

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»  
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение №\_\_  
к ООП ППССЗ по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело



СОГЛАСОВАНО

Президент Некоммерческого партнерства  
«Ассоциация гостеприимства Тюменской области»

О.Ю. Михайлова

20 20 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УП.02 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ  
И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,  
ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ  
КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Рабочая программа УП.02.01 Учебная практика разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован в Минюст России от 20.12.2016 г. № 44828); Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Трихлеб Ольга Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,  
экономика и управление»  
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Общие положения программы учебной практики

Настоящая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента является частью основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для освоения квалификации Специалист по поварскому и кондитерскому делу и основного вида деятельности ВД.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Областью профессиональной деятельности обучающихся является 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

### 1.2. Цели, задачи, планируемые результаты практики

Цель: формирование у обучающихся первичного практического опыта деятельности в рамках профессионального модуля.

Задачи практики: отработка умений, формирование первичного практического опыта.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

Код и наименование профессиональной компетенции	Требования к умениям и практическому опыту
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Практический опыт: ПО.3 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Умения: У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Практический опыт: ПО.1 разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Умения: У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного

	ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>Умения:</p> <p>У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p>
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У.6 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У.7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p>

	<p>У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У.6 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У.7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У.6 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У.7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного</p>

	<p>ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У.6 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У.7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>
<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У.6 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У.7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>

– общие компетенции:

Код и наименование общих компетенций	Требования к умениям
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> </ul>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> </ul>

информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска</li> </ul>
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- выстраивать траектории профессионального и личностного развития</li> </ul>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</li> </ul>
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- излагать свои мысли на государственном языке;</li> <li>- оформлять документы</li> </ul>
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</li> </ul>
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</li> </ul>
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение</li> </ul>
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</li> <li>- понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>

1.3. Количество часов на освоение программы УП.02.01 Учебная практика:

Всего - 72 часа.

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Задание по практике	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты
<p>Задание 1.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценить качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовать их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;</li> <li>- оформить заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих супов сложного ассортимента;</li> <li>- проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной;</li> <li>- выбрать основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;</li> <li>- взвесить продукты, взаимозаменить в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- изменить закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих супов сложного ассортимента;</li> <li>- выбрать, применить, скомбинировать методы приготовления горячих супов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>- приготовить, оформить горячие супы сложного ассортимента, в том числе региональные, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбрать с учетом способа приготовления, безопасно эксплуатируя, технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда;</li> <li>- оценить качество горячих супов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- поддерживать на раздаче температуру подачи горячих супов сложного ассортимента;</li> <li>- порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творчески оформить горячие супы сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- охладить и заморозить готовые супы сложного ассортимента, полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- сохранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения;</li> <li>- выбрать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (скомплектовать), эстетически упаковать готовые горячие супы сложного ассортимента на вынос и для транспортирования;</li> <li>- разработать ассортимент горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработать, адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- рассчитать стоимость горячих супов сложного ассортимента;</li> </ul>	6	ПО.1- 7 У.2 -5

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе горячих супов сложного ассортимента, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</li> <li>- выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты;</li> <li>- провести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- вымыть вручную и в посудомоечной машине, почистить и расставить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</li> </ul>		
<p>Задание 2.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценить качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовать их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;</li> <li>- оформить заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих соусов сложного ассортимента;</li> <li>- проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной;</li> <li>- выбрать основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;</li> <li>- взвесить продукты, взаимозаменить в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; изменить закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих соусов сложного ассортимента;</li> <li>- выбрать, применить, скомбинировать методы приготовления горячих соусов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>- приготовить, оформить горячие соусы сложного ассортимента, в том числе региональные, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбрать с учетом способа приготовления, безопасно эксплуатируя, технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда;</li> <li>- оценить качество горячих соусов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- поддерживать на раздаче температуру подачи горячих соусов сложного ассортимента;</li> <li>- порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творчески оформить горячие соусы сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- охладить и заморозить готовые соусы сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- сохранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусы сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения;</li> <li>- выбрать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (скомплектовать), эстетически упаковать</li> </ul>	6	ПО.1- 7 У.2 -3

	<p>готовые горячие соусы сложного ассортимента на вынос и для транспортирования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработать ассортимент горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработать, адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- рассчитать стоимость горячих соусов сложного ассортимента;</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе горячих соусов сложного ассортимента, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</li> <li>- выбрать, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты;</li> <li>- провести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- вымыть ручную и в посудомоечной машине, почистить и расставить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</li> </ul>		
<p>Задание 3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценить качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовать их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;</li> <li>- оформить заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента;</li> <li>- проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной;</li> <li>- выбрать основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;</li> <li>- взвесить продукты, взаимозаменить в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; изменить закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента;</li> <li>- выбрать, применить, скомбинировать методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>- приготовить, оформить горячие блюда и гарниры из овощей и грибов сложного ассортимента, в том числе региональные, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбрать с учетом способа приготовления, безопасно эксплуатируя, технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда;</li> <li>- оценить качество горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- поддерживать на раздаче температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента;</li> </ul>	6	ПО.1- 7 У.2 -3

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творчески оформить горячие блюда и гарниры из овощей и грибов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- охладить и заморозить готовые блюда и гарниры из овощей и грибов сложного ассортимента, полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- сохранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей и грибов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения;</li> <li>- выбрать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (скомплектовать), эстетически упаковать готовые горячие блюда и гарниры из овощей и грибов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования;</li> <li>- разработать ассортимент горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработать, адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- рассчитать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента;</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</li> <li>- выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты;</li> <li>- провести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- вымыть вручную и в посудомоечной машине, почистить и расставить на хранение кухонную посуду и производственный инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</li> </ul>		
<p>Задание 4.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценить качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовать их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;</li> <li>- оформить заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента;</li> <li>- проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной;</li> <li>- выбрать основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;</li> <li>- взвесить продукты, взаимозаменить в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; изменить закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента;</li> <li>- выбрать, применить, скомбинировать методы приготовления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> </ul>	6	ПО.1- 7 У.5 -7

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовить, оформить горячие блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбрать с учетом способа приготовления, безопасно эксплуатируя, технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда;</li> <li>- оценить качество горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- поддерживать на раздаче температуру подачи горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента;</li> <li>- порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творчески оформить горячие блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- охладить и заморозить готовые горячие блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента, полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- сохранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные горячие блюда, и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения;</li> <li>- выбрать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (скомплектовать), эстетически упаковать готовые горячие блюд и гарниры из овощей и грибов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования;</li> <li>- разработать ассортимент горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработать, адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- рассчитать стоимость горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента;</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</li> <li>- выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты;</li> <li>- провести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- вымыть вручную и в посудомоечной машине, почистить и расставить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</li> </ul>		
Задание 5. Приготовление, подготовка	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценить качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовать их хранение до момента</li> </ul>	6	ПО.1- 7 У.5 -7

<p>к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p>	<p>использования в соответствии с требованиями санитарных правил;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформить заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной;</li> <li>- выбрать основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;</li> <li>- взвесить продукты, взаимозаменить в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; изменить закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- выбрать, применить, скомбинировать методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>- приготовить, оформить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, в том числе региональные, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбрать с учетом способа приготовления, безопасно эксплуатируя, технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда;</li> <li>- оценить качество горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- поддержать на раздаче температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творчески оформить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- охладить и заморозить готовые горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- сохранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения;</li> <li>- выбрать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (скомплектовать), эстетически упаковать готовые горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на вынос и для транспортирования;</li> <li>- разработать ассортимент горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработать, адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- рассчитать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддержать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</li> </ul>		
--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты;</li> <li>- провести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- вымыть вручную и в посудомоечной машине, почистить и расставить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</li> </ul>		
<p>Задание 6.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценить качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовать их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;</li> <li>- оформить заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной;</li> <li>- выбрать основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;</li> <li>- взвесить продукты, взаимозаменить в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; изменить закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- выбрать, применить, скомбинировать методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>- приготовить, оформить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, в том числе региональные, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбрать с учетом способа приготовления, безопасно эксплуатируя, технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда;</li> <li>- оценить качество горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- поддержать на раздаче температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творчески оформить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- охладить и заморозить готовые горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- сохранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения;</li> <li>- выбрать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (скомплектовать), эстетически упаковать готовые горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на вынос и для транспортирования;</li> </ul>	6	ПО.1- 7 У.5 -7

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработать ассортимент горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработать, адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- рассчитать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддержать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</li> <li>- выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты;</li> <li>- провести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- вымыть вручную и в посудомоечной машине, почистить и расставить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</li> </ul>		
<p>Задание 7.</p> <p>Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценить качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовать их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;</li> <li>- оформить заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной;</li> <li>- выбрать основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;</li> <li>- взвесить продукты, взаимозаменить в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; изменить закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- выбрать, применить, скомбинировать методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>- приготовить, оформить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональные, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбрать с учетом способа приготовления, безопасно эксплуатируя, технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда;</li> <li>- оценить качество горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- поддержать на раздаче температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,</li> </ul>	6	ПО.1- 7 У.5 -7



	<p>нерыбного водного сыря сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творчески оформить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сыря сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- охладить и заморозить готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сыря сложного ассортимента, полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- сохранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сыря сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения;</li> <li>- выбрать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (скомплектовать), эстетически упаковать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сыря сложного ассортимента на вынос и для транспортирования;</li> <li>- разработать ассортимент горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработать, адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сыря, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- рассчитать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сыря сложного ассортимента;</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сыря сложного ассортимента, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</li> <li>- выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сыря, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты;</li> <li>- провести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- вымыть вручную и в посудомоечной машине, почистить и расставить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</li> </ul>		
<p>Задание 8.</p> <p>Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сыря сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценить качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовать их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;</li> <li>- оформить заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сыря сложного ассортимента;</li> <li>- проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной;</li> <li>- выбрать основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;</li> <li>- взвесить продукты, взаимозаменить в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; изменить закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сыря сложного ассортимента;</li> </ul>	6	ПО.1- 7 У.5 -7

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбрать, применить, скомбинировать методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>- приготовить, оформить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональные, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбрать с учетом способа приготовления, безопасно эксплуатируя, технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда;</li> <li>- оценить качество горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- поддержать на раздаче температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творчески оформить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- охладить и заморозить готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- сохранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения;</li> <li>- выбрать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (скомплектовать), эстетически упаковать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на вынос и для транспортирования;</li> <li>- разработать ассортимент горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработать, адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- рассчитать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддержать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</li> <li>- выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты;</li> <li>- провести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,</li> </ul>		
--	---	--	--

	<p>стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вымыть вручную и в посудомоечной машине, почистить и расставить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</li> </ul>		
<p>Задание 9.</p> <p>Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценить качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовать их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;</li> <li>- оформить заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента;</li> <li>- проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной;</li> <li>- выбрать основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;</li> <li>- взвесить продукты, взаимозаменить в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; изменить закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента;</li> <li>- выбрать, применить, скомбинировать методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>- приготовить, оформить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента, в том числе региональные, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбрать с учетом способа приготовления, безопасно эксплуатируя, технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда;</li> <li>- оценить качество горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- поддержать на раздаче температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов ассортимента;</li> <li>- порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творчески оформить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- охладить и заморозить готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясные продукты сложного ассортимента, полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- сохранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясные продукты сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения;</li> <li>- выбрать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (скомплектовать), эстетически упаковать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясные продукты сложного ассортимента на вынос и для транспортирования;</li> <li>- разработать ассортимент горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий</li> </ul>	6	<p>ПО.1- 7</p> <p>У.5 -7</p>

	<p>потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработать, адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- рассчитать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента;</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</li> <li>- выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты;</li> <li>- провести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- вымыть вручную и в посудомоечной машине, почистить и расставить на хранение кухонную посуду и производственный инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</li> </ul>		
<p>Задание 10. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценить качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовать их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;</li> <li>- оформить заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента;</li> <li>- проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной;</li> <li>- выбрать основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;</li> <li>- взвесить продукты, взаимозаменить в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; изменить закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента;</li> <li>- выбрать, применить, скомбинировать методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>- приготовить, оформить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясные продукты сложного ассортимента, в том числе региональные, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбрать с учетом способа приготовления, безопасно эксплуатируя, технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда;</li> <li>- оценить качество горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- поддерживать на раздаче температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов ассортимента;</li> </ul>	6	ПО.1- 7 У.5 -7

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творчески оформить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясные продукты сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- охладить и заморозить готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясные продукты сложного ассортимента, полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- сохранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясные продукты сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения;</li> <li>- выбрать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (скомплектовать), эстетически упаковать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясные продукты сложного ассортимента на вынос и для транспортирования;</li> <li>- разработать ассортимент горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработать, адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- рассчитать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента;</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</li> <li>- выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты;</li> <li>- провести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- вымыть вручную и в посудомоечной машине, почистить и расставить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</li> </ul>		
<p>Задание 11.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценить качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовать их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;</li> <li>- оформить заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной;</li> <li>- выбрать основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;</li> <li>- взвесить продукты, взаимозаменить в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; изменить закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- выбрать, применить, скомбинировать методы приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика</li> </ul>	6	ПО.1- 7 У.5 -7

	<p>сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовить, оформить горячие блюда из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, в том числе региональные, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбрать с учетом способа приготовления, безопасно эксплуатируя, технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда;</li> <li>- оценить качество горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- поддерживать на раздаче температуру подачи горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика ассортимента;</li> <li>- порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творчески оформить горячие блюда из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- охладить и заморозить готовые горячие блюда из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- сохранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные горячие блюда из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения;</li> <li>- выбрать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (скомплектовать), эстетически упаковать готовые горячие блюда из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента на вынос и для транспортирования;</li> <li>- разработать ассортимент горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработать, адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- рассчитать стоимость горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</li> <li>- выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты;</li> <li>- провести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- вымыть вручную и в посудомоечной машине, почистить и расставить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</li> </ul>		
Задание 12. Приготовление, подготовка к реализации блюд из	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценить качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовать их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;</li> </ul>	6	ПО.1- 7 У.5 -7

<p>домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. Дифференцированный зачет.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформить заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной;</li> <li>- выбрать основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;</li> <li>- взвесить продукты, взаимозаменить в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; изменить закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- выбрать, применить, скомбинировать методы приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>- приготовить, оформить горячие блюда из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, в том числе региональные, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбрать с учетом способа приготовления, безопасно эксплуатируя, технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда;</li> <li>- оценить качество горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- поддержать на раздаче температуру подачи горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творчески оформить горячие блюда из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- охладить и заморозить готовые горячие блюда из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- сохранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные горячие блюда из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения;</li> <li>- выбрать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (скомплектовать), эстетически упаковать готовые горячие блюда из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента на вынос и для транспортирования;</li> <li>- разработать ассортимент горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработать, адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- рассчитать стоимость горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддержать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</li> <li>- выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов</li> </ul>		
---	---	--	--

	<p>в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- провести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- вымыть вручную и в посудомоечной машине, почистить и расставить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</li> </ul>		
	ИТОГО	72	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Реализация рабочей программы учебной практики обеспечена наличием лаборатории Учебная кухня ресторана, мастерской «Поварское дело».

Технические средства обучения: компьютером, средства аудиовизуализации, наглядные пособия; весы настольные; ванна производственная; ванна для мытья посуды; шкаф жарочный; шкаф холодильный среднетемпературный; машина универсальная с комплектом сменных механизмов - механизм для взбивания, перемешивания; плита электрическая; раковина для мытья рук; стеллаж.

Мастерская «Поварское дело», оснащенная оборудованием:

весы настольные электронные Corp.Ltd.Весы AD-5; плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 5; шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S (ШХ-0,5 ДС); шкаф шоковой заморозки Eqta серии BCC, мод. BCC 14 TEN; KitchenAid Блендер-гомогенизатор погружной серии 5KHB2571EAC (5-скоростной, кремовый); Vitamix Corporation Блендер, модель Touch and Go 2 (Тритан); слайсер; куттер (для тонкого измельчения продуктов); соковыжималки (для citrusовых, универсальная); мясорубка Vortmax серии MMFS, мод. MMFS 12U 220V (1/2 unger, 200 кг/ч); фритюрница; стол производственный (полка сплошная нерж, борт, каркас разборный - ножки из квадратной трубы 40х40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1600\*600\*860 мм); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1600х600х860 (двери-купе)); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1800х600х860 (промежуточная полка, каркас сварной - труба нерж.)); стол производственный (стол СППр полка сплошная нерж, борт, каркас разборный – ножки из квадратной трубы 40х40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1800\*600\*850 мм); стол производственный с моечной ванной (ванна моечная со столом ВМТц-1, отверстие для смесителя, борт, цельнотянутая мойка справа м.о. 500\*400\*250 мм, каркас – сварной труба нерж. 1000\*600\*850 мм, двери распашные, без задней стенки); стеллаж 4-х уровневый (стеллаж СтПН, 4 полки сплошные нерж. 0,8, стойки – уголок нерж. 800\*500\*1800 мм).

#### 3.2. Требования к реализации программы по практике

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061).

Организацию и руководство учебной практикой осуществляют мастера производственного обучения, которые назначаются приказом. Обучающиеся предоставляют по результатам практики дневник по практике.

Итогом учебной практики является оценка профессиональных компетенций, практического опыта и умений в форме дифференцированного зачета.

#### 3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Королев, А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1. / А.А. Королев, Ю.В. Невсвижский, Е.И. Никитенко. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 256 с.

2. Кошевой, Е.П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчётный практикум: учеб. пособие для вузов / Е.П. Кошевой. - 2-е изд., испр. и доп.- М.: Юрайт, 2018. - 226 с. - (Серия "Университеты России").

3. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 240 с.

4. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2 / А.Н. Мартинчик. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 240 с.

5. Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изданий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 192 с.

6. Соколова, Е.И. Приготовление блюд и овощей из грибов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 288 с., [16] с. цв. ил.

7. Сологубова, Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата / Г.С. Сологубова. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2018. - 321 с. - (Серия "Бакалавр. Академический курс").

#### Электронные издания:

1. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2016. - 432 с.

2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с

#### Дополнительные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия

3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. <https://rags.ru/>

4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

5. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

9. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
10. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
11. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
12. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
13. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
14. <http://www.pitportal.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

##### 4.1. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Процедура оценки результатов освоения профессиональных компетенций осуществляется по итогам выполненных видов работ.

Руководитель практики определяет обучающемуся задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и выставляет текущую оценку за каждый день практики, за выполнение задания в целом или за каждый вид выполненной работы.

Руководитель практики осуществляет оценивание умений и практического опыта обучающегося.

Вывод о достаточном или недостаточном уровне сформированности ПК руководитель практики делает на основе оценок текущего контроля.

Учебная практика завершается дифференцированным зачетом.

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПО.3 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Умения: У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	- организует и участвует в подготовке рабочих мест, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечивает наличие продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-12. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов	- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Задания 1. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного

<p>и форм обслуживания. ПО.1 разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Умения: У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>видов и форм обслуживания</p>	<p>зачета</p>
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. ПО.2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; Умения: У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p>	<p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Задания 2. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и</p>	<p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд и</p>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 3-4.</p>

<p>гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У.6 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У.7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>	<p>гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>- организует и участвует в приготовлении, творческом</p>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в</p>

<p>оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У.6 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У.7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>	<p>оформлении и подготовке к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>процессе выполнения видов работ Заданий 5-6.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
--	--	--

<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У.6 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У.7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных</p>	<p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 7-8.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
--	--	---



ингредиентов, применения ароматических веществ.		
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У.6 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У.7 соблюдать правила сочетаемости,</p>	<p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 9, 11, 12.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

<p>взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>		
<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У.6 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	<p>- участвует в разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- осуществляет расчеты, оформление и презентацию результатов проработки</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Задания 10.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

У.7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.		
---	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов учебной практики должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- демонстрирует интерес к будущей профессии	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения учебной практики
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения учебной практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- осуществляет самоанализ и коррекцию результатов собственной работы; - демонстрирует ответственность за результаты своего труда	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения учебной практики
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; демонстрирует навыки выстраивания работы в команде	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения учебной практики
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- демонстрирует навыки работы с компьютером, использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения учебной практики
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- демонстрирует патриотическую позицию	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения учебной практики
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-организует рабочее место с соблюдением правил гигиены труда и санитарных норм; - демонстрирует навыки выполнения технологических	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения учебной практики

	операций с использованием экологического сырья и расходных материалов	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- находит и использует информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения учебной практики
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- демонстрирует знания профессиональной терминологии	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения учебной практики