.

***Рабочая программа учебной практики***

*по профессии*

**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация:**Повар, кондитер**

Срок обучения 3 года 10 месяцев

2017 г.

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

**Организация-разработчик:***ГАПОУ БТОТиС*

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

Рабочая программа одобрена ЦК профессионального блока ГАПОУ БТОТиС, протокол № 1 от «31» августа 2017г.

**СОДЕРЖАНИЕ** стр

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

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

**1.1. Область применения программы**
Рабочая программа учебной практики является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09**Повар, кондитер** в части освоения **квалификации: Повар, кондитери 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 учебной 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 учебной 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 учебной практики.**
В результате прохождения учебной 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 и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов,отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии снормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы,необходимые для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.Выбирать, применять, комбинировать методы приготовлениябульонов, отваров, горячих супов с учетом типа питания, вида и кулинарных 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 и горячих 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 с учетом норм взаимозаменяемости.Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлениибульонов, отваров, супов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование,производственныйинвентарь, 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 готовой продукции.Соблюдать выход бульонов, отваров, супов при их порционировании (комплектовании).Охлаждать и замораживать готовые бульоны, отвары, полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности 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, эстетично упаковывать 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 в выборе бульонов, отваров, супов на раздаче.Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.Оценивать наличие, подбирать в соответствии стехнологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.Организовывать их хранение до момента использования.Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих соусов в соответствии с рецептурой.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих соусов.Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих соусов.Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойствиспользуемых продуктов и соусных полуфабрикатов, требованийрецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.Рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты.Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соусов.Определять степень готовности соусов.Доводить соусы до вкуса, до определенной консистенции.Владеть техниками, приемами приготовления горячих соусов.Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих соусов с учетом норм взаимозаменяемости.Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих соусов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.Проверять качество готовых горячих соусов перед отпуском.Поддерживать температуру подачи горячих соусов на раздаче.Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие соусы 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 учетом требований к безопасности пищевых продуктов.Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.Разогревать охлажденные, замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности готовой продукции.Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие соусы на вынос и для транспортирования.Рассчитывать стоимость горячих соусов.Вести учет реализованных с раздачи горячих соусов.Поддерживать визуальный контакт с потребителем.Владеть профессиональной терминологией.Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих соусов.Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.Оценивать наличие, подбирать в соответствии стехнологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.Организовывать их хранение до момента использования.Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронныхизделий в соответствии с рецептурой.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления 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 из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных.свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления особенностей заказа.Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.Доводить блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий до вкуса, до определенной консистенции.Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.Подбирать соусы.Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом нормвзаимозаменяемости.Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых имакаронных изделий специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование,производственный инвентарь, инструменты, посуду.Проверять качество готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.Поддерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на раздаче.Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие.блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронныхизделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, 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 гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетомтребований к безопасности пищевых продуктов.Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронныхизделий с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий сучетом требований к безопасности готовой продукции;Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда и гарниры из овощей, грибов,круп, бобовых и макаронных изделий на вынос и для транспортирования.Рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.Вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.Поддерживать визуальный контакт с потребителем.Владеть профессиональной терминологией.Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовыхи макаронных изделий. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.Оценивать наличие, подбирать в соответствии стехнологическими требованиями, оценивать качество ибезопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.Организовывать их хранение до момента использования.Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления 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 приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом типа питания,вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности.приготовления, особенностей заказа.Рационально использоватьпродукты, полуфабрикаты.Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из яиц, творога, сыра, муки.Определять степень готовности блюд из яиц, творога, сыра, муки.Доводить блюд из яиц, творога, сыра, муки до вкуса, до определенной консистенции.Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.Подбирать, соусы, элементы оформления.Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом норм взаимозаменяемости.Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих 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 с учетом рационального использования ресурсов, соблюдениемтребований по безопасности готовой продукции.Соблюдать выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки при их порционировании (комплектовании).Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные.блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасностиготовой продукции.Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюд из яиц, творога, сыра, муки на вынос 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 в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.Оценивать наличие, подбирать в соответствии стехнологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.Организовывать их хранение до момента использования.Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водногосырья в соответствии с рецептурой.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбноговодного сырья с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода 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, до определенной консистенции.Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.Подбирать гарниры, соусы.Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок изрыбы, нерыбного водного сырья с учетом нормвзаимозаменяемости.Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбноговодного сырья специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование,производственный инвентарь, инструменты, посуду.Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарныхизделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья передотпуском, упаковкой на вынос.Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на раздаче.Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, 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, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья при их порционировани(комплектовании).Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований побезопасности, соблюдением режимов хранения.Оценивать наличие, подбирать в соответствии стехнологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования.Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячихблюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с рецептурой.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,особенностями заказа, сезонностью.Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,дичи, кроликаВыбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, 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 процессов приготовления.Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, 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, до определенной 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 месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартамичистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительнымоборудованием.Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря,инструментовВыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне поприготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охран Выбирать, подготавливать материалы, посуду,оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. |
| **приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков .Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. Выбирать оборудование, производственный инвентарь инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудаВыбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов**.** Оценивать наличие, подбирать в соответствии стехнологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертовДоводить холодных и горячих сладких блюд, десертов. Довкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.Подбирать гарниры, соусы. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование производственный инвентарь, инструменты, посуду. Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов. Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов. Разрешатьпроблемы в рамках своей компетенции. Выбирать, рационально размещать на рабочем местеоборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартамичистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, 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 производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых,травмоопасных частей технологического оборудования.Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, Выбирать оборудование, производственный инвентарь,инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне поприготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, 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 месте оборудование, 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 впосудомоечной 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 кондитерском цехе;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки,хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, проверять органолептическим способомкачество, безопасность обработанного сырья полуфабрикатов,пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад.подбирать в соответствии с технологическими требованиями,оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовления отделочныхполуфабрикатов с соблюдением требований по безопасностипродукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочныхполуфабрикатов в соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами 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 полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки,термостабильные начинки и пр.;- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом 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 готовой продукции;- 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 перед использованием 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 побезопасностипродукции, 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 с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовленияхлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способыприготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:- подготавливать продукты;- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарнымспособом вручную и с использованием технологического оборудования;- подготавливать начинки, фарши;- подготавливать отделочные полуфабрикаты;- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического 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 приготовления проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба передотпуском, упаковкой на вынос;порционировать (комплектовать) с учетом рациональногоиспользования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;соблюдать выход при порционировании;выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба рассчитывать 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 выборе хлебобулочных 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 безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучныхкондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовлениямучных кондитерских изделий выбирать, применять комбинировать различные способыприготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:- подготавливать продукты;- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;- подготавливать начинки,отделочные полуфабрикаты;- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;- проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать , безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовленияПроверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования 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 для транспортирования мучных кондитерских изделий рассчитывать стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении 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 выборе мучных кондитерских изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции.подбирать в соответствии с технологическими требованиями,оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасностипродукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии снормами закладки, особенностями заказа;использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов;выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления 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 к безопасности 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 безопасности готовой продукции;соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетомтребований по безопасности готовой продукции;выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов; рассчитывать стоимость,вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразногоассортимента;пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении 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 выборе пирожных и тортов;разрешать проблемы в рамках своей компетенции. |
|  |  |

 **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**
**Всего -  504 часа**, в том числе:
В рамках освоения ПМ 01. –   72 часа;
В рамках освоения ПМ 02. –   144часа;

В рамках освоения ПМ 03. –   72 часа;
В рамках освоения ПМ 04. –   72чаа;
В рамках освоения ПМ 05. –   144часа;

Вариативная часть программы (108 часов) 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 УЧЕБНОЙПРАКТИКИ.**

Результатом освоения программы учебной 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  |

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**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Курс | Полугодие  | Код и наименования профессиональных модулей    | Количество часов поПП | Промежуточная аттестация |
|  | II | ПМ 01 | 72 | Экзамен |
| ***Итого за II курс*** |  | ***72*** |  |
|  | I | ПМ 03 | 72 | Экзамен |
| II | ПМ 02 | 144 | Экзамен |
| ***Итого за III курс*** |  | ***216*** |  |
|  | I | ПМ 04 | 72 | Экзамен |
|  | II | ПМ 05 | 324 | Экзамен |
| ***Итого за IVкурс*** |  | **396** |  |
| **Итого за весь период обучения 504** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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** | **Оценивать** наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправорганолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а такжесоленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиныхполутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы,дичи, кролика перед обработкой. | Подготовка сырья к производству. Определение качества годности.Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей.Нарезка, кулинарное использование, подготовка к фаршированию. Оценка качества обработанных овощей. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий.Охлаждение, замораживание обработанных овощей. | 6 | 3 |
| **2** | **Обрабатывать** различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсовтрадиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизацииотходов при обработке сырья. | Подготовка сырья к производству. Определение качества годности овощей и грибов.инвентаря и оборудования для обработки овощей и грибов. Нарезка, кулинарное использование. Оценка качества обработанных овощей и грибов. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий. Охлаждение, замораживание обработанных овощей и грибов. | 6 | 3 |
| **3** | **Размораживать** мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства,нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую,бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). | 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. | 6 | 3 |
| **4** | **Размораживать**, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты,домашнюю птицу, дичь, кролика.Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. | 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.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 | 6 | 3 |
| 5 | **Готовить** полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле,во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбыплоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски изразличных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбнойкотлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). | 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. | 6 | 3 |
| 6 | **Готовить** полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. | 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. | 6 | 3 |
| 7 | Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. | 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. | 6 | 3 |
| 8 | Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированиютрадиционныевиды овощей, плодов и грибов. | 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. | 6 | 3 |
| 9 | Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. |  Подготовка сырья к производству, выбор оборудования, инвентаря, инструментов используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| 10 | Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,кролика органолептическим способом; Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса,мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. | Подготовка сырья к производству, выбор оборудования, инвентаря, инструментов используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика , овощей и грибов, рыбных продуктов. Приготовление готовой продукции. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| 11 | Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалятьизлишнюю горечь. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них вохлажденном и замороженном виде. | Подготовка сырья к производству. Обработка овощей и грибов. 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. | 6 | 3 |
|  | Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. | Подготовка сырья к производству. Обработка рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы дичи, кролика полуфабрикатов из них., Приготовление по технологическим картам на производстве, оформление и подача. Упаковка готовой продукции к на вынос и для транспортирования соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячихблюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**.** |
| Виды работ: |  144 |  |
| 1 | Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основныхпродуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии стребованиями санитарных правил. | Приготовление, оформление и подача горячих блюд. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. | 6 | 3 |
| 2 | Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,закусок. | Приготовление, оформление и подача горячих блюд,кулинарных изделий, закусок. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. | 6 | 3 |
| 3 | Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.. |  Приготовление, оформление и подача горячих блюд,кулинарных изделий, закусок. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Проверка продуктов на качество и на количество в соответствии с накладной. | 6 | 3 |
| 1. 4
 | Выбор, подготовка пряностей, приправ, специий (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основнымпродуктом. |  Приготовление, оформление и подача горячих блюд,кулинарных изделий, закусок. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Приготовление пряностей, приправ, добавление специй в готовую продукцию. | 6 | 3 |
| 5 |  Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. |  Приготовление горячих блюд с изменением закладки продуктов, их взаимозаменяемостью. | 6 | 3 |
| 6 | .Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности1. приготовления, особенностей заказа.
 | Приготовление супов, горячих блюд с применением комбинированных методов.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. |  6 | 3 |
| 1. 7
 | Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числерегиональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартовчистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | Приготовление супов, горячих блюд . закусок разнообразного ассортимента.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 24 | 3 |
| 8 | Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственногоинвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | Приготовление супов, горячих блюд . закусок разнообразного ассортимента. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению и на вынос. | 6 | 3 |
| 9 | Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. | Приготовление горячих блюд . кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 12 | 3 |
| 10 | Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. | Приготовление горячих блюд . кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| 11 | Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусокдля подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований побезопасности готовой продукции. | Приготовление супов, горячих блюд . закусок разнообразного ассортимента. Оформление и подача с соблюдением выхода порций.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 12 | 3 |
| 12 | Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований кбезопасности пищевых продуктов. | Приготовление готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов. Их охлаждение и замораживание. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| 13 | Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований побезопасности, соблюдения режимов хранения. | Приготовление готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов. Их охлаждение и замораживание. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| 14 | Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасностиготовой продукции. | Приготовление готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов. Их охлаждение и замораживание. Разогрев охлаждённых, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий с соблюдением требований к безопасности готовой продукции. | 6 |  |
| 15 | Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячихблюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. | Приготовление готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов. Их комплектование, упаковка готовых блюд и закусок на вынос и для транспортировки.  | 6 | 3 |
| 16 | Рассчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | Приготовление готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов. Расчёт стоимости. Консультирование при выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | 6 | 3 |
| 17 | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок,эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпускес раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). | Приготовление горячих блюд . кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| 18 | Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. | Приготовление готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов. Размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья в соответствии с инструкциями. | 6 | 3 |
| 19 | Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:мытье вручную и в спосудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухоннуой посуды и производственногоинвентаря в соответствии со стандартами чистоты | Проведение уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями. | 6 | 3 |
| ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализациихолодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразногоассортимента. |
| Виды работ: |  72 |  |
| 1. 1
 | Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическимтребованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. | Приготовление холодных блюд. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 12 | 3 |
| 2 | Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов иметоды безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и наслайсере, измельчении, смешивании ,прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании,1. варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.
 | Подготовка рабочего местаповара, подбор инвентаря и оборудования. Подготовка сырья к производству. Взвешивание, измерение, нарезка продуктов. Приготовление готовых блюд Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. | 12 | 3 |
| 1. 3
 | Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетомкачества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. | Приготовление бутербродов, салатов, простых холодных блюд, закусок. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения . | 12 | 3 |
| 1. 4
 | Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. |  Приготовление бутербродов, салатов, простых холодных блюд, закусок. Добавление специй. Оформление и подача.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения . | 18 | 3 |
| 1. 5
 | Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. |  Приготовление холодных блюд. Сервировка и оформление простых холодных блюд и закусок. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения . | 12 | 3 |
| 1. 6
 | Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетомтребований к безопасности пищевых продуктов.Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. |  Приготовление холодных блюд. Обеспечение температурного режима при подаче бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения . | 6 | 3 |
| **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** |
| Виды работ: |  72 |  |
| 1 | Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основныхпродуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с1. требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
 | Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с технологическими требованиями. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 12 | 3 |
| 2 | Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом ихсочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.1. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.
 | Подготовка сырья к производству. Выбор основных продуктов .Приготовление блюд. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 12 | 3 |
| 3 | Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сучетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры,последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числерегиональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов1. чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
 | Подготовка сырья к производству. Приготовление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом типа питания.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению ссоблюдением режимов и условий хранения. | 18 | 3 |
| 1. 4
 | Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственногоинвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов,напитков разнообразного ассортимента.для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использованияресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетомтребований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложногоассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных игорячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. | Подготовка сырья к производству. Приготовление холодных и горячих десертов, напитков .Эксплуатация технологического оборудования , производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению ссоблюдением режимов и условий хранения. | 12 | 3 |
| 5 | Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формыобслуживания. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. | Подготовка сырья к производству. Приготовление холодных и горячих десертов, напитков . Разработка ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей. .Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к раздаче ,к хранению ссоблюдением режимов и условий хранения. | 12 | 3 |
| 6 | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективноеиспользование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, навынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии синструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственногоинвентаря в соответствии со стандартами чистоты. | Подготовка сырья к производству. Приготовление холодных и горячих десертов, напитков . Консультирование потребителей в выборе холодных и горячих десертов. напитков.. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к раздаче ,к хранению ссоблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| Виды работ: |  144 |  |
| 1. 1
 | Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основныхпродуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии стребованиями санитарных правил. | Приготовление . оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление по технологическим картам. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| 1. 2
 | Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучныхкондитерских изделий. |  Приготовление . оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Оформление заявок на продукты, расходные материалы. Приготовлениепо технологическим картам. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| 1. 3
 | Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. |  Приготовление . оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление по технологическим картам. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Проверка соответствия количества и качества продуктов. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| 1. 4
 | Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. |  Приготовление . оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Выбор дополнительных ингридиентов с учётом их сочетаемости с основным продуктом. Приготовление по технологическим картам. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| 5 | .Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. |  Приготовление . оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление по технологическим картам. Взвешивание продуктов в соответствии с нормами закладки.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| 1. *6*
 | Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида икулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательностиприготовления, особенностей заказа. | Приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов. Приготовление по технологическим картам. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| 1. *7*
 | Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления,стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 18 | 3 |
| 1. *8*
 | Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственногоинвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| 1. *9*
 | Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. | Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента .Оценка качества готовых супов, горячих блюд. кулинарных изделий , закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| 10 | Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. | Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов. Использование отделочных полуфабрикатов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| 11 | Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдениявыхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. | Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов. Творческое оформление.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 12 | 3 |
| 12 | Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требованийк безопасности пищевых продуктов. | Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов. Охлаждение и замораживание готовых изделий .Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| 13 | Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетомтребований по безопасности, соблюдения режимов хранения. | Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов. Охлаждение и замораживание готовых изделий .Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| 14 | Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. | Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов. Размораживание готовых изделий .Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| 15 | Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовыххлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. | Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов. Выбор контейнеров, упаковочного материала, порционирование, упаковка. .Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| 16 | Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов. Расчёт стоимости готовой продукции. .Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| 17 | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективноеиспользование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, навынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). | Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов. Проведение консультирования потребителей о выборе продукции. .Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| 18 | Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии синструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. | Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов. Выбор оборудования. Инвентаря, посуды в соответствии с инструкциями. .Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| 19 | Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: | Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 |
| 20 | Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственногоинвентаря в соответствии со стандартами чистоты. | Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями. | 6 | 3 |
|  | **всего 504 часа** |

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

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

Реализация рабочей программы учебной практики обеспечиваетсяналичием  рабочих мест на базе ГАПОУ БТОТиСг. Байкальска.

Оборудование Учебной кухни технологическим оборудованием:

* моечная ванна;
* овощерезательная машина;
* плиты электрические;
* мясорубка;
* миксер;
* рыбочистка;
* шкаф морозильный;
* шкаф холодильный;
* микроволновая печь;
* овоскоп;
* посудомоечная машина;
* стеллаж;
* мусат для заточки ножей.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

* рабочий стол;
* весы настольные электронные;
* набор разделочных досок;
* ножи поварской тройки;
* щипцы универсальные;
* лопатки (металлические, силиконовые);
* венчик;
* ложки;
* мерный стакан;
* сито;
* половник;
* миски из нержавеющей стали;
* набор кастрюль;
* набор сковород;
* корзины для отходов;
* стрейч пленка для пищевых продуктов;
* пергамент, фольга;
* контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
* рукавицы силиконовые.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, доской.

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

Учебная практика проводится на рабочих места учебной кухни ГАПОУ БТОТиСг.Байкальска.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ 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****Текущий контроль при проведении:****-письменного/устного опроса;**-тестирования;**-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и тд.)****Промежуточная аттестация****в форме дифференцированного зачёта/экзамена по МДК в виде:**-письменных/устных ответов,****-****тестирования.****Итоговый контроль*** |
| ПК1.2. Осуществлять обработку, кподготовку 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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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.Температура подачи горячих соусов разнообразногоассортимента, в том числе региональных.Правила разогревания охлажденных, замороженных соусов.Правила охлаждения, замораживания и хранения соусов.Требования к безопасности хранения готовых горячих соусов.Правила маркирования упакованных горячих соусов, правилазаполнения этикеток.Ассортимент и цены на горячие соусы.Правила торговли.Правила поведения, степень ответственности за правильностьрасчетов с потребителями.Правила общения с потребителями.Базовый словарный запас на иностранном языке.Техника общения, ориентированная на потребителяПравила выбора основных продуктов и дополнительныхингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.Критерии оценки качества основных продуктов идополнительных ингредиентов, используемых для приготовлениягорячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых имакаронных изделий.Ассортимент, характеристика региональных видов сырья,продуктов.Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования ккачеству, методы приготовления горячих блюд и гарниров изовощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделийразнообразного ассортимента, в том числе региональных,вегетарианских, для диетического питания.Температурный режим и правила приготовления горячих блюди гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронныхизделий.Виды, назначение и правила безопасной эксплуатациитехнологического оборудования, производственногоинвентаря, инструментов, посуды, используемых приприготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов,круп, бобовых и макаронных изделий.Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.Ассортимент, характеристика, кулинарноеиспользование пряностей, приправ, специй.Техника порционирования, варианты оформления горячихблюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронныхизделий для подачи.Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи,прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячихблюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронныхизделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.Методы сервировки и подачи горячих блюд и гарниров изовощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.Температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей,грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразногоассортимента, в том числе региональных.Правила разогревания горячих блюд и гарниров из овощей,грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюди гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронныхизделий.Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд игарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.Правила маркирования упакованных горячих блюд и гарнировиз овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, правилазаполнения этикеток.Ассортимент на горячие блюда и гарниры из овощей, грибов,круп, бобовых и макаронных изделий.Правила общения с потребителями.Базовый словарный запас на иностранном языке.Техника общения, ориентированная на потребителяПравила выбора основных продуктов и дополнительныхингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.Критерии оценки качества основных продуктов идополнительных ингредиентов, используемых для приготовлениягорячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.Ассортимент, характеристика региональных видов сырья,продуктов.Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования ккачеству, методы приготовления горячих блюд из яиц, творога,сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числерегиональных, вегетарианских, для диетического питания.Температурный режим и правила приготовления горячих блюдиз яиц, творога, сыра, муки.Виды, назначение и правила безопасной эксплуатациитехнологического оборудования, производственногоинвентаря, инструментов, посуды, используемых приприготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.Ассортимент, характеристика, кулинарноеиспользование пряностей, приправ, специй.Техника порционирования, варианты оформления горячихблюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи.Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи,прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячихблюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, втом числе региональных.Методы сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога,сыра, муки.Температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, мукиразнообразного ассортимента, в том числе региональных.Правила разогревания горячих блюд из яиц, творога, сыра,муки.Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюдиз яиц, творога, сыра, муки.Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд изяиц, творога, сыра, муки.Правила маркирования упакованных горячих блюд из яиц,творога, сыра, муки правила заполнения этикетокАссортимент и цены на горячие блюда из яиц, творога, сыра,муки на день принятия платежей.Правила общения с потребителями.Базовый словарный запас на иностранном языке.Техника общения, ориентированная на потребителяПравила выбора основных продуктов и дополнительныхингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.Критерии оценки качества основных продуктов идополнительных ингредиентов, используемых для приготовлениягорячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбноговодного сырья.Ассортимент, характеристика региональных видов сырья,продуктов.Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования ккачеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарныхизделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырьяразнообразного ассортимента, в том числе региональных,вегетарианских, для диетического питания.Температурный режим и правила приготовления горячих блюд,кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.Виды, назначение и правила безопасной эксплуатациитехнологического оборудования, производственногоинвентаря, инструментов, посуды, используемых приприготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок изрыбы, нерыбного водного сырья.Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.Ассортимент, характеристика, кулинарноеиспользование пряностей, приправ, специй.Техника порционирования, варианты оформления горячихблюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водногосырья для подачи;Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи,прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячихблюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водногосырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарныхизделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий,закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразногоассортимента, в том числе региональных.Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий,закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.Правила охлаждения, замораживания и хранения горячихблюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водногосырья**.**Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд,кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья**.**Правила маркирования упакованных горячих блюд,кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья,правила заполнения этикеток.Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия,закуски из рыбы, нерыбного водного сырья.Правила общения с потребителями.Базовый словарный запас на иностранном языке.Техника общения, ориентированная на потребителяПравила выбора основных продуктов и дополнительныхингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.Критерии оценки качества основных продуктов идополнительных ингредиентов, используемых для приготовлениягорячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясныхпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика.Ассортимент, характеристика региональных видов сырья,продуктов.Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования ккачеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарныхизделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числерегиональных, вегетарианских, для диетического питания.Температурный режим и правила приготовления горячих блюд,кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,домашней птицы, дичи, кролика.Виды, назначение и правила безопасной эксплуатациитехнологического оборудования, производственногоинвентаря, инструментов, посуды, используемых приприготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок измяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.Ассортимент, характеристика, кулинарноеиспользование пряностей, приправ, специй.Техника порционирования, варианты оформления горячихблюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,домашней птицы, дичи, кролика для подачи.Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи,прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячихблюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, втом числе региональных.Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарныхизделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,дичи, кролика.Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий,закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных.Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий,закусок.Правила охлаждения, замораживания и хранения горячихблюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,домашней птицы, дичи, кролика.Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд,кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,домашней птицы, дичи, кролика.Правила маркирования упакованных горячих блюд,кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток.Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия,закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,кролика.Правила общения с потребителями.Базовый словарный запас на иностранном языке.Техника общения, ориентированная на потребителя | ***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:**-письменных/ устных**ответов,**-тестирования.****Итоговый контроль*** |
| 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. |
| ***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:**-письменных/ устных**ответов,**-тестирования.****Итоговый контроль*** |
| ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. |
| ***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:**-письменных/ устных**ответов,**-тестирования.****Итоговый контроль*** |
| 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. | ***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:**-письменных/ устных**ответов,**-тестирования.****Итоговый контроль******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:**-письменных/ устных**ответов,**-тестирования.****Итоговый контроль******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:**-письменных/ устных**ответов,**-тестирования.****Итоговый контроль*** |

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

ассортимента

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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****)*** |
| 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 | Оценка результатов производственной практики |
| ***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.****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.* |
| 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-ныекомпетенции)** | **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 изделий | 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. | ***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.****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.****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 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
|  |
| ПК5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку кОсуществлять изготовление, , творческое оформление подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
|  |
| ПК5.4. Осуществлять 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 |