***Рабочая программа производственной практики***

*по профессии*

**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация:**Повар, кондитер**

Срок обучения 3года 10 месяцев

2017 г.

 Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитери предназначена для реализации в группах обучающихся профессии(ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер .

**Организация-разработчик:***ГАПОУБТОТиС*

**Разработчик:** *М.Г.Тихонова,мастер производственного обучения ГАПОУБТОТиС*

Рабочая программа одобрена ЦК профессионального блокаГАПОУБТОТиСпротокол №1 от «31» августа2017 г.

**СОДЕРЖАНИЕ** стр

1.ПАСПОРТ  РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ……….............................................................................................…4

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙПРАКТИКИ…..............................................................6

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ……………………..............................................................................9

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ……………………………………….. 20

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ…………………………………………22

**1. ПАСПОРТ  РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы**
Рабочая программа производственной практики является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитерв части освоения **квалификации: Повар, кондитер основных  видов профессиональной деятельности (ВПД)**:

-приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

-приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

-приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

-приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

-приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Рабочая программа производственной практики может быть использована в профессиональной подготовке по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи производственной практики:**
формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения профессии ППКРС, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

**Требования к результатам освоения производственной практики.**
В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен **уметь**:

|  |  |
| --- | --- |
| ВПД | Требования к умениям |
| приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием.Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырьё, 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, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.Проверять поддержание требуемого 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; Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов. Рационально организовывать рабочее место сучётом стандартов чистоты.  |
| приготовление, оформление и подготовка к реализации горячихблюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием.Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду , сырьё, материалы в соответствии 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 соответветствии 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. Приготавливать 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, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учётом стандартов чистоты.Оценивать наличие, подбирать в соответствии стехнологическими требованиями, оценивать качество ибезопасность основных продуктов и дополнительныхингредиентов.Организовывать их хранение до момента использования.Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов,отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии снормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.Использовать региональные, сезонные продукты дляприготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.Оформлять заявки на продукты, расходные материалы,необходимые для приготовления бульонов, отваров, холодных игорячих супов.Выбирать, применять, комбинировать методы приготовлениябульонов, отваров, горячих супов с учетом типа питания, вида икулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов,требований рецептуры, последовательности приготовления,особенностей заказа.Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.Соблюдать температурный и временной режим процессовприготовления.Изменять закладку продуктов в соответствии с изменениемвыхода бульонов, отваров, супов.Определять степень готовности бульонов, отваров, супов.Доводить бульоны, отвары, супы до вкуса, до определеннойконсистенции.Владеть техниками, приемами приготовления холодных игорячих супов.Подбирать гарниры к бульонам, холодным, сладким супам.Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессеприготовления пищи.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессеприготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов сучетом норм взаимозаменяемости.Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлениибульонов, отваров, супов специи, пряности, приправы с учетом ихвзаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.Выбирать в соответствии со способом приготовления,безопасно использовать технологическое оборудование,производственный инвентарь, инструменты, посуду.Проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных игорячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос.Поддерживать температуру подачи бульонов, отваров, суповна раздаче.Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны,отвары, супы для подачи с учетом рационального использованияресурсов, соблюдением требований по безопасности готовойпродукции.Соблюдать выход бульонов, отваров, супов при ихпорционировании (комплектовании).Охлаждать и замораживать готовые бульоны, отвары,полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований кбезопасности пищевых продуктов.Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженныебульоны, отвары, супы с учетом требований по безопасности,соблюдением режимов хранения.Разогревать охлажденные, замороженные готовые бульоны,отвары, супы с учетом требований к безопасности готовойпродукции.Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетичноупаковывать готовые горячие бульоны, отвары, холодные и горячиесупы на вынос и для транспортирования.Рассчитывать стоимость бульонов, отваров, супов.Вести учет реализованных бульонов, отваров, супов.Поддерживать визуальный контакт с потребителем.Владеть профессиональной терминологией.Консультировать потребителей, оказывать им помощь ввыборе бульонов, отваров, супов на раздаче.Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.Оценивать наличие, подбирать в соответствии стехнологическими требованиями, оценивать качество ибезопасность основных продуктов и дополнительныхингредиентов.Организовывать их хранение до момента использования.Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячихсоусов в соответствии с рецептурой.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии снормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.Использовать региональные, сезонные продукты дляприготовления горячих соусов.Оформлять заявки на продукты, расходные материалы,необходимые для приготовления горячих соусов.Выбирать, применять, комбинировать методы приготовлениягорячих соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойствиспользуемых продуктов и соусных полуфабрикатов, требованийрецептуры, последовательности приготовления, особенностейзаказа.Рационально использовать продукты, соусныеполуфабрикаты.Соблюдать температурный и временной режим процессовприготовления.Изменять закладку продуктов в соответствии с изменениемвыхода соусов.Определять степень готовности соусов.Доводить соусы до вкуса, до определенной консистенции.Владеть техниками, приемами приготовления горячих соусов.Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессеприготовления пищи.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессеприготовления горячих соусов с учетом норм взаимозаменяемости.Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлениигорячих соусов специи, пряности, приправы с учетом ихвзаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.Выбирать в соответствии со способом приготовления,безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.Проверять качество готовых горячих соусов перед отпуском.Поддерживать температуру подачи горячих соусов на раздаче.Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячиесоусы для подачи с учетом рационального использования ресурсов,соблюдением требований по безопасности готовой продукции.Соблюдать выход горячих соусов при их порционировании(комплектовании).Охлаждать и замораживать соусные полуфабрикаты с учетомтребований к безопасности пищевых продуктов.Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженныесоусные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности,соблюдением режимов хранения.Разогревать охлажденные, замороженные соусныеполуфабрикаты с учетом требований к безопасности готовойпродукции.Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетичноупаковывать готовые горячие соусы на вынос и длятранспортирования.Рассчитывать стоимость горячих соусов.Вести учет реализованных с раздачи горячих соусов.Поддерживать визуальный контакт с потребителем.Владеть профессиональной терминологией.Консультировать потребителей, оказывать им помощь ввыборе горячих соусов.Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.Оценивать наличие, подбирать в соответствии стехнологическими требованиями, оценивать качество ибезопасность основных продуктов и дополнительныхингредиентов.Организовывать их хранение до момента использования.Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячихблюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронныхизделий в соответствии с рецептурой.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии снормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.Использовать региональные, сезонные продукты дляприготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,бобовых и макаронных изделий.Оформлять заявки на продукты, расходные материалы,необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров изовощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.Выбирать, применять, комбинировать методы приготовлениягорячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых имакаронных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных.свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требованийрецептуры, последовательности приготовления, особенностейзаказа.Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.Соблюдать температурный и временной режим процессовприготовления.Изменять закладку продуктов в соответствии с изменениемвыхода блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых имакаронных изделий.Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей,грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.Доводить блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых имакаронных изделий до вкуса, до определенной консистенции.Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд игарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.Подбирать соусы.Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессеприготовления пищи.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессеприготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,бобовых и макаронных изделий с учетом нормвзаимозаменяемости.Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлениигорячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых имакаронных изделий специи, пряности, приправы с учетом ихвзаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.Выбирать в соответствии со способом приготовления,безопасно использовать технологическое оборудование,производственный инвентарь, инструменты, посуду.Проверять качество готовых горячих блюд и гарниров изовощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий передотпуском, упаковкой на вынос.Поддерживать температуру подачи горячих блюд и гарнировиз овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий нараздаче.Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие.блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронныхизделий для подачи с учетом рационального использованияресурсов, соблюдением требований по безопасности готовойпродукции.Соблюдать выход горячих блюд и гарниров из овощей, грибов,круп, бобовых и макаронных изделий при их порционировании(комплектовании).Охлаждать и замораживать готовые горячие блюд и гарнировиз овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетомтребований к безопасности пищевых продуктов.Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженныеблюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронныхизделий с учетом требований по безопасности, соблюдениемрежимов хранения.Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда игарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий сучетом требований к безопасности готовой продукции;Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетичноупаковывать готовые горячие блюда и гарниры из овощей, грибов,круп, бобовых и макаронных изделий на вынос и длятранспортирования.Рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей,грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.Вести учет реализованных горячих блюд и гарниров изовощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.Поддерживать визуальный контакт с потребителем.Владеть профессиональной терминологией.Консультировать потребителей, оказывать им помощь ввыборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовыхи макаронных изделий. Разрешать проблемы в рамках своейкомпетенции.Оценивать наличие, подбирать в соответствии стехнологическими требованиями, оценивать качество ибезопасность основных продуктов и дополнительныхингредиентов.Организовывать их хранение до момента использования.Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячихблюд из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии снормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.Использовать региональные, сезонные продукты дляприготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.Оформлять заявки на продукты, расходные материалы,необходимые для приготовления горячих блюд из яиц, творога,сыра, муки.Выбирать, применять, комбинировать методы приготовлениягорячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом типа питания,вида и кулинарных свойств используемых продуктов иполуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности.приготовления, особенностей заказа.Рационально использоватьпродукты, полуфабрикаты.Соблюдать температурный и временной режим процессовприготовления.Изменять закладку продуктов в соответствии с изменениемвыхода блюд из яиц, творога, сыра, муки.Определять степень готовности блюд из яиц, творога, сыра,муки.Доводить блюд из яиц, творога, сыра, муки до вкуса, доопределенной консистенции.Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд изяиц, творога, сыра, муки.Подбирать, соусы, элементы оформления.Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессеприготовления пищи.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессеприготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетомнорм взаимозаменяемости.Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлениигорячих блюд из яиц, творога, сыра, муки специи, пряности,приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости сосновными продуктами.Выбирать в соответствии со способом приготовления,безопасно использовать технологическое оборудование,производственный инвентарь, инструменты, посуду.Проверять качество готовых горячих блюд из яиц, творога,сыра, муки перед отпуском, упаковкой на вынос.Поддерживать температуру подачи горячих блюд из яиц,творога, сыра, муки. Порционировать, сервировать и творческиоформлять горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи сучетом рационального использования ресурсов, соблюдениемтребований по безопасности готовой продукции.Соблюдать выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, мукипри их порционировании (комплектовании).Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные.блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований побезопасности, соблюдением режимов хранения.Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда изяиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасностиготовой продукции.Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетичноупаковывать готовые горячие блюд из яиц, творога, сыра, муки навынос и для транспортирования.Рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра,муки.Поддерживать визуальный контакт с потребителем.Владеть профессиональной терминологией.Консультировать потребителей, оказывать им помощь ввыборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.Оценивать наличие, подбирать в соответствии стехнологическими требованиями, оценивать качество ибезопасность основных продуктов и дополнительныхингредиентов.Организовывать их хранение до момента использования.Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячихблюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водногосырья в соответствии с рецептурой.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии снормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.Использовать региональные, сезонные продукты дляприготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок изрыбы, нерыбного водного сырья.Оформлять заявки на продукты, расходные материалы,необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарныхизделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.Выбирать, применять, комбинировать методы приготовлениягорячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбноговодного сырья с учетом типа питания, вида и кулинарных свойствиспользуемых продуктов и полуфабрикатов, требованийрецептуры, последовательности приготовления, особенностейзаказа.Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.Соблюдать температурный и временной режим процессовприготовления.Изменять закладку продуктов в соответствии с изменениемвыхода блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбноговодного сырья.Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий,закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, доопределенной консистенции.Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд,кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.Подбирать гарниры, соусы.Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессеприготовления пищи.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессеприготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок изрыбы, нерыбного водного сырья с учетом нормвзаимозаменяемости.Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлениигорячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбноговодного сырья специи, пряности, приправы с учетом ихвзаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.Выбирать в соответствии со способом приготовления,безопасно использовать технологическое оборудование,производственный инвентарь, инструменты, посуду.Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарныхизделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья передотпуском, упаковкой на вынос.Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарныхизделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на раздаче.Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячиеблюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водногосырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов,соблюдением требований по безопасности готовой продукции.Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусокиз рыбы, нерыбного водного сырья при их порционировании(комплектовании).Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда,кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья сучетом требований к безопасности пищевых продуктов;Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженныеблюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований побезопасности, соблюдением режимов хранения.Оценивать наличие, подбирать в соответствии стехнологическими требованиями, оценивать качество ибезопасность основных продуктов и дополнительныхингредиентов. Организовывать их хранение до моментаиспользования.Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячихблюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с рецептурой.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии снормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.Использовать региональные, сезонные продукты дляприготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок измяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.Оформлять заявки на продукты, расходные материалы,необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарныхизделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,дичи, кроликаВыбирать, применять, комбинировать методы приготовлениягорячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясныхпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания,вида и кулинарных свойств используемых продуктов иполуфабрикатов, требований рецептуры, последовательностиприготовления, особенностей заказа.Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.Соблюдать температурный и временной режим процессовприготовления.Изменять закладку продуктов в соответствии с изменениемвыхода блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясныхпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика.Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий,закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,кролика.Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, доопределенной консистенции.Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд,кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктовдомашней птицы, дичи, кролика.Подбирать гарниры, соусы.Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессеприготовления пищи.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессеприготовлениягорячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясныхпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом нормвзаимозаменяемости.Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлениигорячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясныхпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика специи, пряности,приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости сосновными продуктами.Выбирать в соответствии со способом приготовления,безопасно использовать технологическое оборудование,производственный инвентарь, инструменты, посуду.Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарныхизделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос.Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарныхизделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,дичи, кролика на раздаче.Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячиеблюда, кулинарные изделия и закуски из мяса, мясных продуктов,домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетомрационального использования ресурсов, соблюдением требованийпо безопасности готовой продукции.Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусокиз мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика при ихпорционировании (комплектовании).Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда,кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов,домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований кбезопасности пищевых продуктов.Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженныеблюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов,домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований побезопасности, соблюдением режимов хранения.Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда,кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов,домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований кбезопасности готовой продукции.Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетичноупаковывать готовые горячие блюда из мяса, мясных продуктов,домашней птицы, дичи, кролика, кулинарные изделия, закуски навынос и для транспортирования.Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий,закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,кролика.Поддерживать визуальный контакт с потребителем.Владеть профессиональной терминологией.Консультировать потребителей, оказывать им помощь ввыборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.Разрешать проблемы в рамках своей компетенции. |
| приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Выбирать, рационально размещать на рабочем местеоборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствиис инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.Проводить текущую уборку рабочего места повара всоответствии с инструкциями и регламентами, стандартамичистоты.Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническуюдокументацию, соблюдать санитарные требования.Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.Владеть техникой ухода за весоизмерительнымоборудованием.Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить ираскладывать на хранение кухонную посуду и производственныйинвентарь в соответствии со стандартами чистоты.Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых,травмоопасных частей технологического оборудования.Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря,инструментовВыбирать оборудование, производственный инвентарь,инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне поприготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.Подготавливать к работе, проверять технологическоеоборудование, производственный инвентарь, инструменты,весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями ирегламентами, стандартами чистоты.Соблюдать правила техники безопасности, пожарнойбезопасности, охран Выбирать, подготавливать материалы, посуду,оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд,кулинарных изделий, закусок.Рационально организовывать рабочее место с учетомстандартов чистоты. |
| **приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудованиедля упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд,десертов, напитков.Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартовчистоты.Выбирать оборудование, производственный инвентарь,инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне поприготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов,напитков.Подготавливать к работе, проверять технологическоеоборудование, производственный инвентарь, инструменты,весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями ирегламентами, стандартами чистоты.Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности,охраны трудаВыбирать, рационально размещать на рабочем местеоборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствиис инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.Проводить текущую уборку рабочего места повара всоответствии с инструкциями и регламентами, стандартамичистоты.Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническуюдокументацию, соблюдать санитарные требования.Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.Владеть техникой ухода за весоизмерительнымоборудованием.Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить ираскладывать на хранение кухонную посуду и производственныйинвентарь в соответствии со стандартами чистоты.Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых,травмоопасных частей технологического оборудования.Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря,инструментов**.**Оценивать наличие, подбирать в соответствии стехнологическими требованиями, оценивать качество ибезопасность основных продуктов и дополнительныхингредиентов.Организовывать их хранение до момента использования.Выбирать, подготавливать ароматические и красящие веществас учетом требований санитарных норм и правил.Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодныхи горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии снормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.Использовать региональные, сезонные продукты дляприготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.Оформлять заявки на продукты, расходные материалы,необходимые для приготовления холодных и горячих сладкихблюд, десертов.Выбирать, применять, комбинировать методы приготовленияхолодных и горячих сладких блюд, десертов.с учетом типапитания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов иполуфабрикатов, требований рецептуры, последовательностиприготовления, особенностей заказа.Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.Соблюдать температурный и временной режим процессовприготовления.Изменять закладку продуктов в соответствии с изменениемвыхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.Определять степень готовности холодных и горячих сладкихблюд, десертов.Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов.довкуса, до определенной консистенции.Владеть техниками, приемами приготовления холодных игорячих сладких блюд, десертов.Подбирать гарниры, соусы.Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессеприготовления пищи.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессеприготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов сучетом норм взаимозаменяемости.Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлениихолодных и горячих сладких блюд, десертов ароматические икрасящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемостис основными продуктами, требованиями санитарных норм иправил.Выбирать в соответствии со способом приготовления,безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посудуРассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд,десертов.Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд,десертов.Владеть профессиональной терминологией.Консультировать потребителей, оказывать им помощь ввыборе холодных и горячих сладких блюд, десертов. Разрешатьпроблемы в рамках своей компетенцииВыбирать, рационально размещать на рабочем местеоборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствиис инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.Проводить текущую уборку рабочего места повара всоответствии с инструкциями и регламентами, стандартамичистоты.Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническуюдокументацию, соблюдать санитарные требования.Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.Владеть техникой ухода за весоизмерительнымоборудованием.Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить ираскладывать на хранение кухонную посуду и производственныйинвентарь в соответствии со стандартами чистоты.Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых,травмоопасных частей технологического оборудования.Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря,инструВыбирать оборудование, производственный инвентарь,инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне поприготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.Подготавливать к работе, проверять технологическоеоборудование, производственный инвентарь, инструменты,весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями ирегламентами, стандартами чистоты.Соблюдать правила техники безопасности, пожарнойбезопасности, охраны трудаВыбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд,десертов.Рационально организовывать рабочее место с учетомстандартов чистоты.разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать иадаптировать рецептуры холодных и горячих напитковв соответствии с изменением спроса, с учетом потребностейразличных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;обеспечивать наличие, контролировать хранение ирациональное использование сырья, продуктов и материалов сучетом нормативов, требований к безопасности;оценивать их качество и соответствие технологическимтребованиям;организовывать и проводить подготовку рабочих мест,технологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии синструкциями и регламентами;применять, комбинировать различные способыприготовления, творческого оформления и подачи холодных игорячих напитков;соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемостиосновного сырья и дополнительных ингредиентов, примененияароматических веществ;порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать навынос, хранить с учетом требований к безопасности готовойпродукции. |
| приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | выбирать, рационально размещать на рабочем местеоборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствиис инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочемместе кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами,стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническуюдокументацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить ираскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь всоответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых,травмоопасных частей технологического оборудования;- обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;соблюдать условия хранения производственной посуды,инвентаря, инструментов;выбирать оборудование, производственный инвентарь,инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерскомцехе;подготавливать к работе, проверять технологическоеоборудование, производственный инвентарь, инструменты,весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями ирегламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарнойбезопасности, охраны труда;выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочемместе материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки,хранения, подготовки к транспортированию готовыххлебобулочных, мучных кондитерских изделий;оценивать наличие, проверять органолептическим способомкачество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов,пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходныхматериалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическимитребованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями ирегламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад. подбирать в соответствии с технологическими требованиями,оценка качества и безопасности основных продуктов идополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочныхполуфабрикатов с соблюдением требований по безопасностипродукции, товарного соседства;выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества сучетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочныхполуфабрикатов в соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии снормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональные продукты для приготовленияотделочных полуфабрикатов;хранить, подготавливать отделочные полуфабрикатыпромышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки,фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.;выбирать, применять комбинировать различные методыприготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:- готовить желе;- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикатыпромышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки,термостабильные начинки и пр.;- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическимспособом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарнымпеском до загустения;- варить сахарный сироп для промочки изделий;- варить сахарный сироп и проверять его крепость (дляприготовления помадки, украшений из карамели и пр.);- уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;- готовить жженый сахар;- готовить посыпки;- готовить помаду, глазури;- готовить кремы с учетом требований к безопасности готовойпродукции;- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;доводить до вкуса, требуемой консистенции;выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,инструменты в соответствии со способом приготовления;проверять качество отделочных полуфабрикатов передиспользованием или упаковкой для непродолжительного хранения;хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты,полуфабрикаты промышленного производства с учетом требованийпо безопасности готовой продукции;организовывать хранение отделочных полуфабрикатов.подбирать в соответствии с технологическими требованиями,оценка качества и безопасности основных продуктов идополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовленияхлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований побезопасности продукции, товарного соседства;выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;взвешивать, измерять продукты, входящие в составхлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии снормами закладки, особенностями заказа;использовать региональные продукты для приготовленияхлебобулочных изделий и хлебавыбирать, применять комбинировать различные способыприготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типапитания, вида основного сырья, его свойств:- подготавливать продукты;- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарнымспособом вручную и с использованием технологическогооборудования;- подготавливать начинки, фарши;- подготавливать отделочные полуфабрикаты;- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий издрожжевого слоеного теста вручную и с использованиеммеханического оборудования;- проводить формование, расстойку, выпечку, оценкуготовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;- проводить оформление хлебобулочных изделий;выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,инструменты в соответствии со способом приготовленияпроверять качество хлебобулочных изделий и хлеба передотпуском, упаковкой на вынос;порционировать (комплектовать) с учетом рациональногоиспользования ресурсов, соблюдения требований по безопасностиготовой продукции;соблюдать выход при порционировании;выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий ихлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос длятранспортирования хлебобулочных изделий и хлебарассчитывать стоимость,вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлебаразнообразного ассортимента;составлять отчет по платежам;поддерживать визуальный контакт с потребителем;владеть профессиональной терминологией;консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборехлебобулочных изделий и хлеба;разрешать проблемы в рамках своей компетенции.подбирать в соответствии с технологическими требованиями,оценка качества и безопасности основных продуктов идополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовления мучныхкондитерских изделий с соблюдением требований по безопасностипродукции, товарного соседства;выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучныхкондитерских изделий в соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии снормами закладки, особенностями заказа;использовать региональные продукты для приготовлениямучных кондитерских изделийвыбирать, применять комбинировать различные способыприготовления мучных кондитерских изделий с учетом типапитания, вида основного сырья, его свойств:- подготавливать продукты;- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное,бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничноевручную и с использованием технологического оборудования;- подготавливать начинки,отделочные полуфабрикаты;- проводить формование, расстойку, выпечку, оценкуготовности выпеченных мучных кондитерских изделий;- проводить оформление мучных кондитерских изделий;выбирать , безопасно использовать оборудование,производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствиисо способом приготовленияПроверять качество мучные кондитерские изделия передотпуском, упаковкой на вынос;порционировать (комплектовать) с учетом рациональногоиспользования ресурсов, соблюдения требований по безопасности.готовой продукции;соблюдать выход при порционировании;выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделийс учетом требований по безопасности готовой продукции;выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос длятранспортирования мучных кондитерских изделийрассчитывать стоимость,вести учет реализованных мучных кондитерских изделийразнообразного ассортимента;пользоваться контрольно-кассовыми машинами приоформлении платежей;принимать оплату наличными деньгами;принимать и оформлять;безналичные платежи;составлять отчет по платежам;поддерживать визуальный контакт с потребителем;владеть профессиональной терминологией;консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборемучных кондитерских изделий;разрешать проблемы в рамках своей компетенции.подбирать в соответствии с технологическими требованиями,оценка качества и безопасности основных продуктов идополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовленияпирожных и тортов с соблюдением требований по безопасностипродукции, товарного соседства;выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожныхи тортов в соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии снормами закладки, особенностями заказа;использовать региональные продукты для приготовленияпирожных и тортов;выбирать, применять комбинировать различные способыприготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:- подготавливать продукты;- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное,бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничноевручную и с использованием технологического оборудования;- подготавливать начинки, кремы,отделочные полуфабрикаты;- проводить формование рулетов из бисквитногополуфабриката;- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований кбезопасности готовой продукции;выбирать , безопасно использовать оборудование,производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствиисо способом приготовления;Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском,упаковкой на вынос;порционировать (комплектовать) с учетом рациональногоиспользования ресурсов, соблюдения требований по безопасностиготовой продукции;соблюдать выход при порционировании;выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетомтребований по безопасности готовой продукции;выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос длятранспортирования пирожных и тортов;рассчитывать стоимость,вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразногоассортимента;пользоваться контрольно-кассовыми машинами приоформлении платежей;принимать оплату наличными деньгами;принимать и оформлять;безналичные платежи;составлять отчет по платежам;поддерживать визуальный контакт с потребителем;владеть профессиональной терминологией;консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборепирожных и тортов;разрешать проблемы в рамках своей компетенции. |

 **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:**
**Всего -  1008 часов**, в том числе:
В рамках освоения ПМ 01. –   72 часа;
В рамках освоения ПМ 02. –   288часов;

В рамках освоения ПМ 03. –   144 часа;
В рамках освоения ПМ 04. –   180 часов;
В рамках освоения ПМ 05. –   324 часа;

Вариативная часть программы (252 часа) используется для формированиядополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, возможностями продолжения образования и требованиями, предъявляемыми к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia (WSR) и WorldSkillsInternational (WSI) по компетенциям профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер и распределена следующим образом (*утверждено решением Педсовета ГАПОУ БТОТиС, протокол № 4 от 13.01.2017 г*. и заседанием круглого стола с участием работодателей и с учетом их мнения).

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.**

Результатом освоения программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), в том числе профессиональными и общими компетенциями:

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для
блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1.1 |  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. |
| ПК 1.3. |  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. |
| ПК 1.4. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи. |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.3.  |  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. |

ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразногоассортимента

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 3.1.  | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4.  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6. |  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |

**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. |  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента Спецификация ПК/разделов профессионального модуля |

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь,кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК5.3.  |  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку креализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
|  ПК 5.4. |  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку креализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
|  ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку креализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

|  |  |
| --- | --- |
| **ОК 1-8Код** | **Наименование результата обучения** |
| ОК 1.  |  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 2. |  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 3. |  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 4. |  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 6. |  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК 7. |  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 8.  |  Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 9. | Использовать информацию технологии в профессиональной деятельности.  |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

# 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**3.1. Тематический план учебной и производственной практики гр. № 12**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Курс | Полугодие  | Код и наименования профессиональных модулей    | Количество часов поПП | Промежуточная аттестация |
|  | II | ПМ 01 | 72 | Экзамен |
| ***Итого за II курс*** |  | ***72*** |  |
|  | I | ПМ03 | 144 | Экзамен |
|  | II | ПМ 02 | 288 | Экзамен |
| ***Итого за III курс*** |  | ***432*** |  |
|  | I | ПМ 04 | **180** | Экзамен |
|  | II | ПМ 05 | **324** | Экзамен |
| ***Итого за IV курс*** |  | **504** |  |
|  **Итого за весь период обучения** | **1008** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики | Содержание учебных занятий | Объем часов | Уровень освоения |
| ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов дляблюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| Виды работ: | 72 |  |
| 1 | Оценка наличия , выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингридиентов технологическим требованиям. | Подготовка сырья к производству. Определение качества годности.Выбор производственного инвентаря и оборудования .Нарезка, кулинарное использование. Оценка качества сырья и дополнительныхингридиентов. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий. | 6 | 3 |
| 2 | Оформление заявок на сырьё, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. | Подготовка сырья к производству. Определение качества годности продуктов. Оформление заявок на сырьё и продукты, проверка накладных на соответствие количества и качества. Нарезка, кулинарное использование. Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий.  | 6 | 3 |
| 3 | Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учётом инструкций и регламентов, стандартов чистоты | Подготовка сырья к производству. Приготовление по технологическим картам на производстве, оформление и подача. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. Уборка рабочих мест в процессе приготовления. | 6 | 3 |
| 4 | Обработка овощей, грибов и рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. | Подготовка сырья к производству. Приготовление по технологическим картам на производстве, оформление и подача. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 12 | 3 |
| 5 | Нарезка , формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи кролика различными методами | Подготовка сырья к производству. Приготовление по технологическим картам на производстве, оформление и подача. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения | 12 | 3 |
| 6 | Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирование | Подготовка сырья к производству. Приготовление по технологическим картам на производстве, оформление и подача. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. Охлаждение и замораживание готовой продукции. | 12 | 3 |
| 7 | Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. | Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. Уборка рабочих мест в процессе приготовления. | 6 | 3 |
| 8 | Порционирование( комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. | Подготовка готовой продукции к порцианированию с соблюдением режимов и условий хранения. Уборка рабочих мест в процессе приготовления. | 6 | 3 |
| 9 | Ведение расчётов с потребителем при отпуске на вынос. | Подготовка готовой продукции, ведение расчётов с потребителем. | 6 | 3 |
| ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячихблюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**.** |
| Виды работ: | 288 |  |
| 1 | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания-базыпрактики | Приготовление, оформление и подача блюд ,кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка. | 12 | 3 |
| 2 | Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). | Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. Эксплуатация технологического оборудования ,инвентаря, посуды. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. | 12 | 3 |
| 3 |  Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии сзаданием (заказом). Приём по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов , материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания- базы практики, стандартами чистоты, с учётом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. | Приготовлениеи оформление готовой продукциипо технологическим картам на производстве.Составление заявок на продукты , расходные материалы. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 24 | 3 |
| 1. 4
 | 1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
 | Приготовление супов, кулинарных, закусок, кулинарных изделий. Приготовление по технологическим картам на производстве и оформление. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 42 | 3 |
| 1. 5
 | 1. *Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд национальной кухни ( европейская кухня, восточная кухня , южно-азиатская кухня)*
 | *Приготовление супов, кулинарных, закусок, кулинарных изделий. Приготовление по технологическим картам на производстве и оформление. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.* | 36 |  |
| 6 |  (кПодготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий,закусок (порционирования комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. |  Приготовление супов, кулинарных, закусок, кулинарных изделий. Приготовление по технологическим картам на производстве и оформление. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 42 | 3 |
| 1. 7
 | 1. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
 |  Приготовление супов, кулинарных, закусок, кулинарных изделий. Приготовление по технологическим картам на производстве и оформление. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 24 | 3 |
| 1. 8
 | 1. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
 | Приготовление готовой продукции, полуфабрикатов. Приготовление по технологическим картам на производстве и оформление. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. Охлаждение и замораживание. | 24 | 3 |
| 9 | Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции | Приготовление готовой продукции, полуфабрикатов. Приготовление по технологическим картам на производстве и оформление. Разогрев охлаждённых и замороженных блюд. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 24 | 3 |
| 10 | Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и тд). | Приготовление готовой продукции, полуфабрикатов. Приготовление по технологическим картам на производстве и оформление. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 24 | 3 |
| 11 | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. | Приготовление готовой продукции, полуфабрикатов. Приготовление по технологическим картам на производстве и оформление. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. Консультирование потребителей, оказание им в помощи выборе готовых блюд. | 24 | 3 |
| ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализациихолодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразногоассортимента |
| Виды работ: | 144 |  |
| 1. 1
 | 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингридиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приёмке продуктв со склада.
 | Приготовление холодных блюд и закусок. Подготовка сырья к производству. Приготовление и отпуск холодных блюд. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 12 | 3 |
| 1. 2
 | 1. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.
 | Приготовление холодных блюд и закусок. Подготовка сырья к производству. Приготовление отдельных компонентов для полуфабрикатов (бульонов, пассировок). Приготовление и отпуск холодных блюд. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 12 | 3 |
| 1. 3
 | 1. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно­гигиеническими требованиями.
 |  Приготовление холодных блюд и закусок. Подготовка сырья к производству. Приготовление отдельных компонентов для полуфабрикатов (бульонов, пассировок). Приготовление и отпуск холодных блюд. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 24 | 3 |
| 1. 4
 | 1. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.
 |  Приготовление закусок, бутербродов, салатов. Подготовка сырья к производству. Приготовление и отпуск холодных блюд. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 24 | 3 |
| 1. 5
 | 1. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.
 |  Подготовка сырья к производству. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов (бульонов, пассировок). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 12 | 3 |
| 1. 6
 | 1. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.
 | Приготовление холодных блюд. Подготовка сырья к производству. Приготовление бутербродов, салатов, простых холодных блюд. Приготовление и отпуск готовых блюд. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 12 | 3 |
| 1. 7
 | 1. *Приготовление и оформление низкокалорийных бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.*
 | Приготовление холодных блюд. Подготовка сырья к производству. Приготовление бутербродов, салатов, простых холодных блюд. Приготовление и отпуск готовых блюд. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 12 |  |
| 1. 8
 | 1. *Приготовление и оформление современными видами и способами холодные блюда и закуски.*
 | Приготовление холодных блюд. Подготовка сырья к производству. Приготовление бутербродов, салатов, простых холодных блюд. Приготовление и отпуск готовых блюд. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 24 |  |
| 9 | Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. | Приготовление холодных блюд. Подготовка сырья к производству. Приготовление бутербродов, салатов, простых холодных блюд. Приготовление и отпуск готовых блюд. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 12 | 3 |
| **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** |
| Виды работ: |  180 |  |
| 1. 1
 | 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики.
 | Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| 2 | Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). |  Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| 1. 3
 | 1. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
 |  Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| 1. 4
 | 1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд.десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
 |  Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| 1. 5
 | 1. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
 |  Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск.Приготовление сложного ассортимента десертов. Выполнение творческого оформления.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 18 | 3 |
| 1. 6
 | 1. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
 |  Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 12 | 3 |
| 1. 7
 | 1. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
 | Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск.Приготовление полуфабрикатов. Замораживание готовой продукции. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| 1. 8
 | 1. *Проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингридиентов технологическим требованиям к сложным холодным десертам.*
 | Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск.Приготовление полуфабрикатов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| 1. 9
 | 1. *Вымачивание свежих и сушёных фруктов в вине и коньяке, тушение фруктов в жидкостях, карамелизование фруктов до светло-золотистого цвета.*
 | Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск.Приготовление полуфабрикатов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 12 | 3 |
| 1. 10
 | 1. *Взбивание сливочного сыра с другими ингридиентами, взбивание яйца с сахаром с постепеным добавлением горячих ингридиентов, смешивание и проваривание взбитых масс на водяной бане, взбивание желированных основ со сливками с добавлением яично-молочной меси и без взбивания смесей при одновременном нагревании на водяной бане, взбивание смесей с дополнительным охлаждением, взбивание смесей с переодическим замораживанием, охлаждение и замораживание смесей.*
 | Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск.Приготовление полуфабрикатов. Замораживание готовой продукции. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 18 | 3 |
| 1. 11
 | 1. *Взбивание замороженных фруктовых пюре и соков, вынимание из форм замороженных смесей.*
 | Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск.Приготовление полуфабрикатов. Замораживание готовой продукции. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 12 | 3 |
| 1. 12
 | 1. *Приготовление холодных десертов теста «фило», порционирование и оформление на тарелке сложные холодные десерты.*
 | Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск.Приготовление полуфабрикатов. Замораживание готовой продукции. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 12 | 3 |
| 1. 13
 | 1. *Соблюдение температурного режима подачи сложных холодных десертов . Подготовка готовой продукции сложных холодных десертов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности готовой продукции. Проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингридиентов технологическим требованиям к сложным и горячим десертам.*
 |  | 12 | 3 |
| 1. 14
 | 1. *Смешивание горячих фруктовых и овощных пюре и яично-молочных смесей (с наполнителями и без) с взбитыми белками, выпекание, взбивание фруктовых, шоколадных, белковых, овощных смесей в формах на водяной бане. Варка в воде, молоке, сливках, сахарном сиропе, вине фрукты, ягоды, мучные изделия, взбитые массы, взбивание и перемешивание с другими ингридиентами сырную и твороженную массу.*
 |  | 12 | 3 |
| 1. 15
 | 1. *Глазирование готовых горячих изделий и украшений для них, фламбирование готовых горячих десертов.*
 |  | 12 | 3 |
| 1. 16
 | 1. *Порционирование и офрмление на тарелке сложных горячих десертов для подачи, соблюдение температурного режима подачи сложных горячих десертов, подготовка готовой продукции слоожных горячих десертов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения отовойпродукци с учётом требований к безопасности готовой продукции.*
 |  | 12 | 3 |
| 1. 17
 | 1. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
 | Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск.Приготовление полуфабрикатов. Замораживание готовой продукции. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| 18 | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. | Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Консультирование потребителей , оказание в выборе готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| Виды работ: |  324 |  |
| 1. 1
 | 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики.
 |  Приготовление ,хлебобулочных, мучных кондитерских изделий . Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 12 | 3 |
| 1. 2
 | 1. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
 |  Приготовление ,хлебобулочных, мучных кондитерских изделий . Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 18 | 3 |
| 1. 3
 | 1. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
 |  Приготовление ,хлебобулочных, мучных кондитерских изделий . Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 18 | 3 |
| 1. 4
 | 1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделии разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
 |  Приготовление ,хлебобулочных, мучных кондитерских изделий . Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск.Приготовление разнообразного ассортимента в соответствии с заданием. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 60 | 3 |
| 5 | Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортировки. |  Приготовление ,хлебобулочных, мучных кондитерских изделий . Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск.Приготовление разнообразного ассортимента в соответствии с заданием. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 54 | 3 |
| 6 | Приготовление и оформление низкокалорийных тортов и пирожных. | Приготовление ,хлебобулочных, мучных кондитерских изделий . Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск.Приготовление разнообразного ассортимента в соответствии с заданием. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 36 | 3 |
| 7 | Оформление современными видами и способами, мучные кондитерские изделия. | Приготовление ,хлебобулочных, мучных кондитерских изделий . Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск.Приготовление разнообразного ассортимента в соответствии с заданием. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 24 | 3 |
| 1. 8
 | 1. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.
 |  Приготовление ,хлебобулочных, мучных кондитерских изделий . Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск.Приготовление разнообразного ассортимента в соответствии с заданием. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 12 | 3 |
| 1. 9
 | 1. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
 | Приготовление ,хлебобулочных, мучных кондитерских изделий . Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск.Приготовление разнообразного ассортимента в соответствии с заданием. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 24 | 3 |
| 1. 10
 | 1. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
 | Приготовление ,хлебобулочных, мучных кондитерских изделий . Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск.Приготовление разнообразного ассортимента в соответствии с заданием. Замораживание готовых хлебобулочных изделий. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 18 | 3 |
| 1. 11
 | 1. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
 | Приготовление ,хлебобулочных, мучных кондитерских изделий . Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск.Приготовление разнообразного ассортимента в соответствии с заданием. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 18 | 3 |
| 1. 12
 | 1. Проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингридиентов технологическим требованиям к сложным хлебо- булочным изделиям.
 | Приготовление разнообразного ассортимента в соответствии с заданием. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Консультирование потребителей , оказание им в помощи в выборе хлебобулочных изделий. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 12 | 3 |
| 13 | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. | Приготовление ,хлебобулочных, мучных кондитерских изделий . Подготовка сырья к производству, приготовление готовой продукции на отпуск.Приготовление разнообразного ассортимента в соответствии с заданием. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Консультирование потребителей , оказание им в помощи в выборе хлебобулочных изделий. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 18 | 3 |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Реализация рабочей программы производственной практики обеспечиваетсяналичием  рабочих мест на предприятиях общественного питания г. Байкальска и Слюдянского района.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:

-весоизмерительное оборудование,

-овощерезательная машина,

-пароконвектомат,

-электрическая плита,

-протирочная машина,

-блендер,

-слайсер,

-холодильные шкафы;

шкаф шоковой заморозки,

инструменты,

-инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

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

Производственная практика проводится на рабочих местах предприятий общественного питания города и района, в том числе в столовых МОУ и ДОУ.

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

             Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения производственных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ и фиксируется им в дневнике производственной практики.

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для
блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты** **(освоенные умения в рамках ВПД)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки**  |
| ПК1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатациии технологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Последовательность выполнения технологических операций. Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовыхполуфабрикатов. Виды назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.Способы правки кухонных ножей. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов дляэкспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.Правила обращения с тарой поставщика. Ответственность за сохранность материальных ценностей. Правила поверки весоизмерительного оборудования. Правила приёма продуктов по количеству и качеству. Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных.Методы приготовления полуфабрикатов.Способы сокращения потерь, сохранения пищевойценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатовиз рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичиАссортимент, назначение, правила обращения супаковочными материалами, посудой, контейнерами дляхранения и транспортирования готовых полуфабрикатов.Техника порционирования (комплектования), упаковки имаркирования упакованных полуфабрикатов.Правила заполнения этикеток.Правила складирования упакованных полуфабрикатов.Правила порционирования (комплектования) готовойкулинарной продукции.Требования к условиям и срокам хранения упакованныхполуфабрикатов | ***Текущий контроль:******-****защита отчётов по практическим/ лабораторным занятиям;**-оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной работы)**-экспертная оценка демонстрируемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики****Промежуточная аттестация:****-экспертная оценка выполнения практических заданий на зачёте/экзамене по МДК;****Итоговый контроль:******-****экспертная оценкасформированности ПК и ОК на демонстративном экзамене**в форме дифференцированного зачёта/экзамена по МДК в виде:**-письменных/устных ответов,****-****тестирования.****Итоговый контроль******Текущий контроль при проведении:****-письменного/устного опроса;**-тестирования;**-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и тд.)****Промежуточная аттестация*** |
| ПК1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. | Способы сокращения потерь, сохранения пищевойценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатовиз рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи |  |
| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. | Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных.Методы приготовления полуфабрикатов. |  |
| ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи. | Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных.Методы приготовления полуфабрикатов. |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты** **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки** **результата** | **Формы и методы контроля и оценки**  |
| ПК2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | Требования охраны труда, пожарной безопасности ипроизводственной санитарии в организации питания.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатациитехнологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правилаухода за ними.Организация работ по приготовлению горячих блюд,кулинарных изделий, закусок.Последовательность выполнения технологических операций,современные методы приготовления горячих блюд, кулинарныхизделий, закусок.Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки иуправления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлениигорячих блюд, кулинарных изделий, закусок.Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.Требования к личной гигиене персонала.Правила безопасного хранения чистящих, моющих идезинфицирующих средств, предназначенных для последующегоиспользования.Правила утилизации отходов.Виды, назначение упаковочных материалов, способы храненияпищевых продуктов.Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды,используемых для порционирования (комплектования) готовыхгорячих блюд, кулинарных изделий, закусок.Способы и правила порционирования (комплектования),упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий,закусок.Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарныхизделий, закусокПравила выбора основных продуктов и дополнительныхингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.Критерии оценки качества основных продуктов идополнительных ингредиентов, используемых для приготовлениябульонов, отваров, холодных и горячих супов.Ассортимент, характеристика региональных видов сырья,продуктов.Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования ккачеству, методы приготовления бульонов, отваров, суповразнообразного ассортимента, в том числе региональных,вегетарианских, для диетического питания.Температурный режим и правила приготовления бульонов,отваров, холодных и горячих супов.Виды, назначение и правила безопасной эксплуатациитехнологического оборудования, производственногоинвентаря, инструментов, посуды, используемых приприготовлении бульонов, отваров, холодных и горячих супов.Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.Ассортимент, характеристика, кулинарноеиспользование пряностей, приправ, специй.Техника порционирования, варианты оформления бульонов,отваров, супов для подачи.Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи,прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос бульонов,отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числерегиональных.Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов,отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числерегиональных.Правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов,отваров, супов.Правила охлаждения, замораживания и хранения бульонов,отваров, супов.Требования к безопасности хранения готовых бульонов,отваров, супов.Ассортимент и цены на бульоны, отвары, супы.Правила общения с потребителями.Базовый словарный запас на иностранном языке.Техника общения, ориентированная на потребителя Правиламаркирования упакованных бульонов, отваров, супов, правилазаполнения этикетокПравила выбора основных продуктов и дополнительныхингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.Критерии оценки качества основных продуктов идополнительных ингредиентов, используемых для приготовлениягорячих соусов.Ассортимент, характеристика региональных видов сырья,продуктов.Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктовАссортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования ккачеству, методы приготовления горячих соусов разнообразногоассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, длядиетического питания.Температурный режим и правила приготовления горячихсоусов.Виды, назначение и правила безопасной эксплуатациитехнологического оборудования, производственногоинвентаря, инструментов, посуды, используемых приприготовлении горячих соусов.Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.Ассортимент, характеристика, кулинарноеиспользование пряностей, приправ, специй.Техника порционирования, варианты оформления тарелокгорячими соусами для подачи.Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи,прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячихсоусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.Методы сервировки и подачи горячих соусов. | ***Текущий контроль******при проведении:****-письменного/устного**опроса;**-тестирования;**-оценки результатов**внеаудиторной**(самостоятельной) работы**(докладов, рефератов,**теоретической части**проектов, учебных**исследований и т.д.)****Промежуточная******аттестация****в форме**дифференциированного**зачета/ экзамена по МДК в**виде:**-письменных/ устных**ответов,**-тестирования.****Итоговый контроль****Тестирование в процессе**проведения**демонстрационного**экзамена****Текущий контроль******при проведении:****-письменного/устного**опроса;**-тестирования;**-оценки результатов**внеаудиторной(самостоятельной) работы(докладов, рефератов, теоретической частипроектов, учебных исследований и т.д.)****промежуточная******аттестация****в форме**дифференциированного**зачета/ экзамена по МДК в**виде:* |

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализацихолодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразногоассортимента

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты** **(освоенные профессиональ-ные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки**  |
|  ПК3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; | Требования охраны труда, пожарной безопасности ипроизводственной санитарии в организации питания.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатациитехнологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правилаухода за ними.Организация работ по приготовлению холодных блюд,кулинарных изделий, закусок.Последовательность выполнения технологических операций,современные методы приготовления холодных блюд, кулинарныхизделий, закусок.Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки иуправления опасными факторами (система НАССР) инормативно-техническая документация, используемая приприготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.Требования к личной гигиене персонала.Правила безопасного хранения чистящих, моющих идезинфицирующих средств, предназначенных для последующегоиспользования.Правила утилизации отходов.Виды, назначение упаковочных материалов, способы храненияпищевых продуктов.Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды,используемых для порционирования (комплектования) готовыххолодных блюд, кулинарных изделий, закусок.Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий,закусок.Условия, сроки, способы хранения холодных блюд,кулинарных изделий, закусок.Правила выбора основных продуктов и дополнительныхингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.Критерии оценки качества основных продуктов идополнительных ингредиентов, используемых для приготовленияхолодных блюд, кулинарных изделий, закуок.Ассортимент, характеристика региональных видов сырья,продуктов.Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования ккачеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарныхизделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числерегиональных, вегетарианских, для диетического питания.Температурный режим и правила приготовления холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок.Виды, назначение и правила безопасной эксплуатациитехнологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок.Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.Ассортимент, характеристика, кулинарное использованиепряностей, приправ, специй.Техника порционирования, варианты оформления холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок для подачи.Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи,прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд,кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в томчисле региональных.Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарныхизделий, закусок.Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий,закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд,кулинарных изделий, закусок.Правила маркирования упакованных холодных блюд,кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикетокАссортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия,закуски на день принятия платежей.Правила торговли.Виды оплаты по платежам.Виды и характеристика контрольно-кассовых машин.Виды и правила осуществления кассовых операций.Правила и порядок расчета потребителей при оплатеналичными деньгами, при безналичной форме оплаты.Правила поведения, степень ответственности за правильностьрасчетов с потребителями.Правила общения с потребителями.Базовый словарный запас на иностранном языке.Техника общения, ориентированная на потребителяТребования охраны труда, пожарной безопасности ипроизводственной санитарии в организации питания.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатациитехнологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правилаухода за ними.Организация работ по приготовлению холодных блюд,кулинарных изделий, закусок.Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарныхизделий, закусок.Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки иуправления опасными факторами (система НАССР) инормативно-техническая документация, используемая приприготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.Требования к личной гигиене персонала.Правила безопасного хранения чистящих, моющих идезинфицирующих средств, предназначенных для последующегоиспользования.Правила утилизации отходов.Виды, назначение упаковочных материалов, способы храненияпищевых продуктов.Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды,используемых для порционирования (комплектования) готовыххолодных блюд, кулинарных изделий, закусок.Способы и правила порционирования (комплектования),упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий,закусок.Условия, сроки, способы хранения холодных блюд,кулинарных изделий, закусок. | ***Текущий контроль******при провдении:****-письменного/устного**опроса;**-тестирования;**-оценки результатов**внеаудиторной**(самостоятельной)**работы (докладов,**рефератов,**теоретической части**проектов, учебных**исследований и т.д.)****Промежуточная******аттестация****в форме**дифференциированного**зачета/ экзамена по МДК**в виде:**-письменных/ устных**ответов,**-тестирования.****Текущий контроль******при провдении:****-письменного/устного**опроса;**-тестирования;**-оценки результатов**внеаудиторной**(самостоятельной)**работы (докладов,**рефератов,**теоретической части**проектов, учебных**исследований и т.д.)****Промежуточная******аттестация****в форме**дифференциированного**зачета/ экзамена по МДК**в виде:**-письменных/ устных**ответов,**-тестирования.* |
| 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; |
| ПК3.5. 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. |

**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты** **(освоенные профессиональ-ные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки**  |
| ПК4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | Требования охраны труда, пожарной безопасности ипроизводственной санитарии в организации питания.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатациитехнологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правилаухода за ними.Организация работ по приготовлению холодных и горячихсладких блюд, десертов, напитков.Последовательность выполнения технологических операций,современные методы приготовления холодных и горячих сладкихблюд, десертов, напитков.Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки иуправления опасными факторами (система НАССР) инормативно-техническая документация, используемая приприготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов,напитков.Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.Требования к личной гигиене персонала.Правила безопасного хранения чистящих, моющих идезинфицирующих средств, предназначенных для последующегоиспользования.Правила утилизации отходов.Виды, назначение упаковочных материалов, способы храненияпищевых продуктов.Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды,используемых для порционирования (комплектования) готовыххолодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.Способы и правила порционирования(комплектования),упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд,десертов, напитков.Условия, сроки, способы хранения холодных и горячихсладких блюд, десертов, напитков.Правила выбора основных продуктов и дополнительныхингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.Критерии оценки качества основных продуктов идополнительных ингредиентов, используемых для приготовленияхолодных и горячих сладких блюд, десертов.Ассортимент, характеристика региональных видов сырья,продуктов.Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.Правила составления заявки на складАссортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования ккачеству, методы приготовления холодных и горячих сладкихблюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числерегиональных, вегетарианских, для диетического питания.Температурный режим и правила приготовления холодных игорячих сладких блюд, десертов.Виды, назначение и правила безопасной эксплуатациитехнологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодныхи горячих сладких блюд, десертов.Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.Ассортимент, характеристика, кулинарное использование,безопасность ароматических и красящих веществ.Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда,десерты на день принятия платежей.Правила торговли.Правила общения с потребителями.Базовый словарный запас на иностранном языке.Техника общения, ориентированная на потребителяТребования охраны труда, пожарной безопасности ипроизводственной санитарии в организации питания.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатациитехнологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правилаухода за ними.Организация работ по приготовлению холодных и горячихсладких блюд, десертов.Последовательность выполнения технологических операций,современные методы приготовления холодных и горячих сладкихблюд, десертов.Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки иуправления опасными факторами (система НАССР) инормативно-техническая документация, используемая приприготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов.Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.Требования к личной гигиене персонала.Правила безопасного хранения чистящих, моющих идезинфицирующих средств, предназначенных для последующегоиспользования.Правила утилизации отходов.Виды, назначение упаковочных материалов, способы храненияпищевых продуктов.Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды,используемых для порционирования (комплектования) готовыххолодных и горячих сладких блюд, десертов.Способы и правила порционирования(комплектования),упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд,десертов.Условия, сроки, способы хранения холодных и горячихсладких блюд, десертов, напитков.Правила выбора основных продуктов и дополнительныхингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.Критерии оценки качества основных продуктов идополнительных ингредиентов, используемых для приготовленияхолодных и горячих сладких блюд, десертов.Ассортимент, характеристика региональных видов сырья,продуктов.Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.Правила составления заявки на складАссортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования ккачеству, методы приготовления холодных и горячих сладкихблюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числерегиональных, вегетарианских, для диетического питания.Температурный режим и правила приготовления холодных игорячих сладких блюд, десертов.Виды, назначение и правила безопасной эксплуатациитехнологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодныхи горячих сладких блюд, десертов.Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.Ассортимент, характеристика, кулинарное использование,безопасность ароматических и красящих веществ.Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда,десерты на день принятия платежей.Правила торговли.Правила общения с потребителями.Базовый словарный запас на иностранном языке.Техника общения, ориентированная на потребителяТребования охраны труда, пожарной безопасности ипроизводственной санитарии в организации питания.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатациитехнологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правилаухода за ними.Организация работ по приготовлению холодных и горячихсладких блюд, десертов.Последовательность выполнения технологических операций,современные методы приготовления холодных и горячих сладкихблюд, десертов.Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки иуправления опасными факторами (система НАССР) инормативно-техническая документация, используемая приприготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов.Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.Требования к личной гигиене персонала.Правила безопасного хранения чистящих, моющих идезинфицирующих средств, предназначенных для последующегоиспользования.Правила утилизации отходов.Виды, назначение упаковочных материалов, способы храненияпищевых продуктов.Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды,используемых для порционирования (комплектования) готовыххолодных и горячих сладких блюд, десертов.Способы и правила порционирования(комплектования),упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд,десертов.Условия, сроки, способы хранения холодных и горячихсладких блюд, десертов.требования охраны труда, пожарной безопасности ипроизводственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатациитехнологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правилаухода за ними;ассортимент, требования к качеству, условия и срокихранения холодных и горячих напитков, в т.ч. авторских,брендовых, региональных;рецептуры, современные методы приготовления, вариантыподачи холодных и горячих напитков, в том числе авторских,брендовых, региональных;актуальные направления в холодных и горячих напитков;способы сокращения потерь и сохранения пищевойценности продуктов при приготовлении холодных и горячихнапитков;правила составления меню, разработки рецептур,составления заявок на продукты;виды и формы обслуживания, правила сервировки стола иправила подачи холодных и горячих напитков. | ***Текущий контроль******при провдении:****-письменного/устного**опроса;**-тестирования;**-оценки результатов**внеаудиторной**(самостоятельной) работы**(докладов, рефератов,**теоретической части**проектов, учебных**исследований и т.д.)****Промежуточная******аттестация****в форме**дифференциированного**зачета/ экзамена по МДК в**виде:**-письменных/ устных**ответов,**-тестирования.****Итоговый контроль:******Демонстрационный******экзамен (тестирование)***Оценка результатов производственной практики |
| ПК4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ***Текущий контроль******при провдении:****-письменного/устного**опроса;**-тестирования;**-оценки результатов**внеаудиторной**(самостоятельной)**работы (докладов,**рефератов,**теоретической части**проектов, учебных**исследований и т.д.)****Промежуточная******аттестация****в форме**дифференциированного**зачета/ экзамена по МДК в**виде:**-письменных/ устных**ответов,**-тестирования.****Текущий контроль******при проведении:****-письменного/устного**опроса;**-тестирования;**-оценки результатов**внеаудиторной**(самостоятельной)**работы (докладов,**рефератов,**теоретической части**проектов, учебных**исследований и т.д.)****Промежуточная******аттестация****в форме* *экзамена по МДК в**виде:**-письменных/ устных**ответов,**-* |
| ПК4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК4.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитковразнообразного ассортимента |

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразногоассортимента

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты** **(освоенные профессиональ-ные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки**  |
| ПК5.1.Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь,кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентамиПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделийПК5.3. изготовление, творческое оформление, подготовку кОсуществлять изготовление, , творческое оформление подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | требования охраны труда, пожарной безопасности ипроизводственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатациитехнологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правилаухода за ними;организация работ в кондитерском цехе;последовательность выполнения технологических операций,современные методы изготовления хлебобулочных, мучныхкондитерских изделий;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки иуправления опасными факторами (система ХАССП) инормативно-техническая документация, используемая приизготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовкепроизводственного инвентаря и производственной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих идезинфицирующих средств, предназначенных для последующегоиспользования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы храненияпищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучныхкондитерских изделий;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды,используемых для порционирования (комплектования), укладкиготовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;способы и правила порционирования (комплектования),укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучныхкондитерских изделий.ассортимент, товароведная характеристика, правила выбораосновных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом ихсочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов идополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;виды, характеристика, назначение, правила подготовкиотделочных полуфабрикатов промышленного производства;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктовметоды приготовления отделочных полуфабрикатов, правилаих выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;виды, назначение и правила безопасной эксплуатацииоборудования, инвентаря инструментов;ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочныхполуфабрикатов;органолептические способы определения готовности;нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в томчисле промышленного производстватребования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;правила маркирования упакованныхотделочныхполуфабрикатов, правила заполнения этикеток.ассортимент, характеристика, правила выбора основныхпродуктов и дополнительных ингредиентов с учетом ихсочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлебаразнообразного ассортимента;виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба,правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойствосновного продукта;виды, назначение и правила безопасной эксплуатацииоборудования, инвентаря инструментов;ассортимент, рецептуры, требования к качеству,хлебобулочных изделий и хлеба;органолептические способы определения готовностивыпеченных изделий;нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;техника порционирования (комплектования), складированиядля непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлебаразнообразного ассортимента;виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпускана вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразногоассортимента, в том числе региональных;методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлебаразнообразного ассортимента;требования к безопасности хранения готовых хлебобулочныхизделий и хлеба разнообразного ассортимента;правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий ихлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлебразнообразного ассортимента на день принятия платежей;правила торговли;виды оплаты по платежам;виды и характеристика контрольно-кассовых машин;виды и правила осуществления кассовых операций;правила и порядок расчета потребителей при оплатеналичными деньгами, при безналичной форме оплаты;правила поведения, степень ответственности за правильностьрасчетов с потребителями; правила общения с потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке;техника общения, ориентированная на потребителя.ассортимент, характеристика, правила выбора основныхпродуктов и дополнительных ингредиентов с учетом ихсочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов идополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;методы приготовления мучных кондитерских изделий, правилаих выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основногопродукта;виды, назначение и правила безопасной эксплуатацииоборудования, инвентаря инструментов;ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучныхкондитерских изделий;органолептические способы определения готовностивыпеченных изделий;нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;техника порционирования (комплектования), складированиядля непродолжительного хранения мучных кондитерских изделийразнообразного ассортимента;виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпускана вынос мучных кондитерских изделий разнообразногоассортимента, в том числе региональных;методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделийразнообразного ассортимента;требования к безопасности хранения готовых мучныхкондитерских изделий разнообразного ассортимента;правила маркирования упакованных мучных кондитерскихизделий разнообразного ассортимента, правила заполненияэтикеток;ассортимент и цены на мучных кондитерских изделийразнообразного ассортимента на день принятия платежей;правила торговли;виды оплаты по платежам;виды и характеристика контрольно-кассовых машин;виды и правила осуществления кассовых операций;правила и порядок расчета потребителей при оплатеналичными деньгами, при безналичной форме оплаты;правила поведения, степень ответственности за правильностьрасчетов с потребителями;правила общения с потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке;техника общения, ориентированная на потребителя.ассортимент, характеристика, правила выбора основныхпродуктов и дополнительных ингредиентов с учетом ихсочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортовразнообразного ассортимента;виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;методы приготовления пирожных и тортов, правила их выборас учетом типа питания;виды, назначение и правила безопасной эксплуатацииоборудования, инвентаря инструментов;ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных итортов;органолептические способы определения готовностивыпеченных и отделочных полуфабрикатов;нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;техника порционирования (комплектования), складированиядля непродолжительного хранения пирожных и тортовразнообразного ассортимента;виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпускана вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в томчисле региональных;методы сервировки и подачи пирожных и тортовразнообразного ассортимента;требования к безопасности хранения готовых пирожных итортов разнообразного ассортимента;правила маркирования упакованных пирожных и тортовразнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразногоассортимента на день принятия платежей;правила торговли;виды оплаты по платежам;виды и характеристика контрольно-кассовых машин;виды и правила осуществления кассовых операций;правила и порядок расчета потребителей при оплатеналичными деньгами, при безналичной форме оплаты;правила поведения, степень ответственности за правильностьрасчетов с потребителями;правила общения с потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке;техника общения, ориентированная на потребителя. |  |
| ПК5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку кОсуществлять изготовление , творческое оформление , подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |  |
| ПК5.4. изготовление, творческое оформление, подготовку кОсуществлять изготовление , творческое оформление , подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.ПК5.5. Осуществлять изготовление , творческое оформление , подготовку к Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку креализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |