

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО - АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочих, служащих 16675 Повар

Сураж

Рабочая программа учебной практики 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 09.12.2016 г. №1565

Организация разработчик: ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»

Разработчик программы: Вербицкая С. В. - *преподаватель профессионального цикла*

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
6. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочих служащих 16675 Повар

1.1. Область применения программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности: **43.02.15**

Поварское и кондитерское дело Приказ Минобрнауки/Минпросвещения России от 09.12.2016 №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии/специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»

1.2.Цели и задачи учебной практики: С целью формирования у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам деятельности для освоения специалистов, обучения трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Требования к результатам освоения учебной практики: В результате овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями у обучающихся в ходе освоения учебной практики должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none">- подготовки, уборки рабочего места;- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;- организации процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;- процессах приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;– упаковке, складировании неиспользованных продуктов;– приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;– подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;-приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных
-------------------------	---

Уметь

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать требования;
- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
- оценивать наличие, подбирать в соответствии с

технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

- организовывать их хранение до момента использования;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад;
- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных/горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
- соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления;
- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок;
- определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок;
- доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции;
- владеть техниками, приемами приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- подбирать гарниры, соусы;
- соблюдать санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости;
- выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами;
- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
- рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, пропусканию;
- закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом

	<p>продолжительности их варки;</p> <ul style="list-style-type: none"> -проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; -поддерживать температуру подачи холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче -порционировать, сервировать и творчески оформлять холодных/горячих блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании); -охлаждать и замораживать готовые холодные/горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; -разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; - требования к личной гигиене персонала; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и

дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;

- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- условия, сроки, способы хранения холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- организация работ по приготовлению холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных вегетарианских, для диетического питания;
- температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй;
- техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи;
- виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе

	<p>региональных;</p> <p>-правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток;</p> <p>– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства</p>
--	--

1.3. Планируемые результаты освоения учебной практики

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по профессии Повар
ПК 7.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, приготовления полуфабрикатов, для приготовления холодных/горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 7.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 7.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 7.5	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 7.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих супов разнообразного ассортимента
ПК 7.7	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных/горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 7.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.9	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 7.10	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 7.11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 7.12	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 7.13	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.14	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 7.15	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.4.Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

УП.07	Учебная практика	180
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код ПК и ОК	Код и наименования профессиональных модулей	Кол-во часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Кол-во часов по темам
1	2	3		4	5
ПК7.1-7.15 ОК01-07; ОК 0 9-11	ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочих, служащих 16675 Повар	180	<ul style="list-style-type: none"> –организация рабочего места; –выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды; –расчет сырья; –механическая кулинарная обработка сырья; –приготовление блюд; – сервировка, оформление, подача. - обеспечение контроля – порционирования (комплектования), упаковки на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции. -обеспечение безопасности, – рисков в области безопасности процессов 	Раздел 1. Обработка сырья, приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов	12
				Тема 1.1 Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией. Подготовка рабочего места. Приготовление, оформление, отпуск блюд из вареных, припущенных, жареных овощей и грибов	6
				Тема 1.2 Приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из тушеных, запеченных овощей, грибов	6
				Раздел 2. Обработка сырья, приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	12
				Тема 2.1. Приготовление, оформление, отпуск каш и гарниров из круп	6
				Тема 2.2. Приготовление, оформление, отпуск блюд из бобовых и макаронных изделий	6
				Раздел 3. Подготовка сырья, приготовление, оформление, отпуск блюд из яиц и творога	6
				Тема 3.1. Приготовление, оформление, отпуск блюд из яиц и творога	6
				Раздел 4. Приготовление основных супов и соусов	36
				Тема 4.1. Приготовление, оформление, отпуск заправочных супов: щей, борщей	6
Тема 4.2. Приготовление, оформление, отпуск заправочных супов: овощных и картофельных, с крупами, макаронными изделиями и бобовыми	6				

безопасности продуктов,
-обеспечение контроля

хранения и расхода продуктов.
Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному

-выбор посуды для отпуска,
– способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания

- приготовление блюд, сервировка,
– оформление, подача.

Тема 4.3. Приготовление, оформление, отпуск супов прозрачных, сладких, холодных	6
Тема 4.4. Приготовление и использование основных соусов: красный, белый на мясном бульоне и их производных	6
Тема 4.5. Приготовление и использование основных белых соусов на рыбном бульоне и их производных	6
Тема 4.6. Приготовление и использование соусов: молочных, сметанных, холодных, яично-масляных, масляных смесей	6
Раздел 5. Обработка рыбы, приготовление п/ф, приготовление оформление, отпуск блюд из рыбы с костным скелетом	12
Тема 5.1. Кулинарная обработка рыбы., морепродуктов. Приготовление п/ф из рыбы для варки, припускания. Приготовление, оформление, отпуск блюд из отварной, припущенной рыбы	6
Тема 5.2. Кулинарная обработка рыбы. Приготовление п/ф для жарки, запекания. Приготовление, оформление, отпуск блюд из тушеной, запеченной рыбы, из рыбной котлетной массы	6
Раздел 6. Обработка сырья, приготовление п/ф, приготовление оформление, отпуск блюд из мяса и домашней птицы	30
Тема 6.1. Кулинарная обработка мяса. Подготовка п/ф для варки, жарки. Приготовление, оформление, отпуск блюд из мяса: отварных, жареных мясопродуктов	6
Тема 6.2. Приготовление, оформление, отпуск блюд тушеных, запеченных из мяса, мясопродуктов	6
Тема 6.3. Приготовление, оформление, отпуск блюд отварных, жареных, тушеных и запеченных субпродуктов	6
Тема 6.4. Приготовление, оформление, отпуск блюд из рубленного мяса, из котлетной массы	6
Тема 6.5. Обработка птицы. Приготовление п/ф из птицы. Приготовление блюд из	12

			сельскохозяйственной птицы	
			Раздел 7. Подготовка продуктов, приготовление, оформление, отпуск холодных блюд и закусок	12
			Тема 7.1. Подготовка сырья. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовление, оформление салатов из сырых и вареных овощей	6
			Тема 7.2. Подготовка продуктов. Приготовление, оформление, отпуск блюд и закусок из рыбы, мяса	6
			Раздел 8. Приготовление, оформление, отпуск сладких блюд и напитков	6
			Тема 8.1. Приготовление, оформление, отпуск сладких блюд и напитков	6
			Раздел 9. Приготовление теста и изделий из него	18
			Тема 9.1. Приготовление дрожжевого опарного и безопарного теста и изделий из него	6
			Тема 9.2. Приготовление бездрожжевого (пресного) теста: пресного сдобного, слоеного и изделий из него	6
			Тема 9.3. Приготовление бездрожжевого (пресного) теста: песочного, бисквитного, заварного и изделий из него	6
			Аттестация в форме дифференцированного зачета	-
	ВСЕГО ЧАСОВ	144		144

2.2.Содержание обучения по учебной практике

<i>Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики</i>	<i>Содержание учебных занятий</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Элементы формируемых компетенций</i>
1	2	3	4
ПМ.07. Выполнение работ по профессии рабочих, служащих 16675 Повар			
Виды работ	<ul style="list-style-type: none"> – организация рабочего места; – выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды; – расчет сырья; – механическая кулинарная обработка сырья; – приготовление блюд, сервировка, оформление, подача. 		
Раздел 1. Обработка сырья, приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов		12	
Тема1.1. Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией. Подготовка рабочего места. Приготовление, оформление, отпуск блюд из вареных, припущенных, жареных овощей и грибов.	<p>Содержание</p> <p>1. - Изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка, уборка рабочего места; - подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - инструктаж по ОТ и ТБ. <p>Первичная обработка, нарезка, подготовка овощей к фаршированию.</p> <p>Приготовление, оформление, отпуск блюд из вареных, припущенных, жареных овощей и грибов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - картофельное пюре - овощи припущенные в молочном соусе - кабачки, тыква, баклажаны, помидоры жареные - зразы картофельные - крокеты картофельные 	6	ПК7.1-7.2; ПК7.5; ПК7.7-7.8; ОК01-07; ОК 09-11
Тема1.2. Приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из тушеных, запеченных овощей, грибов	<p>Содержание</p> <p>2. Подготовка сырья. Приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из тушеных, запеченных овощей, грибов:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Рагу из овощей - рулет картофельный - солянка овощная 	6	ПК7.1-7.2; ПК7.5; ПК7.7-7.8; ОК01-07; ОК 09-11

		- голубцы овощные -грибы в сметанном соусе		
Раздел 2. Обработка сырья, приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.			12	
Тема 2.1. Приготовление, оформление, отпуск каш и гарниров из круп	Содержание		6	
	1.	Подготовка зерновых продуктов, жиров. Приготовление, оформление, отпуск каш, блюд из каш, гарниров из круп: - каша гречневая рассыпчатая с луком и грибами - запеканка со свежими плодами - плов с изюмом		ПК7.1; ПК7.8; ОК01-07; ОК09-11
Тема2.2.Приготовление, оформление, отпуск блюд из бобовых и макаронных изделий	Содержание		6	
	2.	Подготовка сырья. Приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий: - бобовые с тушеной капустой - макароны запеченные с творогом и сыром - лапшевник		ПК7.1; ПК7.8; ОК01-07; ОК09-11
Раздел 3. Подготовка сырья, приготовление, оформление, отпуск блюд из яиц и творога.			6	
Тема 3.1. Приготовление, оформление, отпуск блюд из яиц и творога	Содержание		6	
	1.	Приготовление, оформление, отпуск блюд из яиц и творога: - яйца с ветчиной на гренках - яичница глазунья с сыром - яичная каша с овощами - омлет сметанный с мясными продуктами - сырники из творога - запеканка из творога - вареники ленивые		ПК7.1; ПК7.9; ОК01-07; ОК09-11
Раздел 4. Приготовление супов и соусов			36	
Тема 4.1.Приготовление, оформление, отпуск заправочных супов: щей, борщей	Содержание		6	
	1.	Приготовление и использование бульонов, отваров. Приготовление, оформление, отпуск заправочных супов: - борщ с капустой и картофелем - борщ украинский - щи из свежей капусты - щи из квашеной капусты - щи по-уральски		ПК7.1-7.2; ПК7.4-7.6; ОК01-07; ОК09-11

		- щи зеленые		
Тема 4.2. Приготовление, оформление, отпуск заправочных супов: овощных и картофельных, с крупами, макаронными изделиями и бобовыми	Содержание		6	
	3.	Приготовление, оформление, отпуск блюд: - суп картофельный с фрикадельками - суп картофельный с бобовыми - суп картофельный с вермишелью - суп из овощей - суп с крупой - суп с бобовыми - суп-лапша домашняя - суп из овощей		ПК7.1-7.2; ПК7.4-7.6; ОК01-07; ОК09-11
Тема4.3. Приготовление, оформление, отпуск супов прозрачных, сладких, холодных	Содержание		6	
	6.	Приготовление, оформление, отпуск блюд: - бульон с пельменями - суп из свежих плодов - окрошка мясная - свекольник холодный - щи зеленые с яйцом		ПК7.1-7.2; ПК7.4-7.6; ОК01-07; ОК09-11
Тема 4.4. Приготовление и использование основных соусов: красный, белый на мясном бульоне и их производных	Содержание		6	
	7.	Подготовка сырья, приготовление, использование соусов: - красный основной на мясном бульоне и его производные: луковый, кисло – сладкий - соус белый на мясном бульоне и его производные: белый с яйцом, томатный		ПК7.1-7.2; ПК7.5;ПК7.7; ОК01-07; ОК09-11
Тема 4.5. Приготовление и использование основных белых соусов на рыбном бульоне и их производных	Содержание		6	
	8.	Подготовка сырья, приготовление, и использование соусов: - соус белый на рыбном бульоне и его производные: паровой, белый с рассолом - соус грибной		ПК7.1-7.2; ПК7.5;ПК7.7; ОК01-07; ОК09-11
Тема 4.6. Приготовление и использование соусов: молочных, сметанных, холодных, яично-масляных, масляных смесей	Содержание		6	
	9.	Приготовление и использование соусов: - соус молочный с луком - соус сметанный с томатом - соус польский - масло зеленое - заправка для салатов - соус майонез		ПК7.1-7.2; ПК7.5;ПК7.7; ОК01-07; ОК09-11

		- горчица столовая		
Раздел 5. Обработка рыбы, приготовление п/ф, приготовление оформление, отпуск блюд из рыбы с костным скелетом.			12	
Тема 5.1. Кулинарная обработка рыбы, морепродуктов. Приготовление п/ф из рыбы для варки, припускания. Приготовление, оформление, отпуск блюд из отварной, припущенной рыбы	Содержание		6	
	1.	Кулинарная обработка рыбы, морепродуктов. Приготовление п/ф. Приготовление, оформление, отпуск блюд: - рыба отварная порционными кусками - рыба отварная целыми тушками - рыба, припущенная с соусом белое вино - раки отварные		ПК7.1-7.3ПК7.7;ПК7.10; ОК01-07; ОК09-11
Тема 5.2. Кулинарная обработка рыбы. Приготовление п/ф для жарки, запекания. Приготовление, оформление, отпуск блюд из тушеной, запеченной рыбы, из рыбной котлетной массы	Содержание		6	
	2.	Кулинарная обработка рыбы. Приготовление п/ф. Приготовление, оформление, отпуск блюд: - рыба жареная - рыба жареная с луком по-ленинградски - биточки рыбные - зразы рыбные рубленые - тефтели рыбные		ПК7.1-7.3ПК7.7;ПК7.10; ОК01-07; ОК09-11
Раздел 6. Обработка сырья, приготовление п/ф, приготовление, оформление, отпуск блюд из мяса и домашней птицы			30	
Тема 6.1. Кулинарная обработка мяса. Подготовка п/ ф для варки, жарки. Приготовление, оформление, отпуск блюд из мяса, отварных, жареных мясопродуктов	Содержание		6	
	1.	Кулинарная обработка мяса. Подготовка п/ ф. Приготовление, оформление, отпуск блюд из мяса: - мясо отварное - сардельки отварные - бефстроганов - поджарка - языкотварной - печень жареная		ПК7.1-7.2; ПК7.4-7.5; ПК7.7; ПК7.11; ОК01-07; ОК09-11
Тема 6.2. Приготовление, оформление, отпуск блюд тушеных, запеченных из мяса, мясопродуктов	Содержание		6	
	2.	Обработка сырья. Подготовка п/ф. Приготовление, оформление, отпуск блюд из мяса: - гуляш - азу - плов - запеканка картофельная с мясом		ПК7.1-7.2; ПК7.4-7.5; ПК7.7; ПК7.11; ОК01-07; ОК09-11

		- голубцы с мясом и рисом		
Тема 6.3. Приготовление, оформление, отпуск блюд отварных, жареных, тушеных и запеченных субпродуктов	Содержание		6	
	3.	Обработка сырья. Подготовка п/ф. Приготовление, оформление, отпуск блюд из субпродуктов: - язык отварной - печень жареная - печень тушеная в соусе - сердце в соусе		
Тема 6.4. Приготовление, оформление, отпуск блюд из рубленого мяса, из котлетной массы	Содержание		6	
	4.	Обработка сырья. Приготовление котлетной массы п/ф из нее Приготовление, оформление, отпуск блюд: - шницель натуральный рубленый - зразырубленные - тефтели - котлеты		ПК7.1-7.2; ПК7.4-7.5; ПК7.7; ПК7.11; ОК01
Тема 6.5. Обработка птицы. Приготовление п/ф из птицы. Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы	Содержание		12	
	5.	Обработка птицы. Приготовление п/ф . Приготовление, оформление, отпуск блюд: - куры отварные - плов из птицы - рагу из птицы		ПК7.1-7.2; ПК7.4-7.5; ПК7.7; ПК7.11; ОК01-07; ОК09-11
Раздел 7. Подготовка продуктов, приготовление, оформление, отпуск холодных блюд и закусок			12	
Тема 7.1. Подготовка сырья. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовление, оформление салатов из сырых и вареных овощей	Содержание		6	
	1.	Приготовление, оформление, отпуск бутербродов: открытых, закрытых салатов: - из белокочанной капусты - из огурцов и помидоров - салат рыбный - салат картофельный - винегрет с сельдью		ПК7.1-7.4; ПК7.7-7.11; ОК01-07; ОК09-11
Тема 7.2. Подготовка продуктов. Приготовление, оформление, отпуск блюд и закусок из рыбы, мяса	Содержание		6	
	2	Приготовление, оформление, отпуск блюд: - сельдь с гарниром - рыба жареная под маринадом - рыба заливная - мясо, язык, птица отварная с гарниром - студень говяжий - паштет из печени		ПК7.1-7.5; ПК7.7-7.11; ОК01-07; ОК09-11

Раздел 8. Приготовление, оформление, отпуск сладких блюд и напитков		6	
Тема 8.1. Приготовление, оформление, отпуск сладких блюд и напитков	Содержание	6	
	1. Приготовление, оформление, отпуск сладких блюд и напитков - компот из сухофруктов - кисель из яблок - желе из свежих ягод - мусс яблочный (на манной крупе) - самбук яблочный - яблоки жареные в тесте - пудинг рисовый - пудинг сахарный - яблоки печеные - чай с лимоном - кофе на молоке - какао с молоком - молочные коктейли		ПК7.1; ПК 7.5; ПК 7.13; ОК01-07; ОК09-11
Раздел 9. Приготовление теста и изделий из него		18	
Тема 9.1. Приготовление дрожжевого опарного и безопарного теста и изделий из него	Содержание	6	
	1. Подготовка сырья. Замес, брожение, разделка, формовка, расстойка, выпечка: - пирожки печеные - ватрушки - кулебяки - расстегаи - блины - оладьи		ПК7.1; ПК 7.14-7.15; ОК01-07; ОК09-11
Тема 9.3. Приготовление бездрожжевого (пресного) теста: пресного сдобного, слоеного и изделий из него	Содержание	6	
	3 Подготовка сырья, замес, разделка, формовка, выпечка: - ватрушки - сочни с творогом - пирожки слоеные с разными фаршами - курник - волованы		ПК7.1; ПК 7.14-7.15; ОК01-07; ОК09-11
Тема 9.4. Приготовление	Содержание	6	

бездрожжевого (пресного) теста: песочного, бисквитного, заварного и изделий из него	4.	Подготовка сырья, замес, разделка, формовка, выпечка: - печенье песочное - кекс «Столичный» (штучный) - тарталетки - рулет фруктовый - профитроли - кольца воздушные - булочка со сливкам		ПК7.1; ПК 7.14-7.15; ОК01-07; ОК09-11
Аттестация в форме дифференцированного зачета			-	
ВСЕГО ЧАСОВ			144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной практики предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатории: «Учебный кондитерский цех», «Учебный кулинарный цех», «Учебная кухня ресторан»

Реализация программы учебной практики включает в комнатах базы обязательное оснащение:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные

Тепловое оборудование: пароконвектомат, плита электрическая, фритюрница, пекарский шкаф, индукционные электроплиты, микроволновая печь, шкаф для выпечки пиццы, расстоечный шкаф

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных смаркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, сковорода, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, гастроемкость, сотейник, лопатки (металлические), таяпка, пинцет, половник, лопатки силиконовые, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов

Расходные материалы: пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

3.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Оснащенные базы практики, в соответствии программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная практика проводится преподавателями или мастерами производственного обучения рассредоточено.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила оказания услуг общественного питания» (утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.18 № 1036);

2. Постановление Правительства РФ от 3.10.99 № 1150 «О внесении изменений и дополнений в постановление Правительства РФ от 19.08.18 №987»);

3. ГОСТ Р 51074-19 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общин требования»;

4. ГОСТ Р 50647-19 «Общественное питание. Термины и определения»;

5. ГОСТ Р 50764-19 Услуги общественного питания. Общие требования»;

6. ГОСТ Р 50762-00 «Общественное питание. Классификация предприятий»;

7. ГОСТ Р 50763-00 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»

8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, издание Анфимова Н. А. Кулинария.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-400с.

9. Кочурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

10. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/В. И. Богушева.-Ростов н/Д:Феникс, 2019 - 374 с.

11. Ю.Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2019.-484 с.

12. Докторов А. В., Митрофанова Т. И. Мышкина О. Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие.-М.: Альфа М: ИНФРА-М.2019.-272 с.

13. Долгополова С. В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости». 2019.-272 с.

14. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие.М.: ИД «Форум» ИНФРА- М., 2019.-17-С.

15. Радченко Л. А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании.: Учебник.-2-е издание.-М.: Издательско-торговая корпорация (Дашков и К°), 2019.-320 с.

16. Тимофеева Н. Д. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 8-е издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2019.-475 с.

Справочники:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. 2-е издание./Н.Э. Харченко.- М; ИЦ Академия, 2019.-496 с.
2. Скурихина И. М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 2019.- 328 с.
3. Приданцева Е. И., Щепин Л. Н. Справочник работника общественного питания.М.: Экономика, 2018.-2887 с.
4. Антонов А. П. и т.д. Справочник руководителя предприятия общественного питания. Мин. Торговли РФ, М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2019-664 с.

Дополнительные источники:

1. Анфимова И. А. Кулинария: учеб.пособие для сред. проф. образования.- 2-е изд., стереотип/Н.А. Анфимова.- М.: Академия, 2019.-352с.
2. Шильман Л. 3. Технологические процессы предприятий питания: Учебное пособие для СПО. М.: ИЦ «Академия», 2019.-193 с.
3. Андросов В. П. Производственное обучение профессии Повар. Уч. пособие для НПО/В. П. Андросов.-2019.-96 с.
4. Бонушева В. И. Технология приготовления пищи: Учебно методическое пособие - М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов н/Д: Издательский центр «МарТ», 2019,- 320 с (Серия «Технология сервиса).
5. Качурина Т. А. Контрольные вопросы по профессии «Повар»: Учебное пособие для проф.образования-М.: ИЦ Академия, 2019.-170 с.
6. Питание и общество,* Профессиональное образование, ГастрономЪ-ежемесячные журналы
7. ГОСТ Р 50763-20 «Кулинарная продукция, реализуемая населению»;
8. ГОСТ Р 50764-20 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
9. СанПиН 42-123-4117-18 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
10. СанПиН 42-123-5777-21 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения практических занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - заданий по учебной практике на дифференцированном зачете.</p>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности 	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	

<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективно использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства 	

<p>деятельность в профессиональной сфере</p>		
<p>ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, приготовления полуфабрикатов, для приготовления холодных/горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; 	<p><i>Текущий контроль:</i> <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> - заданий по учебной</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> <i>экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения:</i> заданий по учебной практике на дифференцированном зачете.</p>
<p>ПК 7.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение не использованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; 	
<p>ПК 7.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; 	
<p>ПК 7.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать требования; 	
<p>ПК 7.5. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на 	

<p>ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих супов разнообразного ассортимента</p>	<p>хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; -соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p>	
<p>ПК 7.7. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных/горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</p> <p>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>- организовывать их хранение до момента использования;</p>	
<p>ПК 7.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад;</p>	
<p>ПК 7.9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных/горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</p> <p>- соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления;</p>	
<p>ПК 7.10. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции;</p>	
<p>ПК 7.11. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из</p>	<p>- владеть техниками, приемами приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-подбирать гарниры, соусы;</p> <p>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи;</p>	

<p>мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости;</p>	
<p>ПК 7.13. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>- выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами;</p> <p>- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; -рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припусканию;</p>	
<p>ПК 7.14. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>- рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припусканию;</p> <p>- закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</p>	
<p>ПК 7.15. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>- поддерживать температуру подачи холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче;</p> <p>- порционировать, сервировать и творчески оформлять холодных/горячих блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>- соблюдать выход холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании);</p> <p>- охлаждать и замораживать готовые холодные/горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;</p> <p>- разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой</p>	

	<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none">- выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования;-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;-выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
--	---	--