17 Учебный кулинарный и кондитерский цех. Автоматизация производственных процессов.

Для реализации рабочей программы учебной практики в лабораториях имеется **оборудование**: пароконвектоматы, конвекционные печи, микроволновая печь, расстоечный шкаф, электрофритюрницы, электросковороды, электрические плиты и шкафы, электрогриль, вакууматор, шкаф шоковой заморозки, шкаф холодильный, шкаф морозильный, льдогенератор, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); электрическая мясорубка, овощерезка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), миксер для коктейлей; соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), кофемашина с капучинатором, ховоли (оборудование для варки кофе на песке), кофемолка,машина посудомоечная; стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная,тестомесильные машины; **инструменты и приспособления:** профессиональные ножи поварской тройки, разделочные доски цветовой маркеровки, поварская игла, шумовки, лопатки, веселки, газовая горелка (для карамелизации); набор инструментов для карвинга.

**3.2. Информационное обеспечение обучения.**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

**Основные источники:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
12. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
13. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

**Дополнительные 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].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758>.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
7. CHEFART. Коллекция лучших рецептов [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

**Литература актуализирована Протокол № 1 от 30.08.2023 г.**

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

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и преподавателями профессионального цикла. Практика проводится концентрированно, концентрированно в несколько периодов, рассредоточено, в зависимости от графика учебного процесса.

Учебная практика проводится после изучения **ПМ 07.01** Выполнение работ по профессии «Повар».

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении учебной практики составляет 36 академических часов в неделю.

При проведении учебной практики группа может делиться на подгруппы численностью 8 – 12 человек.

Результаты прохождения учебной практики учитываются при итоговой аттестации по ПМ 07.02 Выполнение работ по профессии «Повар».

Обучающиеся, не выполнившие программу учебной практики, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время. Приказом директора определяется место и время повторного прохождения практики. Руководитель учебной практики составляет график проведения учебной практики и осуществляет контроль за качеством освоения программы обучающихся.

**Обучающиеся заочной формы** обученияреализуют программу учебной практики самостоятельно. Обучающиеся,имеющие стаж работы по профилю специальности (родственной) или работающие на должностях, соответствующих получаемой квалификации, освобождаются от прохождения учебной практики. Для освобождения обучающийся предоставляет в техникум справку-характеристику с основного места работы.

Итоговая оценка по результатам учебной практики выставляется руководителем практики от техникума на основании предоставленного обучающимся:

- аттестационного листа, подписанного руководителем практики от предприятия;

- дневника по практике.

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Реализация программы учебной практики обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации учебной практики, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется руководителем практики от образовательной организации в процессе практической подготовки в соответствии с программой практики.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ПК** | **Результаты обучения (освоенные умения и первоначальный практический опыт)** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| **ПК 1.1** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | Практический опыт  Умения | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:   * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); * рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; * соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; * своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; * рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; * правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; * соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; * соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых п/ф требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); * соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по ТБ, охране труда, санитарии и гигиене; * правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; * точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;   соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | - Экспертная оценка наблюдения за процессом деятельности в период учебной практики.  - Экспертная оценка качества выполненных работ (процесса деятельности).  - Экспертная оценка продукта деятельности.  - Экспертная оценка дневника по учебной практике.  - Экспертная оценка портфолио. |
| **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 | Практический опыт  Умения | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; * оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); * профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; * соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: * корректное использование цветных разделочных досок; * раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; * соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; * соответствие времени выполнения работ нормативам; * соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; * точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; * адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; * соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: * соответствие температуры подачи виду блюда; * аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) * соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; * гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) * гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; * соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре   эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос |
| ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Практический опыт  Умения | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты  (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:   * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); * рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; * соответствие содержания рабоч. места требованиям стандартов чистоты, охраны труда; * своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; * рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; * правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; * соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и произв. инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; * соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); * соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по ТБ, охране труда, санитарии и гигиене; * правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; * точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;   соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам. |  |
| **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 | Практический опыт  Умения | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; * оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); * профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; * соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: * корректное использование цветных разделочных досок; * раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; * соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; * соответствие времени выполнения работ нормативам; * соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; * точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; * адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; * соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: * соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; * аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) * соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; * гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) * гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; * соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре   -эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос |  |
| **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. | Практический опыт  Умения | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:   * соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов * , готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в * холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); * соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); * рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; * соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; * своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; * рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; * правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; * соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; * , инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; * правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; * точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;   соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам |  |
| **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 | Практический опыт  Умения | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; * оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); * профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; * соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: * корректное использование цветных разделочных досок; * раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; * соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; * соответствие времени выполнения работ нормативам; * соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; * точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; * адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; * соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: * соответствие температуры подачи; * аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) * соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; * гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) * гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; * соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре   эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос |